

Götze & Jensen



AIR FRYER FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA AF720K

Instrukcja obsługi
i warunki gwarancji

WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I ZAGROŻENIA

1. Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać.
2. Nie należy uruchamiać urządzenia jeżeli ma uszkodzony przewód zasilający, wtyczkę lub obudowę. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis lub osobę do tego uprawnioną, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
3. Jeśli podczas pracy urządzenia hałas odbiega od standardowego dźwięku pracy wentylatorów i może sugerować poluzowanie którejs z wewnętrznych części, należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie i skontaktować się ze sprzedawcą w celu jego naprawy.
4. Podczas pracy urządzenia poziom hałasu generowanego przez wentylatory może osiągać wartość do 65 dB, co jest normalnym i przewidzianym zjawiskiem dla tego modelu.
5. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z informacją o zasilaniu na tabliczce znamionowej.
6. Wtyczkę przewodu należy podłączyć do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
7. Urządzenie przystosowane jest do użytku domowego, nie komercyjnego.
8. Nie należy podłączać, ani dotykać wtyczki przewodu zasilającego mokrymi dłońmi.
9. Należy chronić przewód zasilający przed gorącymi powierzchniami. Nie należy pozwalać, aby przewód wystawał poza krawędź blatu aby zapobiec przypadkowemu zsunięciu urządzenia z powierzchni.
10. Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej, niepalnej i stabilnej powierzchni.
11. Przed przesunięciem, zmianą miejsca pracy urządzenia, zakończeniem pracy i czyszczeniem urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazda zasilania i poczekać aż urządzenie ostygnie.
12. W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się do wysokiej temperatury. Nie należy dotykać i zbliżać rąk i ciała do elementów oznaczonych symbolem ponieważ grozi to poparzeniem.



13. Aby wyciągnąć wtyczkę z gniazda należy złapać za wtyczkę, nie należy ciągnąć za przewód.
14. Urządzenie nie może pracować w pobliżu materiałów łatwopalnych.
15. Urządzenie przeznaczone jest do użytku przez osoby dorosłe i powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem i powinny być nadzorowane w trakcie pracy urządzenia.
16. Nie wolno zasłaniać otworów wylotowych urządzenia.
17. Nie należy napełniać szuflady olejem, ponieważ może to doprowadzić do pożaru.
18. Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane.
19. Nie należy narażać urządzenia na szkodliwe warunki atmosferyczne.
20. Urządzenia należy używać wyłącznie w warunkach domowych, w temperaturze pokojowej.
21. Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
22. Nie wolno przykrywać urządzenia w trakcie pracy.
23. Należy pozostawić minimum 10 cm wolnej przestrzeni z wszystkich stron urządzenia.
24. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
25. Przegrzany tłuszcz może ulec samozapłonowi. Należy zachować szczególną ostrożność i czyścić kosze po każdym użyciu.
26. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się torbami plastikowymi z opakowania. Niebezpieczeństwo uduszenia!
27. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym programatorem, włącznikiem czasowym, oddzielnym systemem zdalnego sterowania lub innym urządzeniem, które włącza lub wyłącza urządzenie automatycznie.
28. Podczas wyjmowania potraw z urządzenia z urządzenia, należy używać rękawic kuchennych.

29. Nie wolno podgrzewać materiałów łatwopalnych takich jak papier lub plastik.
30. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zaufanie, jakim nas Państwo obdarzyli, dokonując zakupu urządzenia marki **Götze & Jensen**. Jesteśmy przekonani, że to bardzo dobrej jakości urządzenie zapewni Państwu dużo radości i satysfakcji z jego użytkowania.

NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI I JEJ PRZESTRZEGAĆ!

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnego, nie dotyczącego celów komercyjnych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem.

PRZEZNACZENIE

Ten produkt jest przeznaczony do użytku tylko w gospodarstwie domowym.

Dzięki zastosowaniu gorącej cyrkulacji powietrza i górnego grilla, urządzenie jest w stanie przygotować wiele potraw. Frytkownica podgrzewa jedzenie dzięki obiegowi gorącego powietrza.

