

FRYTOWNICA

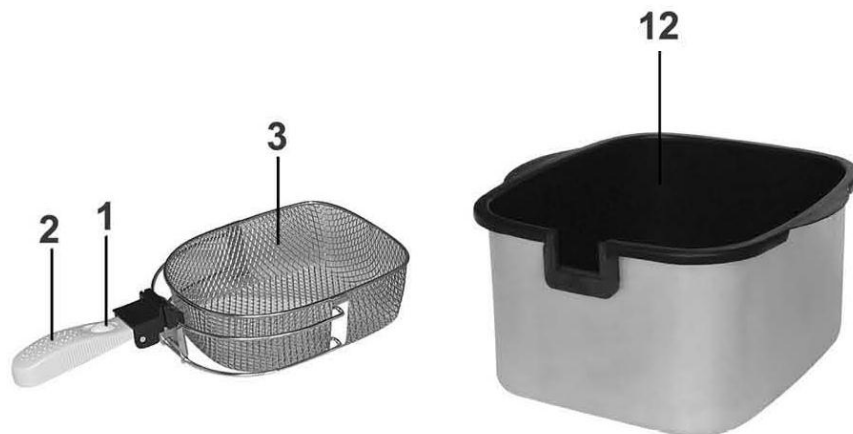
Lauson

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Model: ADF108

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



Opis części:

- 1. Uchwyt
- 2. Uchwyt z przymocowanym koszem
- 3. Kosz
- 4. Menu
- 5. Przycisk otwarcia pokrywy
- 6. Okienko

- 7. Filtr
- 8. Światelko kontrolne
- 9. Regulator czasowy
- 10. Termostat
- 11. Obudowa
- 12. Usuwanie zużytego oleju

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- θ Proszę uważnie przeczytać instrukcję przed użyciem urządzenia.
- θ Sprawdź, czy napięcie w sieci odpowiada podanym na urządzeniu.
- θ Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Przechowywuj poza zasięgiem dzieci lub osób niepowołanych.
- θ Od czasu do czasu sprawdź przewód czy nie jest uszkodzony. Nigdy nie należy używać urządzenia, jeśli kabel lub urządzenie wykazuje ślady uszkodzeń. Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka wykwalifikowanego (*). Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka (*).
- θ Korzystaj z urządzenia wyłącznie do celów domowych oraz w sposób wskazany w niniejszej instrukcji.
- θ Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy z jakiegokolwiek przyczyny. Nigdy nie należy umieszczać go w zmywarce.
- θ Nie wolno używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- θ Przed czyszczeniem zawsze odłącz urządzenie od zasilania.
- θ Nie używaj urządzenia na zewnątrz i zawsze umieszczaj je w suchym środowisku.
- θ Nie używać akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i ryzyko uszkodzenia urządzenia.
- θ Nie przenoś urządzenia ciągnąc za przewód. Upewnij się, że przewód nie może złapać w żaden sposób. Nie zwijaj przewodu wokół urządzenia oraz nie wyginają.
- θ Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni, tak aby zapobiec jego upadkowi.
- θ Używaj urządzenia do głębokiego smażenia.
- θ Pokrywa zewnętrzna, wewnętrzna miska, pokrywa, koszyk i uchwyt można myć ręcznie. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy do czyszczenia lub z jakiegokolwiek innego powodu. (Patrz rozdział "Czyszczenie").
- θ Zaczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, czyszczenia lub przechowywania. Zawsze należy stosować urządzenia przez uchwyty. Zawsze wyłączaj urządzenie zanim go dotkniesz.
- θ Nigdy nie używać urządzenia bez oleju lub tłuszczu w nim. Upewnij się, że poziom oleju lub tłuszczu jest zawsze między minimum a maksimum wewnątrz miski. Nie wypełniać w gorącym oleju lub tłuszczu może być wysunięta.
- θ Jest absolutnie konieczne, aby utrzymać to urządzenie w czystości, jak to jest w bezpośrednim kontakcie z żywnością.
- θ Upewnij się, że przewód nie jest w kontakcie z gorącymi częściami urządzenia. Należy pamiętać, aby nigdy nie dotykać tych gorących części.
- θ Upewnij się, że gorące części urządzenia nie są narażone na materiały łatwopalne, takich jak zasłony, obrusy, ... jak ogień, który może wystąpić.
- θ Nie wolno zakrywać urządzenia żadnym rodzajem materiału.
- θ Twoja frytownica wyposażona jest w filtr anty-zapachowy. Oznacza to, że można zachować zamkniętą

