


KARACA

**INOX
FRITÖZ**

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ

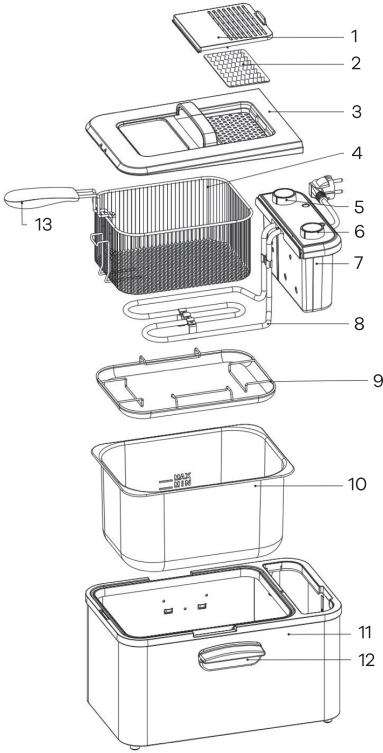


Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com

INOX FRİTÖZ



1- Elek Kapağı

2- Elek

3- Kapak

4- Sepet

5- Zaman Ayar Düğmesi

6- Sıcaklık Ayar Düğmesi

7- Kumanda Kutusu

8- Isıtıcı

9- Yağ Filtresi

10- Yağ Haznesi

11- Gövde

12- Gövde Kulpu

13- Sepet Kulpu

DİKKAT!

- Fritözü daima sağlam ve dengeli bir yüzey üzerinde ve her türlü tüm tutuşabilir malzemeden uzakta çalıştırınız.
- Fritözü, sıcak yüzeylerin yakınında veya üzerinde çalıştırmayınız.
- Ürünün plakası üzerinde belirtilen gerilim değeriyle, kullanılacak şebeke elektriği gerilim değerinin uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.
- Fritözü kullanmadan önce, hazneye mutlaka yeterli miktarda yağ doldurunuz.
- Hasar görmemesi için, fritözü asla yağsız kullanmayınız.
- Kullanım sırasında fritözü kesinlikle hareket ettirmeyiniz. Fritözün içindeki yağ çok yüksek sıcaklık değerlerine ulaşacak ve yanıklara neden olabilecektir. Fritözü taşımak için, içindeki yağı soğumasını bekleyiniz.
- Üründe yer alan koruma amaçlı termik şalter, fazla ısındığında otomatik olarak fritözü kapatmaktadır.
- Ürünün kumanda ve ısıtma elemanlarını asla suya daldırmayınız ve bu parçaları suyla temizlemeye çalışmayınız.
- Haznede yeterli yağ bulunmadığında, fritözü kesinlikle çalıştırmayınız.
- Köpük oluşturmaman ve kızartma için uygun nitelikte yağ kullanınız.



DİKKAT! SICAK YÜZEY

Ürün çalışırken, dış metal yüzeyler çok yüksek sıcaklık değerlerine ulaşabilmektedir. Kullanım sırasında dış metal yüzeylere dokunmayınız.

- Fritöze, izin verildenden daha büyük gıda parçaları yerleştirmeyiniz.
- Kızartılacak her bir gıda tipi için uygun malzeme miktarını belirlemek üzere, Kızartma İpuçları bölümünü inceleyiniz.
- Kızartma işlemi sırasında, üründen sıcak buhar salınmaktadır. Yanıklar ve başka yaralanmaların ortaya çıkmasını önlemek için, buhar çıkışıyla aranızda belli bir mesafe bırakınız.
- Kullanım sonrasında termostatı en düşük ayara getiriniz. (Termostatı saat yönünün tersi yönde sonuna kadar çeviriniz.) Ürünü prizden çekiniz ve haznedeki yağı soğumaya bırakınız. Fritözü, gövdesi ve içindeki yağ soğuyana kadar hareket ettirmeyiniz.
- Ürünle birlikte temin edilmemiş herhangi bir aksesuar kullanmayınız.
- Ürünü çocukların erişiminden uzak tutunuz.
- Ürünü gazlı veya elektrikli ocakların ve sıcak fırının yakınına, üzerine veya içine yerleştirmeyiniz.
- Ürünü, dış alanda veya ticari amaçla kullanmayınız.
- Ürün haznesindeki yağı kesinlikle aşırı ısıya maruz bırakmayınız. Aksi halde alev alabilecektir. Yemeklik yağın alev alması durumunda kesinlikle su dökerek söndürmeye çalışmayınız.
- Kullanım sırasında fritözü asla gözetimsiz bırakmayınız. Daima ortamda bulunan çocukların güvenliğini sağlamaya öncelik veriniz.
- Fritözün ve/veya elektrik kablosunun hasar görmüş olması durumunda,

yetkili servis tarafından onarılmasını sağlayınız.

• Ürünü kendi olanaklarınızla onarmaya ya da hasar görmüş elektrik kablosunu kendiniz değiştirmeye çalışmayınız. Bu işlemler için özel alet ve ekipmanların kullanılması gerekmektedir.

• Isıtıcı elemanın hasar görmesini engelleyiniz. (Rezistansın eğilmesine veya darbe almasına izin vermeyiniz.)

• Ürünün elektrik sisteminde, ısıtıcı eleman fritöze doğru şekilde yerleştirilmediğinde çalışmasını engelleyen bir emniyet devre kesicisi bulunmaktadır.

• Aşırı ısınma meydana geldiğinde, termik şalter tarafından fritöz otomatik olarak kapatılacaktır. Fritözü tekrar çalıştırabilmek için, ince bir cismin ucuyla (örn. tükenme kalem), kablo sarma bölümünün arka tarafındaki deliğin içinde yer alan "Restart" düğmesine basarak termik şalteri "resetlemeniz" gerekecektir. Bu işlemi yapmadan önce ürünü prizden çekmeli ve tüm sistemin yeterince soğuması için beklemelisiniz.

• Elektrik kablosu, hasar görmesi durumunda, herhangi bir tehlikenin oluşmaması için üretici firma veya onun yetkili servisi veya benzer kalifiye personel tarafından yenisiyle değiştirilmelidir.

DİKKAT: Termik şalterin kazayla resetlenmesi ile ortaya çıkabilecek tehlikelerin önüne geçmek için, üründe zamanlayıcı gibi harici anahtarlama (açma/kapama) sistemleri kullanılmamalı ve ürün, şebeke tarafından düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanmamalıdır.