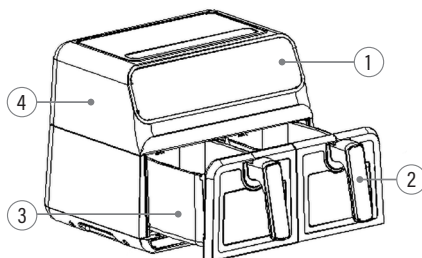
DANE TECHNICZNE

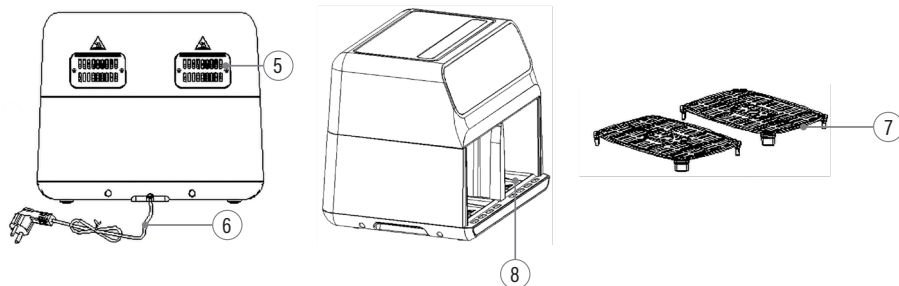
Model	AF720K
Zasilanie	220-240V~, 50-60Hz
Moc	2200W
Zakres temperatury	50-200 °C
Ilość programów	10
Timer	1-60 min
Pojemność koszy	2 x 4 l

Informacje o zużyciu energii urządzenia zgodnie z rozporządzeniem komisji (UE) 2023/826 dostępne są pod adresem: <https://artdom.net.pl/erp/AF720K/>

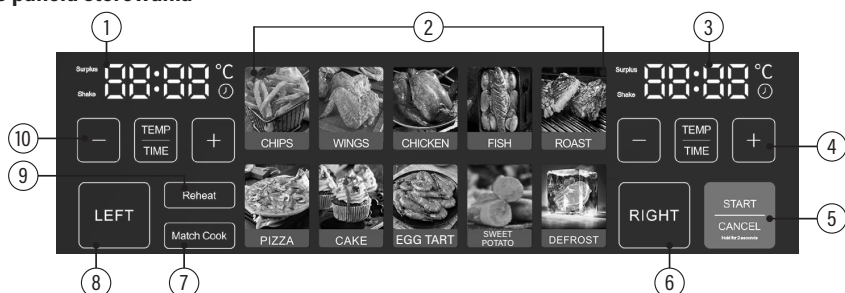
OPIS URZĄDZENIA

1. Panel sterowania z wyświetlaczem
2. Uchwyt szuflady z koszem
3. Kosz na żywność
4. Obudowa główna
5. Wylot powietrza
6. Przewód zasilający
7. Kratka z silikonowymi nóżkami
8. Płyta grzewcza





Opis panelu sterowania



1. Wskaźnik pozostałego czasu (Surplus) i temperatury pracy lewej szuflady
2. Programy gotowania: CHIPS - FRYTKI, WINGS - SKRZYDEŁKA KURCZAKA, CHICKEN - KURCZAK, FISH - RYBA, ROAST - PIECZEN, PIZZA - PIZZA, CAKE - CIASTO, EGG TART - TARTALETKI, SWEET POTATO - BATATY, DEFROST - ROZMRAŻANIE
3. Wskaźnik czasu i temperatury pracy prawej szuflady
4. Przyciski ustawień pozostałego czasu (Surplus) i temperatury gotowania prawej szuflady
5. Start / Stop
6. Wybór ustawień prawej szuflady
7. Dopasowanie ustawień dla obu szuflad
8. Wybór ustawień lewej szuflady
9. Funkcja podgrzania
10. Przyciski ustawień czasu i temperatury gotowania lewej szuflady

PRZEZNACZENIE

Ten produkt jest przeznaczony do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowań, takich jak:

- kuchnie w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy,
- gospodarstwa domowe,
- przez klientów w hotelach, motelach i innych środowisk typu mieszkalnego,
- noclegownie, bary i podobne środowiska.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Rozpakuj urządzenie, zdejmij zabezpieczenia i folie.
2. Upewnij się, że urządzenie nie jest uszkodzone i zawiera kompletne wyposażenie.

UWAGA! NIE NALEŻY UŻYWAĆ USZKODZONEGO URZĄDZENIA.

