

**FRYTOWNICA**

**Lauson**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**



**Model: ADF104**

Prosimy uważnie zapoznać się z treścią instrukcji, przed użyciem urządzenia.

## UWAGA!!!

### URZĄDZENIE POSIADA ZABEZPIECZENIE PRZECIW PRZEGRZANIU!!!

W przypadku przegrzania, urządzenie odłączy zasilanie automatycznie. Ma to na celu ochronę urządzenia przed przegrzaniem, uszkodzeniem, ale także wydłużyć czas użytkowania produktu.

### ODŁĄCZ URZĄDZENIE OD PRĄDU I WCIŚNIJ OSTRYM NARZĘDZIEM (np. długopis) PRZYCISK RESTART ZNAJDUJĄCY SIĘ NA TYLNEJ CZĘŚCI URZĄDZENIA



#### PRZED UŻYCIEM

W pierwszej kolejności przeczytaj wszystkie instrukcje umieszczone w tej broszurce. Pozostaw ją na czas dalszego użytkowania urządzenia. Wtyczkę wpinaj tylko do uziemionego gniazdka.

Przed pierwszym użyciem, usuń wszystkie elementy opakowania. Ciepłą wodą przemyj akcesoria. Dobrze wytrzyj przed użyciem. Upewnij się, że wszystkie elektryczne elementy są suche. Frytkownica wyposażona jest w regulowany termostat oraz lampki kontrolne. System „open” zapewnia wyśmienite rezultaty i łatwe czyszczenie.

#### JAK KORZYSTAĆ Z FRYTKOWNICY

Ten typ frytkownicy może być używany tylko z olejem, bądź ciekłym tłuszczem. Nie jest przeznaczony do korzystania ze stałego tłuszczu. Może on zawierać wodę, który podczas podgrzewania, może zacząć pryskać.

- Nigdy nie włączaj urządzenia nie wypełnionego olejem, bądź ciekłym tłuszczem. Może to skutkować uszkodzeniem urządzenia. Nie wolno także umieszczać w nim żadnych innych substancji, typu woda.
- Postaw frytkownicę na stabilnej, suchej powierzchni. Frytkownica nagrzewa się podczas pracy. Zadbaj więc, by nie stała ona blisko innych obiektów.
- Usuń pokrywę frytkownicy i wyjmij akcesoria.
- Wypełnij urządzenie wybraną ilością oleju. Upewnij się, że wypełnienie nie jest mniejsze, niż zalecane minimum, oraz wyższe niż zalecane maksimum, wskazane wewnątrz frytkownicy. Dla lepszych rezultatów zalecamy NIE MIESZAĆ różnych olejów.

- Wybierz temperaturę, która odpowiada temu, co będziesz smażył. Zapoznaj się z tabelą temperatur.
- Umieść jedzenie w koszu. Dla lepszych rezultatów, zadбай by było suche.
- Chwyć za uchwyty kosza, by umieścić go we frytkownicy.
- Powoli wkładaj kosz do frytkownicy, aby zapobiec bąbelkom.
- Lampka kontrolna zniknie, gdy temperatura, którą wybrałeś, zostanie osiągnięta. Zawsze czekaj, na osiągnięcie danej temperatury. By utrzymać wybraną temperaturę, termostat wielokrotnie będzie zaświecał i gasił lampkę kontrolną.
- Podnieś ponownie kosz, gdy czas minie.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Po każdorazowym użyciu, przemyj kosz i wysusz go dokładnie.
- Gdy frytkownica całkowicie ostygnie, możesz przechować w niej kosz. Pamiętaj, aby przechowywać frytkownicę z zamkniętą pokrywą, w ciemnym i suchym miejscu. Tym sposobem, we frytkownicy przechowywać możesz jednocześnie olej i kosz.

### WSKAZÓWKI SMAŻENIA

- Używaj maksymalnie 200g frytek na każdy litr oleju.
- Z produktami silnie zamrożonymi, używaj maksymalnie 100g produktów, gdyż te szybko odmarzają. Potrząśnij silnie zamrożonymi produktami nad zlewem, aby pozbyć się nadmiaru lodu.
- Gdy korzystasz z frytek przygotowanych ze świeżych ziemniaków: zawsze wysusz dokładnie frytki po umyciu, aby żadna kropla wody nie dostała się do oleju.
- Smaż frytki w dwóch etapach: 1) Przed-smażenie – 5 do 10 minut w 170°C. 2) Smażenie podstawowe: 2 do 4 minut w 190°C. Dokładnie odsącz.