• Ürün, harici zamanlayıcı veya bağımsız uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırmaya uygun şekilde tasarlanmamıştır.

• Ürünü suya daldırmayınız.

• Ürün, 8 yaş altı çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Sekiz yaş ve üstü çocuklar ise ürünü ancak gözetim altında bulunduruldukları sürece kullanabilirler. Güvenli kullanıma ve ortaya çıkabilecek tehlikelere ilişkin bilgi ve talimatlar verilmediği ya da gözetim altında tutulmadığı sürece, ürünün fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kabiliyetlerinde yetersizlik bulunan ya da ürünle ilgili bilgi ve deneyim eksikliği taşıyan kişiler tarafından kullanılmasına izin vermeyiniz. Ürünü ve elektrik kablosunu, 8 yaş altı çocukların ulaşamayacağı şekilde muhafaza ediniz. Ürün üzerindeki temizlik ve bakım işlemleri, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Ürün, sabit ve dengeli bir zemin üzerine yerleştirilmeli ve varsa kulpları, sıcak sıvıların dökülmesini engelleyecek biçimde konumlandırılmalıdır.

• Ürün, sabit ve dengeli bir zemin üzerine yerleştirilmeli ve varsa kulpları, sıcak sıvıların dökülmesini engelleyecek biçimde konumlandırılmalıdır.

• Ürün, yalnızca evde ve aşağıdaki gibi benzer ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

• Mağaza, ofis ve diğer benzer iş ortamlarındaki personel mutfak alanları.

• Çiftlikler.

• Oteller, moteller ve diğer konaklama tesislerinde konuklar tarafından.

• Pansiyon tipi konaklama tesisleri.

İLK KULLANIM ÖNCESİNDE

Kullanım öncesinde bu kılavuzun tümünü dikkatle okuyunuz ve ileride tekrar başvurmak üzere saklayınız.

İlk kullanımdan önce ambalaj malzemelerini sökünüz ve kapak ile dış gövde üzerindeki koruma filmini soyarak çıkarınız. (Çevre koruma önlemlerine uyunuz!) Ardından, ürün aksesuarlarını ve iç hazneyi ılık suyla yıkayınız ve kullanım öncesinde tamamen kurummasını sağlayınız. Elektrikli aksamın kuru kalmasına dikkat ediniz. Fritözün üzerinde ayarlanabilir termostat ve gösterge lambaları yer almaktadır. "Açık" kızartma sistemi, mükemmel profesyonel sonuçlar ve kolay temizlik sağlamaktadır. Ürünü sadece topraklamalı prize takarak kullanınız. Gerekirse bu kullanım kılavuzunu satış sonrası hizmet birimimizden tekrar isteyebilirsiniz.

FRİTÖZÜN KULLANIMI

Hasar görmemesi için, ürünü asla yeterlim miktarda yağ koymadan çalıştırmayınız. Ayrıca, hazneye yağ dışında su ve başka benzer sıvılar koymayınız. Ürünü kuru ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz. Kullanım sırasında ürün dış yüzeyi de ısınabildiği için, başka nesnelere yakın yerleştirmemeye dikkat ediniz. Kapağı çıkartınız ve tüm aksesuarları sökünüz. Hazneye gerekli miktarda yağ koyunuz. Hazneye koyulan yağın, iç kısımda işaretlenmiş en düşük ve en yüksek seviyeler arasında kalmasını sağlayınız. En iyi sonuçları elde edebilmek için, farklı tipte yağları karıştırarak bir arada kullanmanız önerilmemektedir. Kızartmak istediğiniz gıda maddesine uygun sıcaklık ayarını yapınız. Bunun için sıcaklık ayar tablosunu inceleyiniz. Kulpundan tutarak, sepeti haznenin içine yerleştiriniz. Kızartılacak gıdayı, sepetin içine koyunuz. En iyi sonuçları elde edebilmek için, sepete yerleştirilen gıda maddeleri kuru olmalıdır. Sıçramaları engellemek için, sepeti yavaşça yağ haznesine doğru indiriniz. Ayarlanmış olduğunuzu sıcaklık değerine ulaşıldığında, gösterge lambası sönecektir. Ayarlanmış sıcaklık değerine ulaşılmasını mutlaka bekleyiniz. Yağı istenen sıcaklık değerine tutabilmek için, termostat sürekli olarak gerektiğinde açılacak ve kapanacak, buna bağlı olarak gösterge lambası da yanıp sönecektir. İstlenen kızartma süresi tamamlandığında, sepeti tekrar yükseltiniz. Ürünün fişini prizden çekiniz. Kullanım sonrasında sepeti ve kulpunu yıkayıp tam olarak kurutunuz. Ürün tamamen soğuduğunda, sepeti tekrar fritözün içine yerleştirebilir ve o şekilde muhafaza edebilirsiniz. Ürünü, kapağı kapalı halde, doğrudan güneş ışığı almayan kuru bir yerde muhafaza ediniz. Bu şartlara uyulduğunda, kızartma yağını ve kızartma sepetini ürünün içinde bırakabilirsiniz.

KIZARTMA İÇİN İPUÇLARI

Her bir litre yağ için en fazla 200 gram gıda maddesi ekleyiniz. Dondurulmuş gıda maddeleri eklendiğinde yağ sıcaklığı hızlı bir şekilde düşeceğinden, sepete en fazla 100 gram gıda maddesi koyunuz. Üzerindeki buzu gidermek için, kızartma işlemi öncesinde donmuş gıdaları lavaboda çırpınız. Taze patates kullanılacağına, yıkama sonrasında patates parçalarının kuruması sağlayarak, yağa su karışmasını engelliyiniz. Patates kızartma işlemini iki aşamada gerçekleştiriniz. İlk aşamada, 5 ila 10 dakika boyunca 170 °C'de ön kızartma yaptıktan sonra, ikinci aşamada 2 ila 4 dakika boyunca 190 °C'de son kızartmayı yapınız ve kızartılan gıda maddesi üzerinde kalan yağı iyice süzünüz.