3. Postaw urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
4. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego z uziemieniem. Panel sterowania podświetli się informując o gotowości do użycia. Jeśli w trybie czuwania nie jest wykonywana żadna

operacja, po 5 minutach urządzenie przejdzie w tryb wyłączenia.

5. Przed użyciem wyjmij szuflady, następnie wyjmij kratki z szuflad. Przepłucz kratki w ciepłej wodzie następnie wytrzyj do sucha. Wnętrze koszy przetrzyj zwilżoną ścierką i wytrzyj do sucha.
6. Włóż kratki z silikonowymi nóżkami skierowanymi do wnętrza koszy.

UWAGA! ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ KRATEK WEWNĄTRZ KOSZY, PONIEWAŻ ZAPEWNIĄJĄ ONE PRAWIDŁOWĄ CYRKULACJĘ POWIETRZA I EFEKTYWNOŚĆ GOTOWANIA.

UWAGI ODNOŚNIE UŻYTKOWANIA

Urządzenia nie należy używać w szafkach, ani zbyt blisko mebli, ponieważ wydobywająca się para i ciepłe powietrze mogą je uszkodzić.

Należy pozostawić minimum 10 cm wolnej przestrzeni z wszystkich stron urządzenia przed jego uruchomieniem.

Urządzenia nie należy używać bez zamontowanej kratki w koszach.

Urządzenia należy używać na suchym odpornym na wysokie temperatury i stabilnym podłożu.

Urządzenie wykorzystuje gorące powietrze do opiekania. Nie należy napełniać kosza olejem, tłuszczem ani innymi płynami.

Po zakończeniu pracy urządzenia należy zawsze odłączyć wtyczkę przewodu zasilania z gniazda elektrycznego.

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

OBŚŁUGA

UWAGA! PODCZAS PIERWSZEGO URUCHOMIENIA Z URZĄDZENIA MOŻE WYDOBYWAĆ SIĘ NIEWIELKA ILOŚĆ DYMU I SPECYFICZNY ZAPACH. JEST TO ZJAWISKO NORMALNE I Z CZASEM POWINNO USTĄPIĆ.

Korzystanie z jednej szuflady

1. Wyjmij szufladę z koszem i umieść w nim żywność równomiernie rozprawdzając wewnątrz kosza nie przekraczając poziomu MAX.
2. W celu rozpoczęcia gotowania wybierz ustawienie programu gotowania lub ustawienia ręczne:

Wybór programu gotowania:

Lewa szuflada jest domyślną po naciśnięciu na panelu jednego z programów gotowania. Naciśnij przycisk wyboru ustawień lewej lub prawej szuflady. Domyślnym ustawieniem lewej szuflady jest program Chips - Frytki, a prawej szuflady program Roast - Pieczeń. Po wyborze szuflady przycisk szuflady oraz programu gotowania zaczną migać.

Wybór ustawień ręcznych:

Naciśnij przycisk wyboru ustawień lewej lub prawej szuflady. Edytuj czas trwania oraz temperaturę wybierając przycisk  za pomocą przycisków „-” i „+” wybierz odpowiednie ustawienia. Naciśnij przycisk  aby uruchomić gotowanie, przycisk zacznie świecić w kolorze czerwonym, pozostały czas gotowania i wybrana temperatura będą wyświetlane na przemian na wyświetlaczu. Aby zakończyć gotowanie naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy. W każdej chwili można podejrzeć rezultat gotowania przez okienko lub wysunąć szufladę z urządzenia – frytkownica wstrzyma pracę a na panelu wyświetli się wskaźnik „OPEN”, po ponownym wsunięciu szuflady urządzenie wznowi pracę. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.

3. W połowie czasu gotowania urządzenie wyda sygnały dźwiękowe przypominające o wymieszaniu

potrawy aby uzyskać jednolity rezultat upieczenia (alarm nie dotyczy programów PIZZA, CAKE, EGG TART, DEFROST). Chwyc za uchwyt szuflady, wyjmij ją z urządzenia, potrząśnij lub wymieszaj produkty wewnątrz kosza, włóż szufladę z powrotem do urządzenia, proces gotowania zostanie wznowiony.