### TABELA

TYP JEDZENIA	TEMPERATURA SMAŻENIA (°C)
Przed – smażenie frytek	170
Smażenie podstawowe frytek	190
Parmezan	170
Krokiety serowe	170
Mięso/ryby/krokiety ziemniaczane	190
Ryby	150
Paluszki rybne	180
Placki serowe	180
Pączki	190
Krokiety mięsne	190
Kurczak	160
Krewetki	180

### BY WYMIENIĆ OLEJ

Upewnij się, że frytkownica ostygnie, nim zaczniesz wymieniać olej (wyjmij wtyczkę z gniazdka!). Wymieniaj olej regularnie. Jest to konieczne, gdy olej zaczyna ciemnieć, czy wydobywa się z niego nieprzyjemny zapach. Wymieniaj olej mniej więcej co 10 stosowań. Wymieniaj olej w całości. Nie mieszaj różnych olejów. Wyrzucony olej jest ciężarem dla środowiska. Nie wyrzucaj go do kosza na śmieci, lecz zapoznaj się ze wskazówkami, na temat składowania odpadów w Twojej okolicy.

### TROSKA I CZYSZCZENIE

- Czyść frytkownicę po obu, wewnętrznej i zewnętrznej, stronie.
- Zewnętrzną powierzchnię frytkownicy czyść delikatną ściereczką oraz przetrzyj suchą, miękką, czystą szmatką.
- Nie używaj ostrych gąbek.

- Kosz i jego uchwyty mogą być czyszczone w ciepłej, mydlanej wodzie. Wyszusz dokładnie przed kolejnym użyciem.
- Podczas wymiany oleju, możesz przemyć wnętrze frytkownicy. Opróżnij frytkownicę, następnie przetrzyj wnętrze urządzenia papierowym ręcznikiem, potem szmatką wymoczoną w mydlanej wodzie. Przetrzyj urządzenie miękką suchą szmatką i pozwól, by całkowicie wyschło.
- Wszystkie elementy, poza elementami elektrycznymi, mogą być czyszczone w ciepłej mydlanej wodzie. Należy je dokładnie wysuszyć.
- Nie zlecamy korzystania ze zmywarki przy czyszczeniu urządzenia.

#### WSKAZÓWKI

- Zawsze stawiaj urządzenie na stabilnej powierzchni i trzymaj wszystkie łatwopalne przedmioty z dala.
- Upewnij się, że frytkownica jest poza zasięgiem płyty kuchennej.
- Przed użyciem frytkownica musi być wypełniona olejem. Nigdy nie używaj frytkownicy, bez umieszczonego w niej oleju. Może to spowodować uszkodzenie jednostki.
- Nigdy nie przenoś frytkownicy, gdy rozpoczęty został proces smażenia. Zawarty w niej gorący olej może spowodować poparzenia. Zaczekaj, nim olej ostygnie.
- Frytkownica wyposażona jest w automatyczny wyłącznik, który odłącza zasilanie, gdy urządzenie się przegrzewa.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez opieki. Zawsze dbaj o bezpieczeństwo dzieci znajdujących się w pobliżu frytkownicy.
- Gdy przewód zasilający frytkownicy został uszkodzony, należy natychmiast wymienić go u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia na własną rękę. Wymiana uszkodzonego przewodu wymaga specjalistycznych narzędzi.
- Upewnij się, że elementy grzejące nie są uszkodzone (wgniecione, czy wygięte)
- Elementy elektryczne wyposażone są w system „odcięcia”, który zapewnia, że urządzenie zadziała tylko w przypadku, gdy każdy element frytkownicy jest na swoim miejscu.

#### DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 – 50Hz

Moc: 1500W

Pojemność: 1,75 L

#### GWARANCJA I SERWIS

Przed dostarczeniem naszych urządzeń do konsumenta, przechodzą one rygorystyczną kontrolę jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, nastąpiła usterka urządzenia podczas produkcji, czy też transportu, prosimy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Poza ustanowionymi prawami, kupujący ma prawo do roszczenia gwarancyjnego.