KIZARTMA TABLOSU

Gıda Tipi	Kızartma sıcaklığı
Patates ön kızartma	170
Patates son kızartma	190
Fondü parmesan	170
Peynir kroket	170
Et/balık/patates kroket	190
Balık	170
Balık kroket	180
Peynirli börek	180
Donat	190
Et kroket	190
Tavuk	160
Karides	180

YAĞ DEĞİŞİMİ

Kızartma yağını değiştirmeden önce, fritözün ve içindeki yağın tamamen soğuduğundan emin olunuz (Fişi prizden çekiniz!). Kızartma yağını düzenli olarak değiştiriniz. Yağın rengi karardığında veya kokusu değiştiğinde bunu yapmanız gerekecektir. Her durumda, her 10 kullanım sonrasında yeni yağ kullanmanız önerilir. Haznedeki tüm yağı tek seferde değiştiriniz ve daha önce kullanılmış yağ ile yeni yağı karıştırmayınız. Kullanılmış kızartma yağı, çevre açısından önemli bir kirlilik kaynağıdır ve doğrudan evsel atık alanına atılmamalı, atık toplama mevzuatına uygun hareket edilmelidir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Fritözün gerek iç gerekse dış kısımlarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Fritözün dış kısımlarını nemli bir bezle siliniz ve sonrasında yumuşak, temiz bir bezle kurulayınız.
- Kesinlikle aşındırıcı temizlik malzemeleri ve süngerler kullanmayınız.

- Kızartma sepeti ve kulpu, ılık sabunlu suda yıkanabilecektir. Tekrar kullanım öncesinde tam olarak kurummasını sağlayınız.
- Yağ değişimi sırasında fritözün iç kısmını da temizleyebilirsiniz. Fritözü boşaltınız ve iç kısmını ilk olarak kâğıt havlu ile ve sonrasında sabunlu suyla ıslatılmış bir bezle siliniz. Ardından nemli bir bezle tekrar siliniz ve tam olarak kurumaya bırakınız.
- Elektrikli aksam haricindeki tüm parçalar, ılık sabunlu suyla yıkanabilecektir. Tekrar kullanım öncesinde bu parçaların tam olarak kurummasını sağlayınız.
- Bulaşık makinesinde yıkama önerilmemektedir.

Kullanım ömrü 3 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V~50/60Hz, 2010-2400W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınızın aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
- Cihazınız nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Cihazın müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



Üretici / İthalatçı Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli - İstanbul / TURKEY
0212 412 44 00 (pbx)
www.karaca.com


KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Adres Mühendislik Elektronik ve Bilgisayar Sistemleri Sanayi ve Ticaret

Telefon: 0352 222 83 25

Adres: Gevhernesibe Mah. Atatürk Bulvarı Selamet Apt. Sümer Apt. No: 64/1 Kocasinan/Kayseri

Servis Adı: Akar Teknik

Telefon: 0446 212 00 00

Adres: Karaağaç Mah. Şehit Yüzbaşı Fatih Devravut Cad. No: 17/Z3 Erzincan

Servis Adı: Akcan Elektronik

Telefon: 0216 374 05 04

Adres: Velibaba Mah. B. Hayrettin Paşa Cad. No:1 41/C Pendik/İstanbul

Servis Adı: Avrupa Ofis Malzemeleri ve Teknik San. Tic. Ltd. Şti.

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Huzur Mah. 1135. Sok. No: 14/C Çankaya/Ankara

Servis Adı: Ayaz Soğutma ve Isıtma

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Osmangazi Mah. İbrahim Ethem Cad. No: 38 B/- Bayraklı/İzmir

Servis Adı: Baha Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

Adres: Şeyh Şamil Mah. Medine Bulv. 637. Sok. Güneydoğu Yapı Kooperatifi 4. Kısım B-3 Blok Altı No: 9/D Bağlar/Diyarbakır

Servis Adı: Cemal Gökmen

Telefon: 0352 235 24 50

Adres: Fevzi Çakmak Mah. Sivas Cad. Yücele Apt. No: 99/B Kocasinan/Kayseri

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Çağrı Elektronik

Telefon: 0352 231 51 07

Adres: Fatih Mah. Mete Cad. No: 58 Kayseri

Servis Adı: Detay Elektronik

Telefon: 0246 223 48 02

Adres: Yayla Mah. 112 Hastane Cad. No: 42/B Isparta

Servis Adı: Erdem Teknik Isı

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Kocamustafapaşa Silivri Mah. Smblefendi Sok.
No: 4/A Fatih/İstanbul

Servis Adı: Eren Büro Sistemleri

Telefon: 0282 260 25 45

Adres: Eskicami-Ortacami Mah. Hacı İsa Sok.
No: 4/A Süleymanpaşa/Tekirdağ

Servis Adı: Faktör Grup Otomasyon Elektrik Elektronik ve
Mühendislik Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

Telefon: 0352 222 30 32

Adres: Serçen Mah. Türkay Sok. No: 9/A Kocasinan/Kayseri

Servis Adı: Fasta Makro Bilgi İŐlem Rek. Nak. ve Turizm Tic. Ltd. Şti.

Telefon: 0452 424 27 77

Adres: Mustafakemal Paşa Mah. Onur Sok.
Mehmet Demircan Sitesi No: 11/A Fatsa/Ordu

Servis Adı: Ferro Teknik

Telefon: 0216 389 81 44

Adres: Sapanbağları Mah. Karaağaç Cad. No: 5/B
Pendik/İstanbul

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Garanti Elektronik

Telefon: 0352 232 16 39

Adres: Hunat Mah. Nuh Naci Yazgan Cad. No: 17 C/-
Melikgazi/Kayseri

Servis Adı: İpek Soğutma

Telefon: 0246 218 19 66

Adres: İstiklal Mah. 1102. Sok. No: 1/6 Merkez Isparta

Servis Adı: Kar Servis

Telefon: 0352 231 53 38

Adres: Sahabiye Mah. Yıldırım Cad. No: 43 A /-
Kocasinan/Kayseri

Servis Adı: Kare Bilgisayar Mühendislik Hizmetleri
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Telefon: 0342 215 00 91

Adres: İncilipınar Mah. Gazimuhtarpaşa Bul.
Ahmet Özkirişçi Apt. Altı No: 28/C Şehitkamil/Gaziantep

Servis Adı: Megatek Doğalgaz

Telefon: 0216 344 90 94

Adres: Ümraniye Esenevler Mah. Dalgıç Sok. No: 22 A
Ümraniye/İstanbul

Servis Adı: Meseka

Telefon: 0452 423 83 81

Adres: Dumlupınar Mah. Sevgi Cad. No: 56 A/- Fatsa/Ordu

Servis Adı: Metin Yasarı

Telefon: 0212 465 16 29

Adres: Mimarsinan Mah. 98. Sok No: 1/B Esenler/İstanbul

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Odak Bilgisayar ve Güvenlik Sistemleri