pokrywie podczas smażenia. Jednakże, należy regularnie czyścić ten filtr (patrz rozdział "Czyszczenie").
CAUTION: frytownica może osiągnąć wysoką temperaturę podczas pracy. Oleje i tłuszcze, preparaty mogą się zapalić z przegrzania. Bądź bardzo ostrożny, aby nigdy nie zostawiać frytkownicy w użyciu przez długi czas. Nie zapomnij wyłączyć urządzenia Gdy preparat jest gotowy i frytkownica nie jest już w użyciu. Zanim wyciągniesz wtyczkę z gniazdka, należy przełączyć przełącznik temperatury do najniższej pozycji.
θ Zapewnić właściwą wentylację podczas korzystania z urządzenia.

θ Jeśli chcesz używać stałego tłuszczu, pokrój go na małe kawałki i umieść w misce. Przesuń pokrętło temperatury do minimalnej pozycji i włącz urządzenie, obracając pokrętło programatora. Za każdym razem, światło gaśnie, przesun pokrętło temperatury w nieco wyższej temperaturze, aż cały tłuszcz się rozpuści. Jeśli licznik osiągnie "0", należy ponownie włączyć urządzenie ponownie. Gdy cały tłuszcz się rozpuści, należy ustawić pokrętło temperatury do pożądanej temperatury gotowania.

(*) Właściwy wykwalifikowany elektryk: od działu sprzedaży producenta lub importera lub osobę, która posiada kwalifikacje, zatwierdzenie i kompetencje do wykonywania tego typu napraw, aby uniknąć niebezpieczeństwa. W każdym przypadku należy zwrócić urządzenie do tego elektryka.

PRZED UŻYCIEM:

- Gdy frytownica jest nowa, siła sprężyny pokrywy jest dość silna. Po kilkakrotnym wykorzystaniu (10-15 razy) siła sprężyny zmniejszy. Jest to normalne zjawisko.
- Wyjmij wszystkie opakowania z urządzenia.
- Przed rozpoczęciem korzystania z frytownicy po raz pierwszy, zaleca się czyszczenie pokrywy, miski, kosza, uchwytu pokrywy frytownicy ciepłą wodą z mydłem za pomocą miękkiej szmatki. To usunie wszelkie pozostałości z produkcji tego urządzenia. Patrz "Czyszczenie" sekcji.

DEMONTAŻ FRYTOWNICY:

- Ustaw urządzenie na suchej powierzchni poziomej.
- Otwórz pokrywę naciskając jej przycisk otwierania, podnieś ją i odłącz, pociągając na nią, gdy jest w pozycji pionowej.
- Podnieś rączkę i wyjmij kosz.
- Miska może być usunięta w celu ułatwienia oczyszczania. Uwaga: poczekaj aż olej lub smar całkowicie ostygnie przed podjęciem miski z urządzenia. Jeśli używasz smar, użyj plastikowej lub drewnianej szpatułki, aby go usunąć, oraz nie uszkodzić powłoki z miski.

MONTAŻ FRYTOWNICY:

- Ustaw urządzenie na suchej powierzchni poziomej.
- Włóż miskę prawidłowo w urządzeniu. Jeśli miska nie jest umieszczona prawidłowo, urządzenie nie będzie działać poprawnie.
- Umieścić uchwyt do gniazda z przodu frytkownicy. Pociągnij spust uchwytu do siebie i odchyl dźwignię w dół. Pozwoli to obniżyć kosz całkowicie do miski. Aby podnieść kosz, postępuj odwrotnie.
- Przytrzymaj pokrywę pionowo i umieść sprężynę z drutu do gniazda z tyłu frytownicy. Zamknij pokrywę.
- Nadmiar kabla wsuń z tyłu urządzenia.

