Götze & Jensen



FRYTOWNICA NISKOTŁUSZCZOWA AF800K AI

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 którejś 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 nie 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.
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 misę 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 korzystania 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 innego, nie dotyczącego celów komercyjnych.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku użytkowania niewłaściwego lub niezgodnego z przeznaczeniem.

PRZEZNACZENIE

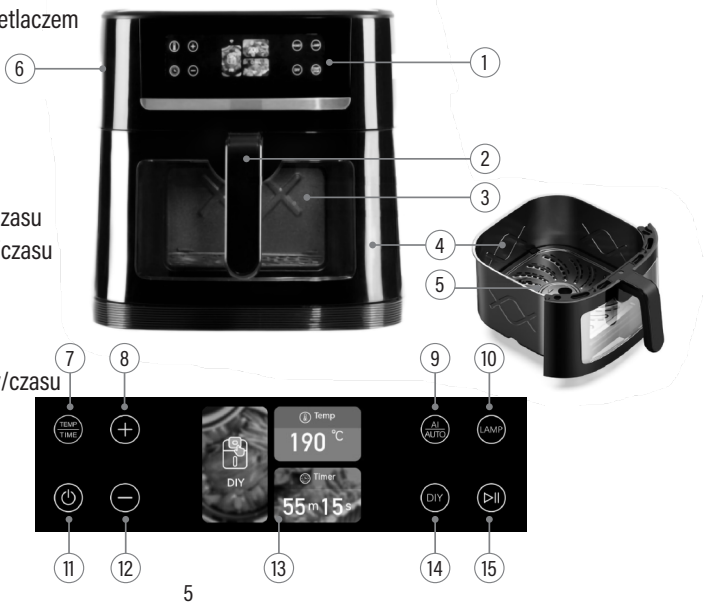
Ten sprzęt jest przeznaczony do użytku tylko w gospodarstwie domowym.

DANE TECHNICZNE

Model:	AF800K AI
Zasilanie [V], [Hz]:	220-240~, 50/60
Moc [W]:	1800
Zakres temperatury [°C]:	30 - 200
Ilość programów:	12
Pojemność szuflady [l]:	8.0
Timer [min]:	0 – 60

OPIS URZĄDZENIA

1. Panel sterowania z wyświetlaczem
2. Uchwyt szuflady
3. Okienko
4. Szuflada
5. Podstawka
6. Wylot powietrza
7. Ustawienia temperatury/czasu
8. Zwiększanie temperatury/czasu
9. AI/Auto
10. Światło
11. Włącz/wyłącz
12. Zmniejszanie temperatury/czasu
13. Wyświetlacz LED
14. Tryb ręczny
15. Start/Pauza



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. Wyciągnij szufladę frytownicy. Uchwyt szuflady znajduje się w środku.



5. Uchwyt szuflady umieść zgodnie z rysunkiem na swoim miejscu. Dociśnij uchwyt zgodnie z poniższym rysunkiem do momentu jego zatrzaśnięcia.



6. Dokładnie umyj szufladę i podstawkę w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Używaj do tego miękkiej ściereczki lub gąbki, aby nie porysować powłoki nieprzywierającej.

UWAGA! NIE ZDEJMUJ SILIKONOWYCH NÓŻEK Z PODSTAWKI, PONIEWAŻ SŁUŻĄ ONE DO DOBREGO USADOWIENIA PODSTAWKI W SZUFLADZIE.

7. Przetrzyj wnętrze urządzenia oraz obudowę wilgotną ściereczką.
8. Włóż podstawkę do szuflady.
9. Chwyć za uchwyt i wsuń do wnęki urządzenia szufladę.

UWAGI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

1. Urządzenia nie należy używać w szafkach, ani zbyt blisko mebli, ponieważ wydobywająca się para i ciepłe powietrze mogą je uszkodzić.
2. Urządzenia nie należy używać bez zamontowanej podstawy w szufladzie.
3. Urządzenia należy używać na suchym odpornym na wysokie temperatury i stabilnym podłożu.
4. Urządzenie wykorzystuje gorące powietrze do opiekania. Nie należy napełniać misy olejem, tłuszczem ani innymi płynami.
5. Po zakończeniu pracy urządzenia należy zawsze odłączyć wtyczkę przewodu zasilania z gniazda elektrycznego. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie przed jego czyszczeniem lub zmianą miejsca.
6. Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

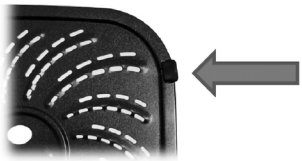
OBSŁUGA

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

1. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego – urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz podświetli się.
2. Wyjmij szufladę frytownicy i upewnij się, że podstawka jest prawidłowo umieszczona.