Telefon: 0246 223 49 49

Adres: Pirimehmet Mah. 1766 Sok. No: 8/B Isparta

Servis Adı: Ordinat Mühendislik Elektromekanik Klima Servis
Otomasyon Enerji İnşaat Taahhüt İthalat İhracat Sanayi ve
Ticaret Limited Şirketi

Telefon: 0232 381 71 28

Adres: Meriç Mah. 5746/10 Sok. No: 15 Mtk Sitesi Bornova/İzmir

Servis Adı: Ömür Teknik

Telefon: 0282 653 53 55

Adres: Reşadiye Mah. Atatürk 2. Sok. Dükkan 1 No: 3/5
Çorlu/Tekirdağ

Servis Adı: Öztürk Soğutma

Telefon: 0422 325 79 84

Adres: Çevre Yolu Üzeri Çevre Apt. Altı No: 1/1 Malatya

Servis Adı: Özkan Elektronik

Telefon: 0472 312 82 07

Adres: Çiftepınar Mah. Meryemana Cad. Ağrı

Servis Adı: Reyhan Topkara Art Mekanik İklimlendirme
Havalandırma Sistemleri

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Fatih Mah. 1821. Sok. No: 9/A Bağcılar/İstanbul

Servis Adı: Salih Toknaz

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Şeyhkeramet Mah. Semt Laçın Sok. No: 45/A Giresun

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Sarıtaş Teknik

Telefon: 0216 494 07 36

Adres: Orhan Gazi Mah. Vatan Cad. Çankırı Sok. No: 9
D:1 Pendik/İstanbul

Servis Adı: Savranlar Bilgisayar Isıtma Kazan Sistemleri
Alimünyum Doğrama Danışmanlık İnşaat Taahhüt Sanayi

Telefon: 0352 231 53 38

Adres: Gevhernesibe Mah. Gök Sok. Kılıçer Apt. No: 12/B
Kocasinan/Kasyeri

Servis Adı: Sento Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

Adres: Peyas Mah. Belediye Cad. No: 6 A/-
Kayapınar/Diyarbakır

Servis Adı: Teknikkent Bilişim Hizmetleri

Telefon: 0344 223 83 37

Adres: İsmet Paşa Mah. 36008. Sok. No: 5/A
Dulkadiroğlu/Kahramanmaraş

Servis Adı: Teknoform Teknoloji Elektronik Telekomünikasyon
Enerji Asansör Dayanıklı Tüketim İnşaat İthalat İhracat
Mümessillik Danışmanlık Sanayi Ticaret

Telefon: 0352 222 30 32

Adres: Ahmet Yesevi Bulvarı Hunat Mah. Uçar Sok. No: 14/F
Melikgazi/Kasyeri

Servis Adı: Tem Teknik

Telefon: 0342 322 89 89

Adres: Güvenevler Mah. 29109 Nolu Sok. No: 5 A/0
Şehitkamil/Gaziantep


KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Tıǧlılar Teknik Servis

Telefon: 0246 201 20 60

Adres: Turan Mah. 112. Cad. No: 61 Isparta

Servis Adı: Uçar Bilgisayar

Telefon: 0216 374 05 04

Adres: Üniversite Mah. Çınar Sok. Mert Apt. No: 3
Avcılar/Cihangir

Servis Adı: Uzmanlar Teknik Servis

Telefon: 0216 674 05 06

Adres: Çamçeşme Mah. Misakı Milli Cad. No: 43 A/1 İstanbul

Servis Adı: Vural Teknik

Telefon: 0216 471 34 88

Adres: Mevlana Mah. Nergiz Hanım Sok. No: 2/A-B
Ataşehir/İstanbul

Servis Adı: Zener Elektronik

Telefon: 0352 222 30 32

Adres: Gevhernesibe Mah. Gök Sok No:10 A/-
Kocasinan/Kayseri

KARACA

INOX FRİTÖZ

GARANTİ ŞARTLARI

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

- 1- Garanti süresi İKİ YIL olup garantiden yararlanmak için Garanti Belgesinin ibrazı şart olduğundan, iş bu Garanti Belgesi garanti süresince saklanmalıdır.
- 2- Garanti süresi, taraflarla varılacak mutabakat ve şartlar gereği 2 yıldan fazla süreler için uzatılabilir. (2-5 yıl gibi)
- 3- Sağlanan garanti süresi içinde meydana gelecek anlaşmazlıklarda fatura tarihi dikkate alınacağından onaylı Garanti Belgesi ile faturası veya fotokopisinin ibraz edilmesi şarttır.
- 4- Fatura ve garanti belgesi üzerinde herhangi bir tahribat yapıldığında cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığında ya da tahrip edildiğinin tespitinde garanti geçersiz sayılır.
- 5- Cihazın montaj veya firmamızın yetkili servislerinin haricinde yapıldığının ya da cihazın açıldığının tespiti halinde garanti geçersiz olacaktır.
- 6- Firmamız tarafından verilen garanti söz konusu cihazın amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından doğacak arızalarının giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıda belirtilen arızalarda garanti dışıdır.
 - Cihazın kullanma kılavuzunda veya montaj kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 - Voltaj uyumsuzluğu hatalı elektrik donanımı ile cihaz etkisinde yazılı voltajdan farklı voltaj ile kullanım nedeniyle meydana gelecek hasar ve arızalar.
 - Yangın, sel, su basması ve yıldırım düşmesi gibi afetler sonucu meydana gelecek hasar ve arızalar, tüketiciye tesliminden sonra cihazın nakli, yükleme, boşaltma ve taşınması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.
- 7- Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

KARACA

INOX FRİTÖZ

8- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

9- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin ürünün onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

11- Tüketici, 6502 sayılı Kanundan doğan haklarının kullanılmasında ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

12- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

KARACA

INOX FRİTÖZ

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresi: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

Tel&Fax: 0212 412 44 00 (pbx) - 0212 412 44 99

Müşteri Hizmetleri: +90 850 2525 572

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Marmara Kurumları V.D. 408/002 7/99 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 34010100000000000000000000000000

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Fritöz

Modeli: Inox Fritöz

Model No: KE-F2401

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

Bu belge Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 131863 no'lu ve 07.05.2014 tarihli izin belgesine göre düzenlenmiştir.