4. Po upływie czasu gotowania na wyświetlaczu pojawi się symbol „END”, urządzenie wyda sygnały dźwiękowe informujące o zakończeniu pracy, następnie po wydmuchaniu gorącego powietrza przez 10 sekund przez wentylator, urządzenie wyłączy się automatycznie. Wyciągnij szufladę z urządzenia i umieść kosz na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
5. Sprawdź, czy potrawa jest już gotowa. Jeśli potrawa wymaga dłuższego czasu gotowania, wsuń szufladę z powrotem do urządzenia i ustaw pracę urządzenia na kilka dodatkowych minut gotowania.
6. Po ugotowaniu wyjmij szufladę z urządzenia. Do wyjęcia potrawy z kosza użyj szczypiec lub innego niemetalowego akcesorium kuchennego.

UWAGA! PO ZAKOŃCZENIU PRACY URZĄDZENIA KOSZE, KRATKI SĄ BARDZO GORĄCE. DO WYJMOWANIA ŻYWNOSCI Z KOSZY NIE UŻYWAJ OSTRYCH METALOWYCH NARZĘDZI.

7. Urządzenie wyłączy się automatycznie po 5 minutach bezczynności.

Korzystanie z dwóch szuflad

- a. Wybierz program gotowania lub ustawienia ręczne dla jednej z szuflad zgodnie z powyższymi instrukcjami uruchom gotowanie dla szuflady naciskając przycisk START CANCEL. Wykonaj te same czynności aby uruchomić gotowanie w drugiej szufladzie.
- b. Możesz wybrać te same ustawienia dla obu szuflad. Wybierz szufladę, następnie naciśnij przycisk „Match Cook” i wybierz jeden z programów lub ustawienia ręczne dla obu szuflad. Naciśnij przycisk START CANCEL aby uruchomić pracę. Po wyjęciu jednej z szuflad gotowanie w drugiej również zostanie wstrzymane a na wyświetlaczu pojawi się symbol „HOLD”. Po zakończeniu pracy na wyświetlaczach pojawią się symbole „END”. W celu wcześniejszego zakończenia gotowania w obu szufladach naciśnij przycisk START CANCEL.
- c. Urządzenie wyłączy się automatycznie po 5 minutach bezczynności.

TABELA PRZYKŁADOWYCH USTAWIEŃ

Program	Min-maks. waga [g]	Czas [min]	Temperatura [°C]
Frytki	100-400	20	195
Skrzydółka z kurczaka	100-400	20	190
Kurczak	1000-2000	35	200
Ryba	100-400	20	190
Pieczeń	100-400	10	180
Pizza	100-400	12	160
Ciasto	100-400	40	120
Tartaletki	100-400	15	175
Bataty	100-400	35	200
Rozmrażanie	100-400	13	50

Tabela przedstawia orientacyjne czasy gotowania, są to jedynie wskazówki. Na efekt końcowy gotowania mogą mieć wpływ wielkość, ilość jak i jakość produktów do przetworzenia. Ważne jest dostosowanie czasu i temperatury do przygotowywanego produktu.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze składniki wymagają krótszego czasu przygotowania.
- Wymieszanie mniejszej ilości składników w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc zapobiec nierównomiernemu przypieczeniu składników.
- Dodaj kilka kropel oliwy do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 g/kosz.
- W tym urządzeniu możesz przygotowywać dania, które da się upiec w piekarniku.
- Możesz również użyć frytkownicy na gorące powietrze, aby podgrzać potrawy. Ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.
- Użycie gotowego ciasta francuskiego i kruchego pozwala szybciej i łatwiej przygotować przekąski z nadzieniem niż w przypadku domowego ciasta, które wymaga dłuższego czasu pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! ELEMENTY URZĄDZENIA NIE MOGĄ BYĆ MYTE W ZMYWARCE.

1. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda elektrycznego. Wsuń szuflady i poczekaj aż całe urządzenie ostygnie.
2. Przetrzyj obudowę urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki.

UWAGA! KOSZ I KRATKA POKRYTE SĄ POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ. DO ICH CZYSZCZENIA NIE UŻYWAJ ŚCIERNYCH ANI METALOWYCH NARZĘDZI, PONIEWAŻ MOŻE TO SPOWODOWAĆ USZKODZENIE POWŁOKI.