PIERWSZE UŻYCIE:

- Podczas korzystania z urządzenia po raz pierwszy, należy wlać odpowiednią ilość oleju w misce, upewniając się, że poziom jest pomiędzy znakami MIN i MAX wskazanych wewnątrz miski.
- Zaleca się używanie wyłącznie ciekłego oleju, który nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu (sprawdź na etykiecie butelki). Jeśli chcesz używać zwartego tłuszczu, potnij tłuszcz w małe kawałki. Podłącz urządzenie. Należy obrócić pokrętko programatora, aby wyłączyć urządzenie, umieścić termostat na najniższej pozycji i dodać kawałki tłuszczu powoli. Kiedy tłuszcz się topi, ustaw termostat na żądaną temperaturę. **OSTRZEŻENIE:** Nieprzestrzeganie tego spowoduje uszkodzenie frytownicy.

UŻYTKOWANIE:

- Podłącz urządzenie i obrócić pokrętko programatora, aby włączyć frytownicę. Uwaga: gdy zegar osiągnie pozycję "0", urządzenie jest wyłączone. Zawsze upewnij się, że zegar jest włączony, tak, że urządzenie pracuje.
- Ustaw termostat na żądaną temperaturę. Lampka zaświeci się. Tak szybko, jak osiągnie pożądaną temperaturę, lampka zgaśnie. Gdy temperatura spada, termostat będzie ponownie aktywowany, a lampka zaświeci się. To ponownie włączy nagrzewanie temperatury. Cykl ten będzie trwał w trakcie użytkowania.
- W celu uzyskania chrupiących złotych frytek, odczekaj 10 do 15 minut przed następnie zanurzając je w oleju.
- Gdy frytownica osiągnie pożądaną temperaturę, podnieś kosz przesuwając dźwignię do

góry, aż do usłyszenia "kliknięcia". Teraz otwórz pokrywę naciskając jej przycisk zwalniający.

- Umieść żywność w koszu powoli, aby uniknąć plamy i zamknij pokrywę.
- Zanurz całkowicie w oleju lub tłuszczu, ciągnąc na przycisk zwalniania uchwytów i kołysząc uchwyt w dół.
- Ustaw minutnik na żądany czas gotowania. Jeśli chcesz ustawić timer do mniej niż 5 minut, należy go przesunąć do pozycji wyższej niż 5 minut, a potem ustawić go na żądanym czasie.
- Gdy nie wiesz, czy jedzenie jest gotowe, zanim minie ustawiony czas, można podnieść i wyjąć kosz jedzenia, lub możesz wyłączyć timer. Nigdy nie zostawiaj jedzenia w gorącym oleju, jak będzie nadal rozgrzany.
- Użyj okienka do sprawdzania żywności. Kiedy jedzenie jest gotowe podnieś kosz podnosząc uchwyt. Następnie otwórz pokrywę, naciskając przycisk otwierania. Uwaga: należy zachować ostrożność podczas otwierania pokryw, ponieważ gorąca para może oparzyć. Należy uważać, aby nie spalić jedzenia.
- W razie potrzeby można skorzystać z kosza urządzenia. Uwaga: nie należy ciągnąć za spust uchwytu przy wyjmowaniu kosza, ponieważ może to spowodować plamy, które mogą poparzyć.
- Upewnij się, że jedzenie jest dokładnie ugotowane wewnątrz i na zewnątrz.
- Twoja frytkownica nie posiada przełącznik ON / OFF. Po użyciu przekręć licznik na "0", odłącz urządzenie i otwórz pokrywę aby przyspieszyć wystygnięcie.

Dla uzyskania najlepszych rezultatów:

- Zawsze osusz jedzenie przed smażeniem. Bardzo "mokre" jedzenie może powodować wytworzenie się "piany" i przepełnienie.
- Żywność do smażenia powinna być w przybliżeniu tej samej wielkości, w celu zapewnienia równomiernego smażenia.
- Wiele rodzajów żywności wymaga powlekania przed smażeniem - typowe są panierka lub ciasto.
- Zawsze należy poczekać, aż frytkownica osiągnie żądaną temperaturę i kontrolka zgaśnie, przed dodaniem jedzenia.
- Nie należy przepełniać kosza.