KARACA

INOX DEEP FRYER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN

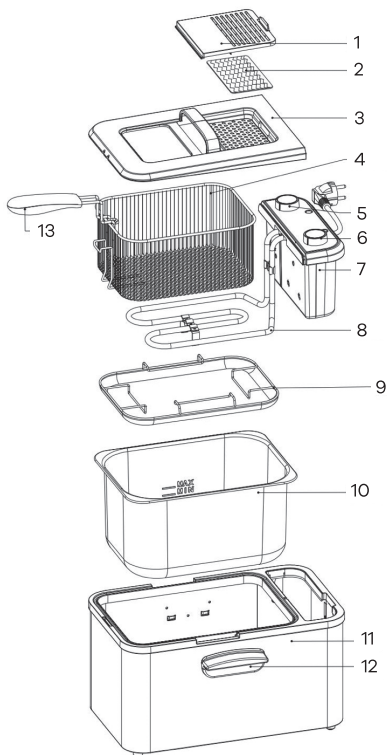


Customer Services
0850 252 55 72



www.karaca.com

INOX DEEP FRYER



1- Filter cover

2- Filter net

3- Lid

4- Basket

5- Timer knob

6- Thermostat knob

7- Control box

8- Heater

9- Oil filter

10- Oil tank

11- Body

12- Body handle

13- Basket handle

IMPORTANT

- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched on hot plate.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate is followed before connecting the unit to the mains supply
- Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
- Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
- Never immerse the control and heating element in water and don't clean these parts under running water.
- Never switch on the deep fryer if it is not filled with oil or liquid fat
- Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying



HOT SURFACE

The temperature of the metal surface liable to get hot when the appliance is operating. Don't touch the appliance's metal surfaces during use.

- Do not put oversized food into the deep fryer.
- Please see the Frying Tips for information on the quantities of each food items to be fried.
- Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam to avoid burns and other injuries.
- After use set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fryer until it and its contents have cooled down.
- Do not use attachments not included in the appliance.
- Keep the appliance away from children.
- Do not place the appliance near a gas stove or electric burner or in a heated oven.
- Do not use outdoors or for commercial purpose.
- Never overheat the oil/fat otherwise it catches fire. Never use water to extinguish a cooking oil fire.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.

- Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.
 - Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
 - The electrical component is equipped with a safety cut off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.
 - In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device can be reactivated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen) through a hole on the back of cord storage compartment, signed with a word of "Restart". Before reactivation, disconnect it from mains and wait a while for system cooling down.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
 - The appliance must not be immersed in water.
 - This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Cooking appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
 - Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

BEFORE USE

First read carefully all instructions before use and retain for later reference. Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, outer case (Pls. pay attention to environment protection!). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water.

Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fat fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. The "open" frying system ensures excellent professional results and

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan. Place the deep fryer on a dry, stable surface. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together. Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table. Use the handle to place the basket in the deep fryer. Place the food to be deep fried into the basket. For best results, put dry food into the basket. Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling. The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well. Raise the basket again when the frying time has elapsed. Remove the plug from the outlet. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly. Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS

Use a maximum of 200 grams of French fries per liter of oil; With deepfreeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deepfreeze products above the sink to remove excess ice. When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil. Deep fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees. Drain well.

FRYING TABLE

Type of food	Frying temperature
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Fondü parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	170
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odor. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water.

Economic life: 3 years

Technical Specifications:

220-240V~50/60Hz, 2010-2400W

Points to Consider During Transportation and Handling

- Keep the appliance in its original box in order to avoid damage during transportation and handling.
- Keep the appliance in its normal position during transportation.
- Do not drop the appliance on the floor and protect it from impacts during transportation.
- Damages and breakdowns caused by transportation and handling after the delivery of the appliance to the customer will be out of the warranty coverage.

This device complies with the AEEE Directive.

WEEE

Since this appliance is designed with recyclable parts in accordance with the WEEE Directive, do not dispose it of together with domestic waste. Please bring it to the nearest waste collection centre to enable the recycling of the appliance.



Manufacturer/Importer Company:

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / TURKEY

0212 412 44 00 (pbx)

www.karaca.com

KARACA

INOX DEEP FRYER

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

1- The warranty period is TWO YEARS and this Warranty Certificate should be kept during the warranty period, since it is required to be presented for warranty claims.

2- The warranty period can be extended upon the mutual understanding between the parties (e.g. for 2-5 years), with the conditions to be mutually agreed.

3- Since the invoice date will be considered in potential disputes during the warranty period, invoice of the product or its photocopy will be required to be presented together with the certified Warranty Certificate.

4- The warranty will be invalid if there is the invoice or the Warranty Certificate is altered, or if the original serial number on the product is removed or altered.

5- The warranty will be invalid if it is determined that the device was installed or disassembled by persons other than our company or authorized technical services.

6- The warranty coverage provided by our company does not include damages or breakdowns that occur as a result of the use of the product out of its intended use or in abnormal conditions.

The following situations are also out of the warranty coverage:

- Damages and breakdowns caused by noncompliance with the instructions given in the user's manual or installation manual or by wrong use.
- Damages and breakdowns caused by excessively low or high voltage, improper electricity wiring, or voltage values different from the specifications on the product identification plate.
- Damages and breakdowns caused by disasters such as fire, flooding or stroke of lightning, and damages and breakdowns that occur during loading, unloading or transportation after the delivery of the product to the customer.

7- Any person other than identified on the invoice or Warranty Certificate of the product cannot claim for any right and/or compensation. The product is under warranty coverage with its all parts and components.

KARACA

INOX DEEP FRYER

WARRANTY CONDITIONS

8- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in article 11 of the Turkish Consumer Protection Law number 6502:

- a) Terminate the contract.
- b) Claim for discount on the sales price.
- c) Claim for free of charge repair.
- d) Claim for the replacement of the product with a non-defective equivalent.

9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement. The consumer is entitled to exercise the free of charge repair right with either the manufacturer or the importer. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for the exercise of this right.

10- In case consumer opts for exercising the free of charge repair right and if;

- the product gets defective again during the warranty period, or
- the maximum allowed time for repair exceeded, or
- it is stated by the authorized technical service, seller, manufacturer or importer in a report that repair is not possible, the consumer will be entitled to claim for refund or price discount in proportion to the defect or, if possible, replacement of the product with a non-defective equivalent by the seller, and the seller cannot refuse to comply with the claim. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for complying with the claim.