3. Dokładnie umyj wnętrze koszu oraz kratki w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Używaj do tego miękkiej ściereczki lub gąbki, aby nie porysować powłoki nieprzywierającej. Jeżeli do szuflady lub podstawki przywarł brud napełnij kosz ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostaw na kilka minut, aż brud zmięknie, następnie umyj.

UWAGA! NIE NALEŻY ZANUŻAĆ W WODZIE CAŁEJ SZUFLADY LECZ WYŁĄCZNIE KOSZ. OKNA SZUFLAD NIE SĄ SZCZELNE I Z CZASEM MOŻE PRZEDOSTAĆ SIĘ DO NICH WODA.

UWAGA! POWIERZCHNIE MAJĄCE KONTAKT Z ŻYWNOŚCIĄ NALEŻY MYĆ ZA POMOCĄ ŚRODKÓW DO MYCIA NACZYŃ, DO MYCIA NALEŻY UŻYWAĆ MIĘKKICH ŚCIERECZEK. NIE WOLNO UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, KWASÓW, ŚRODKÓW ZAWIERAJĄCYCH ALKOHOL.

4. Umyj wnętrze i płyty grzewcze urządzenia delikatnie zwilżoną ściereczką i wytrzyj do sucha lub pozostaw do wyschnięcia przed złożeniem.
5. Włóż kratki z nóżkami skierowanymi do wnętrza kosza, następnie włóż szuflady do wnętrza urządzenia.
6. Jeżeli w okienku szuflady pojawiają się zanieczyszczenia należy:
 - odkręcić kosz od szuflady wykręcając 4 śruby we wnętrzu kosza,

UWAGA! NALEŻY UWAŻAĆ ABY NIE PORYSOWAĆ POWIERZCHNI KOSZA W TRAKCIE PRACY ZE ŚRUBOKRĘTEM.

- po rozkręceniu oddzielić uchwyt i kosz, umyć ich szyby i wytrzeć do sucha,
- spasaować ze sobą i skrócić ponownie elementy.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Składniki opiekają się nierówno.	Niektóre składniki należy wstrząsnąć, przemieszać w koszu w trakcie opiekania.	Wymij szufladę z koszem i wstrząśnij, aby wymieszać składniki.
Składniki nie opiekają się na chrupko.	Użyto składników do przygotowania w tradycyjnej frytownicy w głębokim tłuszczu.	Posmaruj składniki minimalnie oliwą, aby nie wysychały tylko przyrumieniały się.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Opiekane są tłuste składniki.	W trakcie opiekania tłustych składników tłuszcz spływa na dno kosza i nagrzewa się tworząc dym. Należy ograniczyć ilość tłuszczu w potrawie.
Świeże frytki nie są chrupiące po opiekanii.	Kawałki ziemniaków nie zostały odpowiednio oczyszczone.	Oczyść kawałki ziemniaków ze skrobi przepłukując je, następnie pozbądź się nadmiaru wody.
	Kruchość frytek zależy od ilości wody i tłuszczu w ziemniakach.	Pozbądź się nadmiaru wody i posmaruj kawałki ziemniaków minimalną ilością oliwy.
Jedzenie jest spalone.	Temperatura lub czas podgrzewania są nieprawidłowe.	Skrócić czas lub zmniejszyć temperaturę.
Jedzenie jest zimne lub surowe.	Temperatura lub czas podgrzewania są za małe.	Wydłużyć czas gotowania lub zwiększyć temperaturę.
	Zbyt duża ilość jedzenia w szufladzie.	Zmniejszyć ilość jedzenia dla lepszego obiegu powietrza.
	Brak kratki w koszu.	Włożyć prawidłowo kratkę nóżkami skierowanymi do dołu.
Urządzenie nie włącza się.	Brak zasilania w gniazdku.	Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego do sprawnego gniazdka.
	Nieprawidłowo wsunięta szuflada frytownicy.	Wsunąć do oporu szufladę.
Zapach spalenizny z urządzenia.	Zostały resztki jedzenia wewnątrz kosza	Wyczyść kosz i kratkę.
Szuflada przecieka.	Do kosza został wlany płyn.	Do kosza nie należy wlewać płynów. W trakcie mycia wnętrza kosza należy umieścić szufladę w zlewie lub miejscu gdzie woda nie stanowi zagrożenia.
Błąd E1, E2	Urządzenie uległo uszkodzeniu.	Skontaktuj się z serwisem producenta w celu naprawy usterki.
Para w okienku szuflady.	Do wnętrza szuflady dostała się ciecz.	Nie zanurzać szuflady w wodzie, zdjąć kosz z szuflady i wyczyścić wnętrze szuflady zgodnie z sekcją „Czyszczenie i Konserwacja”.