PRZEPISY

ŚWIEŻE FRYTKI:

- Świeże frytki są najlepsze smażone w dwóch etapach.
- Użyj "stare" ziemniaki (nie "nowe" ziemniaki). Pokrój ziemniaki na równe wielkości. Przepłukuj pokrojone ziemniaki pod bieżącą wodą, aby zredukować poziom skrobi. Osusz delikatnie i oddziel kawałki.
- Nie należy przekraczać zalecanej wagi. Gdy temperatura osiągnie 180 °, umieścić je w koszu, zamknij pokrywę i powoli opuść kosz do oleju
- Do 500 g frytek, należy smażyć przez 6 minut na 180 ° C, a następnie podnieść kosz. Nie należy otwierać pokrywy.
- Poczekaj, aż wskaźnik temperatury gaśnie, obniż kosz i smaży przez kolejne 2 minuty.
- Podnieść kosz i niech drenażu żetonów.
- Aby uzyskać najlepsze wyniki, przed podaniem delikatnie osusz ręcznikiem papierowym aby usunąć nadmiar oleju.
- Czas smażenia może się różnić od rodzaju użytych ziemniaków i ich grubości.

KRAŻKI CEBULOWE:

- Temperatura smażenia - 175 ° C przez 4 do 5 minut
- Obierz cebulę i pokrój. Oddziel plastry w pierścienie
- Zanurz pierścienie w misce z przyprawionym mlekiem
- Następnie oprósz w mące
- Umieścić pierścienie osobno w koszu do smażenia i smażyć kilka na raz.

Pieczarki panierowane

- temperatura smażenia - 175 ° C przez 4 do 5 minut
- Rozbij 1 jajko i zanurzyć grzyby w jajku
- Następnie posmaruj grzyby z bułką tartą
- Umieść oddzielnie do kosza i smaź kilka na raz.

Filety soli:

- temperatura smażenia - 160 ° C przez 3-4 minuty
- Pociąć filet z soli na małe paski. Oprószyć paski mace.

- Następnie zanurzyć paski do ubitego jajka i bułki tartej
- Umieść oddzielnie do kosza smażenia i smażyć kilka na raz.

Przewodnik po temperaturach dla lepszych efektów:

JEDZENIE:	TEMPERATURA (°C)	MINUTY (OKOŁO)
Panierowany filec z ryby	170	6-7
Krewetki	170	4-6
Pierś z kurczaka	175	4-5
Panierowane kawałki	170	12-15
Kurczaka	180	4
Krążki cebulowe	180	3-4
Pieczarki panierowane	185	3-4
Brokuły	185	3-4
Cukinia	180	3-4
Seler w cieście	180	4
Frytki Pierwszy etap	170	8
Frytki drugi etap	180	3

CZYSZCZENIE

- Uwaga: Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- Odłącz frytownicę.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygło przed czyszczeniem.
- Postępuj ostrożnie.
- Nie stosuj silnych detergentów lub ostrych ściereczek / ciecży, gdyż może to spowodować uszkodzenie frytownicy.
- Uwaga: jeśli usuniesz miskę, upewnij się, czy nie ma w niej oleju, woda lub innego płynu wewnątrz urządzenia. Aby wyczyścić wnętrze, należy używać suchej szmatki.
- Oczyszczyć frytownicę ciepłą wodą z mydłem. To może pomóc w osiągnięciu krótkiego czasu czyszczenia.
- Dokładnie osuszyć wszystkie części urządzenia.
- Wymieniaj olej regularnie.
- Zmień antyzapachowy filtr.
- Czyść frytownicę regularnie. To pozwoli przedłużyć jej żywotność.
- Do montażu, wykonaj czynności zgodnie z zaleceniami.

PRZECHOWYWANIE

- Poczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygła przed składowaniem.

- Urządzenie może być przechowywane w oleju wewnątrz. Dołączona pokrywa jest szczelnie zamknięta, aby uniknąć dostania się do kurzu oleju.



Jeśli w dowolnym momencie w przyszłości będziesz chciał wyrzucić ten produkt należy pamiętać, że: Zużytych artykułów elektrycznych nie wolno wyrzucać wraz z odpadami z gospodarstwa domowego. Istnieje recykling gdzie urządzeń elektrycznych. Skonsultuj się z władzami lokalnymi lub sprzedawcą w celu porady recyklingu.

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 e-mail: biuro@comtel-brzesko.pl , 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	pieczęćka/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 e-mail: biuro@comtel-brzesko.pl , serwis@comtel-brzesko.pl