11- For any dispute arising out of the exercise of the rights under the Law number 6502, the consumer will be entitled to apply to the Consumer Arbitration Committee or Consumer Court located where the consumer is settled or consumer transactions are carried out.

12- In case this Warranty Certificate is not delivered by the seller, the consumer will be entitled to apply to the General Directorate of Consumer Protection and Market Surveillance of the Ministry of Customs and Trade.

KARACA

INOX DEEP FRYER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

Business Title: Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Address: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

Phone & Fax Number: 0212 412 44 00 (pbx) – 0212 412 44 99

Customer Services: +90 850 2525 572

Web: www.karaca.com

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.ksc.com.tr
Marmara Kurumları A.Ş. 0212 002 9799 Tic. Sic. No: 279836
MERSİS No: 34090100000000000000

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Deep Fryer

Model: Inox Deep Fryer

Model No: KE-F2401

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2914 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.



KARACA

INOX FRITTEUSE

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE

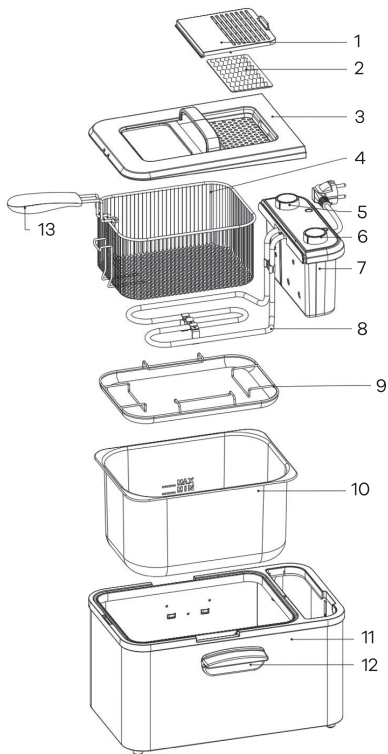


Kundenhotline
0850 252 55 72



www.karaca.com

FRITTEUSE



1-Siebdeckel

2-Sieb

3-Deckel

4-Korb

5-Korbgriff

6-Zeitregler

7-Temperaturregler

8-Kontrollbox

9-Erhitzer

10-Ölfilter

11-Ölwanne

12-Gehäuse

13-Gehäusegriff

VORSICHT!

- Betreiben Sie die Fritteuse stets auf einer stabilen und ebenen Oberfläche und fern von brennbaren Materialien.
- Betreiben Sie die Fritteuse nicht in der Nähe oder auf heißen Oberflächen.
- Prüfen Sie, ob der auf dem Produktetikett angegebene Spannungswert mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Füllen Sie den Speicher der Fritteuse vor dem Gebrauch immer mit ausreichend Öl.
- Um eventuelle Schäden zu vermeiden, verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl.
- Während des Gebrauchs die Fritteuse niemals bewegen. Das Öl in der Fritteuse erreicht sehr hohe Temperaturen und kann ernsthafte Verbrennungen verursachen. Um die Fritteuse zu transportieren, warten Sie unbedingt, bis das darin enthaltene Öl abgekühlt ist.
- Der zum Schutz des Produkts angebrachte Thermoschalter schaltet die Fritteuse bei Überhitzung automatisch ab.
- Tauchen Sie die Steuer- und Heizelemente des Produkts niemals in Wasser und versuchen Sie nicht, diese Teile mit Wasser zu reinigen.
- Lassen Sie die Fritteuse niemals in Betrieb, solange sich nicht genügend Öl im Speicher befindet.
- Verwenden Sie ausschließlich nicht schäumendes Bratöl.
- Heiße Oberfläche: Die äußeren Metalloberflächen können während des Betriebs des Produkts sehr hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie während des Gebrauchs keineswegs die äußeren Metalloberflächen des Produkts.
- Geben Sie keine größeren Lebensmittelstücke als zulässig in die Fritteuse.
- Untersuchen Sie den Abschnitt Brat-Tipps, um die geeignete Zutatenmenge für jede Art von zu frittierenden Lebensmitteln festzulegen.
- Während des Frittierens tritt heißer Dampf aus dem Produkt. Um Verbrennungen und weitere Verletzungen zu vermeiden, halten Sie stets einen gewissen Abstand zum Dampfauslass.
- Drehen Sie nach Gebrauch den Thermostat auf die niedrigste Stufe (drehen Sie den Thermostat gegen den Uhrzeigersinn bis zum Ende). Stecken Sie das Produkt aus und lassen Sie das Öl im Speicher abkühlen. Bis das Gehäuse und das darin enthaltene Öl abgekühlt sind, die Fritteuse keineswegs bewegen.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht im Lieferumfang des Produkts mitgeliefert wurde.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie das Produkt niemals in der Nähe, über oder in Gas- oder Elektroherden und heißen Öfen auf.
- Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien oder für kommerzielle Zwecke.
- Setzen Sie das Öl im Speicher niemals übermäßiger Hitze aus. Andernfalls kann das Öl dadurch entzünden. Bei eventueller Entflammung von Speiseöl keineswegs mit Wasser versuchen zu löschen.

- Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Haben Sie stets Rücksicht auf die Sicherheit von Kindern im Umfeld.
- Bei Beschädigungen der Fritteuse und / oder des Netzkabels, lassen Sie diese durch den autorisierten Kundendienst reparieren.
- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu reparieren oder das beschädigte Netzkabel selbst zu ersetzen. Hierfür werden spezielle Werkzeuge und Geräte benötigt.
- Vermeiden Sie Schäden am Erhitzer (ein Verbiegen oder Stoß des Widerstands unbedingt vermeiden).
- Das elektrische System des Produkts verfügt über einen Sicherheitsschalter, der den Betrieb des Produkts verhindert, wenn der Erhitzer nicht richtig in der Fritteuse positioniert ist.
- Bei Überhitzung wird die Fritteuse durch den Thermoschalter automatisch abgeschaltet. Um die Fritteuse erneut in Betrieb zu nehmen, müssen Sie den Thermoschalter "zurücksetzen", indem Sie die Taste "Neustart" auf der Rückseite des Kabelwickelabschnitts mit der Spitze eines dünnen Gegenstandes (wie z. B. Kugelschreiber) eindrücken. Davor unbedingt das Gerät ausstecken und warten, bis das ganze System ausreichend abgekühlt ist.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch den Hersteller oder dessen autorisierten Service oder ein ähnlich qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.