**Wykryte usterki świadczące o nieprawidłowym użytkowaniu urządzenia, nie stosowaniu się do instrukcji obsługi, bądź samodzielnej wymianie części, czy też ich serwisowania nie podlegają zwrotowi w ramach gwarancji.**

#### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z tą instrukcją obsługi.
- Nie podłączaj urządzenia do sieci elektrycznej, nie sprawdzają w pierwszej kolejności wartości napięcia, z której korzysta urządzenie, zarówno sieci elektrycznej.

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez opieki, gdy jest ono podłączone do sieci elektrycznej. Trzymaj poza zasięgiem dzieci i osób nieodpowiedzialnych.
- Sprawdzaj regularnie, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Nie korzystaj z urządzenia, gdy jego przewód lub samo urządzenie są uszkodzone.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego w sposób opisany w tej instrukcji.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie, bądź innych płynach. Urządzenie nie nadaje się do zmywarek.
- Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy wymienić go w serwisie, bądź przez inne odpowiednie osoby\*.
- Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy zanieść je do serwisu, bądź innych odpowiednich osób\*.
- Urządzenie należy uruchamiać tylko w domowych warunkach. Umieść je w suchym i chłodnym miejscu, na stabilnej powierzchni.
- Nie korzystaj z dodatków niezalecanych przez producenta. Może to uszkodzić urządzenie i być niebezpieczne dla użytkownika
- Nie trzymaj urządzenia za przewód zasilający. Nie pozwól, by zwisało z krawędzi stołu. Może to spowodować jego upadek i zniszczenie. Nie owijaj, okręcaj, bądź związuj przewodu zasilającego dookoła urządzenia.

*“Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza.*

*Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu.*

*Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstałych ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. W sprzęcie nie znajdują się składniki niebezpieczne, które mają szczególnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.”*

## KARTA GWARANCYJNA

IMPORTER / GWARANT :

FHU COMTEL SP.J. SZ.PABIJAN Z.OJCZYK, PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO, TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419. [www.comtel-brzesko.pl](http://www.comtel-brzesko.pl) e-mail: [biuro@comtel-brzesko.pl](mailto:biuro@comtel-brzesko.pl) , [serwis@comtel-brzesko.pl](mailto:serwis@comtel-brzesko.pl)

Nazwa i model	Nr fabryczny

Data sprzedaży	Podpis i pieczęć sprzedawcy

### Adnotacje o naprawie

LP	Data przyjęcia do naprawy	opis naprawy	pieczęć/podpis
1			
2			
3			
4			

## WARUNKI GWARANCJI

1. **Niniejsza gwarancja** jest udzielana przez firmę **COMTEL z siedzibą Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, Tel: 14 68 49 418** nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/ Autoryzowanym Serwisem**.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką LAUSON zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejscu zakupu lub do importera – gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu sprzętu.
5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.
7. Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:
  - dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
  - nazwę, model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
  - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
  - dokładny opis uszkodzenia, wady.
  - podpis i pieczęć sprzedawcy.
8. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
10. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
  - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
  - używania urządzeń w celach komercyjnych,
  - zaniki sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową,
  - uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu,
  - uszkodzenie plomby gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji
  - kabli, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków, ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.
11. Niedopuszczalne jest używanie ogrzewacza w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniem kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.
12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
13. Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:
  - jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki, a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,
  - jeżeli Autoryzowany Serwis uzna że usunięcie wady nie jest możliwe.
14. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
15. Każdy reklamowany sprzęt serwis comtel sprawdza pod względem poprawności działania. Jeżeli się okaże że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

### IMPORTER / GWARANT :

FHU COMTEL SP.J . SZ.PABIJAN Z.OJCZYK, PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO, TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419. [www.comtel-brzesko.pl](http://www.comtel-brzesko.pl) e-mail: [biuro@comtel-brzesko.pl](mailto:biuro@comtel-brzesko.pl) , [serwis@comtel-brzesko.pl](mailto:serwis@comtel-brzesko.pl)