EKOLOGICZNA I PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA UTYLIZACJA

To urządzenie jest oznaczone, zgodnie z Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE z dnia 4 lipca 2012 r. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), symbolem przekreślonego kontenera na odpady:



Nie należy wyrzucać urządzeń oznaczonych tym symbolem, razem z odpadami domowymi.

Urządzenie należy zwrócić do lokalnego punktu przetwarzania i utylizacji odpadów lub skontaktować się z władzami miejskimi.

MOŻESZ POMÓC CHRONIĆ ŚRODOWISKO!

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

WARUNKI GWARANCJI DOTYCZĄCE FRYTKOWNICY

1. ART-DOM Sp. z o.o. z siedzibą w Łodzi (92-402) przy ul. Zakładowej 90/92 Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059 (Gwarant) gwarantuje, że zakupione urządzenie jest wolne od wad fizycznych. Gwarancja obejmuje tylko wady wynikające z przyczyn tkwiących w rzeczy sprzedanej (wady fabryczne).
2. Ujawniona wada zostanie usunięta na koszt Gwaranta w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do serwisu autoryzowanego lub punktu sprzedaży.
3. W wyjątkowych przypadkach, np. konieczności sprowadzenia części zamiennych od producenta, termin naprawy może zostać wydłużony do 30 dni.
4. Okres gwarancji dla użytkownika wynosi 24 miesiące od daty wydania towaru.
5. Towar przeznaczony jest do używania wyłącznie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego.
6. Gwarancja nie obejmuje:
 - a. uszkodzeń powstałych na skutek używania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi,
 - b. uszkodzeń mechanicznych, chemicznych lub termicznych,
 - c. napraw i modyfikacji dokonanych przez firmy lub osoby nieposiadające autoryzacji producenta,
 - d. części z natury łatwo zużywalnych lub materiałów eksploatacyjnych takich jak: baterie, żarówki, bezpieczniki, filtry, pokrętła, półki, akcesoria,
 - e. instalacji, konserwacji, przeglądów, czyszczenia, odblokowania, usunięcia zanieczyszczeń oraz instruktażu.
7. O sposobie usunięcia wady decyduje Gwarant. Usunięcie potwierdzonej wady urządzenia nastąpi poprzez wykonanie naprawy gwarancyjnej lub wymianę urządzenia. Gwarant może dokonać naprawy, gdy kupujący żąda wymiany lub Gwarant może dokonać wymiany, gdy kupujący żąda naprawy, jeżeli

doprowadzenie do zgodności towaru (urządzenia) zgodnie z udzieloną gwarancją w sposób wybrany przez kupującego jest niemożliwe albo wymagałoby nadmiernych kosztów dla Gwaranta. W szczególnie uzasadnionych wypadkach, jeżeli naprawa i wymiana są niemożliwe lub wymagałyby nadmiernych kosztów dla Gwaranta może on odmówić doprowadzenia towaru do zgodności z udzieloną gwarancją i zaproponować inny sposób załatwienia reklamacji z gwarancji.

8. Wymiany towaru dokonuje punkt sprzedaży, w którym towar został zakupiony (wymiana lub zwrot gotówki) lub autoryzowany punkt serwisowy, jeżeli dysponuje taką możliwością (wymiana). Zwracane urządzenie musi być kompletne, bez uszkodzeń mechanicznych. Niespełnienie tych warunków może spowodować nieuznanie gwarancji.
9. W przypadku braku zgodności towaru z umową sprzedaży, kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy, a gwarancja nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
10. Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski.
11. Warunkiem dokonania naprawy lub wymiany urządzenia w ramach gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu oraz użytkowanie towaru zgodnie z informacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

UWAGA!

Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować nieuznanie gwarancji.



Cały czas udoskonalamy nasze produkty, dlatego mogą się one nieznacznie różnić od zdjęć przedstawionych na opakowaniu oraz w instrukcji obsługi.
Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi.

ART-DOM Sp. z o.o., ul. Zakładowa 90/92, 92-402 Łódź, info@artdom.net.pl. Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059.