VORSICHT: Um Gefahren durch in versehentliches Zurücksetzen des Thermoschalters zu vermeiden, dürfen am Produkt externe Schaltsysteme (Ein / Aus) wie Timer usw. keineswegs verwendet werden. Genauso darf das Produkt keineswegs an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch das Netzwerk regelmäßig geöffnet und geschlossen wird.

- Das Produkt ist nicht für einen Betrieb mit einem externen Timer oder einer unabhängigen Fernbedienung konstruiert.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser.
- Das Produkt darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Produkt nur verwenden, solange sie überwacht werden. Lassen Sie das Produkt nicht von Personen mit unzureichenden körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen in Bezug auf das Produkt einsetzen, es sei denn, alle Informationen und Anweisungen zur sicheren Verwendung und über mögliche Gefahren wurden ausführlich erteilt oder der Vorgang wird überwacht. Bewahren Sie das Produkt und das dazugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Die Reinigung und die Wartung des Produkts darf nicht von Kindern durchgeführt werden. Das Produkt muss auf eine stabile und ebene Oberfläche gestellt werden. Ggf. müssen Griffe so positioniert werden, dass keine heißen Flüssigkeiten verschüttet werden können.
- Das Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch zuhause oder in vergleichbaren Umgebungen bestimmt. Vergleichbare Räume sind:

- Küchenbereiche des Personals in Geschäftsräumen, Büros und ähnlichen Geschäftsumgebungen.
- Bauernhöfe.
- Für den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungsanlagen.
- Unterbringungsmöglichkeiten wie Heime.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Produkts die Gebrauchsanweisung vollständig und sorgfältig durch und bewahren Sie diese für ein späteres Nachschlagen auf. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Verpackungsmaterialien und ziehen Sie die Schutzfolie auf der Abdeckung und dem Außengehäuse gründlich ab. (Umweltschutzmaßnahmen unbedingt einhalten!) Waschen Sie sodann das Produktzubehör und den Innenspeicher mit Warmwasser und lassen Sie diese Teile vor Gebrauch gründlich trocknen. Unbedingt darauf achten, dass die elektrischen Teile trocken bleiben. Die Fritteuse ist mit einem einstellbaren Thermostat und Kontrollleuchten ausgestattet. Das "offene" Frittier-System bietet hervorragende professionelle Ergebnisse und eine einfache Reinigungsmöglichkeit. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich an einer geerdeten Steckdose. Bei Bedarf können Sie diese Gebrauchsanweisung bei unserem Kundendienst erneut anfordern.

EINSATZ DER FRITTEUSE

Um Beschädigungen zu vermeiden, betreiben Sie das Produkt niemals ohne eine ausreichende Ölzugabe. Geben Sie in den Speicher außer Öl keine anderen Flüssigkeiten wie Wasser usw. Positionieren Sie das Produkt auf eine trockene und feste Oberfläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Gegenstände auf, da die äußere Oberfläche des Produkts während des Betriebs sich erhitzen kann. Entfernen Sie den Deckel und nehmen Sie alle Zubehörteile ab. Geben Sie die erforderliche Menge Öl in den Speicher. Stellen Sie sicher, dass sich das Öl im Speicher zwischen der niedrigsten und höchsten Markierung befindet. Für einwandfreie Ergebnisse empfehlen wir, verschiedene Arten von Ölen nicht zu mischen und nicht zusammen zu verwenden. Stellen Sie die Temperatur entsprechend dem Lebensmittel ein. Überprüfen Sie hierzu die Temperatureinstellungstabelle. Halten Sie den Korb an dessen Griff und setzen Sie diesen in den Speicher. Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb. Für beste Bratergebnisse müssen die in den Korb gelegten Lebensmittel trocken sein. Um Spritzer zu vermeiden, senken Sie den Korb nur langsam in den Ölspeicher. Sobald der von Ihnen eingestellte Temperaturwert erreicht ist, erlischt die Anzeigeleuchte. Warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Um das Öl auf der gewünschten Temperatur zu

halten, wird sich der Thermostat bei Bedarf regelmäßig ein- und ausschalten, wodurch die Kontrollleuchte entsprechend blinken wird. Nach Ablauf der gewünschten Bratdauer können Sie den Korb wieder anheben. Stecken Sie das Gerät aus. Nach jedem Gebrauch den Korb und den dazugehörigen Griff gründlich waschen und trocknen. Nachdem das Produkt vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in die Fritteuse setzen und auf diese Weise aufbewahren. Lagern Sie das Produkt mit geschlossenem Deckel an einem trockenen Ort und schützen Sie es vor direkter Sonneneinstrahlung. Solange diese Voraussetzungen erfüllt werden, können das Bratöl und der Bratkorb im Produkt belassen werden.

FRITTIER-TIPPS

Fügen Sie pro ein Liter Öl max. 200 Gramm Lebensmittel hinzu. Bei Tiefkühlprodukten geben Sie max. 100 Gramm Lebensmittel in den Korb, da die Öltemperatur beim Hinzufügen von Tiefkühlprodukten schnell sinken wird. Um das Eis auf Tiefkühlprodukten zu entfernen, dieses vor Braten am Spültisch abschaben. Um bei der Verwendung von frischen Kartoffeln das Einmischen von Wasser in das Öl zu vermeiden, nach dem Waschen der Kartoffelstücke diese gründlich trocknen. Führen Sie das Frittieren von Kartoffeln in zwei Schritten durch. Machen Sie in der ersten Stufe ein Vorfrittieren von ca. 5 bis 10 Minuten bei 170°C, dann in der zweiten Stufe ein Endfrittieren von ca. 2 bis 4 Minuten bei 190°C. Das restliche Öl auf den frittierten Lebensmitteln gründlich abtropfen lassen.

FRITTIER-TABELLE

Lebensmittel-Typ	Frittier-Temperatur
Kartoffeln Vorfrittieren	170
Kartoffeln Endfrittieren	190
Fondue Parmesan	170
Käse-Kroketten	170
Fleisch-/Fisch/Kartoffelkroketten	190
Fisch	170
Fischstächen	180
Käse-Pastete	180
Donut	190
Fleischkroketten	190
Hähnchen	160
Garnelen	180

ÖLWECHSEL

Stellen Sie vor dem Wechseln des Frittieröls sicher, dass die Fritteuse und das Öl darin vollständig abgekühlt sind (Gerät unbedingt ausstecken!). Wechseln Sie das Frittieröl regelmäßig. Sobald sich Öl trübt oder der Geruch sich ändert, empfiehlt sich ein Ölwechsel. In jedem Fall empfehlen wir, nach jeweils 10 Anwendungen neues Öl zu verwenden. Wechseln Sie das gesamte Öl im Speicher und mischen Sie kein neues Öl mit altem Öl. Gebrauchtetes Frittieröl stellt eine umweltschädliche Verschmutzungsquelle dar und darf keineswegs direkt mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte befolgen Sie hierzu die örtlichen Entsorgungsvorschriften.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Fritteuse regelmäßig.
- Wischen Sie die äußeren Teile der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie diese Flächen anschließend mit einem weichen, sauberen Tuch ab.
- Verwenden Sie niemals ätzende Reinigungsmittel und Schwämme.
- Der Frittierkorb und dessen Griff können mit warmem Seifenwasser gewaschen werden. Vor dem nächsten Gebrauch diese Teile unbedingt gründlich trocknen lassen.
- Das Innere der Fritteuse kann auch während des Ölwechsels gereinigt werden. Leeren Sie die Fritteuse und wischen Sie die Innenseite zuerst mit einem Papiertuch, dann mit einem mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie das Innere dann erneut mit einem feuchten Tuch ab und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Alle Teile außer den elektrischen Teilen können mit warmem Seifenwasser gewaschen werden. Lassen Sie diese Teile vor der Wiederverwendung gründlich trocknen.
- Das Waschen der Teile in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

Die Lebensdauer beträgt 3 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50/60Hz, 2010-2400W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

- Ihr Gerät muss in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um Schäden an Teilen während des Transports und des Versands zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt während des Transports in der normalen Position auf.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.
- Nach Übergabe des Produkts an den Kunden sind Ausfälle und Transportschäden von der Garantie ausgeschlossen.

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

Dieses Gerät darf nicht entsorgt werden, da es aus recycelten Teilen besteht, die den WEEE-Richtlinien entsprechen. Bitte wenden Sie sich zum Recycling an die nächstgelegene Sammelstelle.



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / TURKEY

0212 412 44 00 (pbx)

www.karaca.com

KARACA

INOX FRITTEUSE

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

1- Die Garantiedauer beträgt ZWEI JAHRE. Für die Nutzung der Garantie ist die Vorlage der Garantie erforderlich. Aus diesem Grund sollte diese Garantiekunde während der Garantiedauer aufbewahrt werden.

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß denn Bedingungen auf längere Fristen verlängert werden (wie etwa 2-5 Jahre).

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist wird das Datum der Rechnung beachtet; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantiekunde sowie der Rechnung oder Rechnungskopie zwingend erforderlich.

4- Im Fall von Verfälschung der Rechnung und der Garantiekunde oder im Fall der Entfernung oder Feststellung einer Beschädigung der originalen Seriennummer auf dem Gerät wird die Garantie ungültig.

5- Falls festgestellt wird, dass das Gerät außerhalb unserer autorisierten Werkstätten geöffnet wurde bzw. Montagearbeiten durchgeführt wurden, erlischt die Garantie.

6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen. Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

- Schäden und Defekte, die aufgrund von Fehlbedienungen entgegen der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Schritte entstehen.
- Schäden und Defekte, die entstehen können aufgrund von Spannungsdifferenzen, einer fehlerhaften Elektroausrüstung sowie dem Betrieb bei einer Stromspannung, die von der in Gerätebeilage angegebenen Spannung abweicht.
- Schäden und Defekte, die infolge von Brand, Überschwemmung, Hochwasser und Blitzschlag entstehen können und solche, die beim Transport, Laden, Abladen und Tragen nach Lieferung an den Kunden entstehen.

7- Außer dem auf der Rechnung und der Garantiekunde angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

KARACA

INOX FRITTEUSE

GARANTIEBEDINGUNGEN

8- Der Verbraucher kann eines der folgenden Ansprüche gem. Art. 11 des Türkischen Gesetzes Nr. 6502 für Verbraucherschutz falls er feststellt, dass das Produkt Mängel aufweist:

- a) Rücktritt vom Kaufvertrag,
- b) Forderung von Preisnachlass,
- c) Forderung von kostenfreier Reparatur,
- d) Ersatz des Produkts mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf kostenfreie Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen oder zu veranlassen ohne Forderung irgendwelcher Entgelte für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen. Der Verkäufer, der Hersteller sowie der Importeur haften gesamtschuldnerisch für diesen Anspruch des Käufers.

10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur durch den Verbraucher

- das Produkt erneut defekt wird
- die maximale Reparaturfrist überschritten wird
- durch die autorisierte Reparaturwerkstätte, den Verkäufer, den Hersteller oder Importeur mit einem Bericht belegt wird, dass die Reparatur nicht möglich ist, ist der Verkäufer berechtigt, den Verkaufspreis zurückerstatten zu lassen, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderung des Verbrauchers nicht zurückweisen. Bei Nichterfüllung dieser Forderung haften Verkäufer, Hersteller und Importeur gesamtschuldnerisch.

11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers aufgrund des Gesetzes Nr. 6502 entstehen können, kann der Verbraucher sich an den

Verbraucherschlichtungsausschuss oder an das Schiedsgericht für Verbraucherschutz innerhalb seinem Wohnort wenden oder in jenem Ort, in welchem die Verbraucheraktion stattgefunden hat.

12- Bei Nichtaushändigung dieser Garantiekunde durch den Verkäufer kann sich der Verbraucher an das Generaldirektorat für Verbraucherschutz und Marktüberwachung des Ministeriums für Zoll und Handel wenden.

KARACA

INOX FRITTEUSE

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY

Tel & Fax: 0212 412 44 00 (pbx) – 0212 412 44 99

Kundenhotline: +90 850 2525 572

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli-İST.
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.kf.com.tr
Marmara Kurumları A.Ş. No: 001 9/99 Tic. Sic. No: 278436
MERSİ No: 08110010000000000000

Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Rechnungsnummer:

Datum der Rechnung:

Datum und Ort der Lieferung:

Daten des Produkts:

Art: Fritteuse

Modell: Inox Fritteuse

Modell No: KE-F2401

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

Dieses Dokument wurde gemäß dem Genehmigungsschein vom 07.05.2014 mit der Nummer 131863 des Ministeriums für Zoll und Handel ausgestellt.



KARACA



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com