Cztery silikonowe nóżki, powinny być prawidłowo zamontowane na podstawce.



UWAGA! ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ PODSTAWKI DO PODGRZEWANIA JEDZENIA, PONIEWAŻ ZAPEWNIA ONA PRAWIDŁOWĄ CYRKULACJĘ POWIETRZA, ZAPEWNIAJĄC EFEKTYWNOŚĆ GOTOWANIA.

3. Umieść żywność w szufladzie i wsuń ją do oporu do urządzenia. Dla lepszego rozpoznawania przez AI, żywność powinna być równomiernie rozłożona.

UWAGA! NIE PRZEKRACZAJ POZIOMU MAX. SUGEROWANE ILOŚCI SKŁADNIKÓW ZNAJDZIESZ W TABELI.

4. Naciśnij przycisk włącz/wyłącz. Panel sterowania zaświeci się.
5. Wybierz AI/Auto, aby frytownica wybrała jeden z 12 programów żywności i dostosowała najlepszy czas i temperaturę. Wybranie przycisku DIY spowoduje przejście do ustawień ręcznych.
6. W razie potrzeby można za pomocą przycisku ustawienia temperatury/czasu oraz przyciskami zwiększania „+" i zmniejszania „-" ustawić temperaturę i czas gotowania.
7. Naciśnij przycisk **Start/Pauza** aby rozpocząć pracę. Wyświetlacz LED wyświetli komunikat „Gotowanie" i pojawi się timer z odliczaniem czasu.
8. W trakcie opiekania niektórych produktów wymagane jest ich wymieszanie. W przypadku korzystania z programów AI pojawi się komunikat „Zamieszaj jedzenie". Podczas pracy na ustawieniach ręcznych, należy samemu pamiętać o zamieszaniu żywnością. W tym celu należy wyciągnąć szufladę i energicznie nią potrząsnąć, aby żywność się wymieszała lub obrócić żywność na drugą stronę (np. burgery).

UWAGA! NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS MIESZANIA ŻYWNOŚCI. ISTNIEJE RYZYKO POPARZENIA SIĘ!

Po ponownym włożeniu szuflady do urządzenia, wznowi ono pracę z ustawieniami sprzed wyjęcia.

9. Po zakończeniu podgrzewania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Podgrzewanie". Będzie on aktywny przez 30 minut lub do czasu wyjęcia szuflady.

UWAGA! W KAŻDEJ CHWILI MOŻESZ WSTRZYMAĆ I WZNOWIĆ PROCES OPIEKANIA NACISKAJĄC PRZYCISK START/PAUZA.

10. W każdym momencie przygotowywania posiłku, można użyć przycisku „Światło" i przez okienko obserwować przygotowywaną żywność.
11. Jeżeli potrawa nie jest gotowa po zakończeniu podgrzewania, należy ustawić dodatkowy czas pracy urządzenia.

UWAGA! DO WYJMOWANIA GOTOWYCH POTRAW NIE NALEŻY UŻYWAĆ METALOWYCH SZTUĆCÓW, MOGĄCYCH USZKODZIĆ NIEPRZYWIERAJĄCĄ POWŁOKĘ.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

3. Dokładnie umyj szufladę i podstawkę 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 szufladę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostaw na minimum 10 minut, aż brud zmięknie, następnie umyj. Wąską przestrzeń pomiędzy szybami możesz doczyścić za pomocą szczoteczki do butelek.

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.

UWAGA! ŻADNE ELEMENTY URZĄDZENIA NIE MOGĄ BYĆ MYTE W ZMYWARCE.

UWAGA! PODCZAS CZYSZCZENIA NALEŻY UWAŻAĆ, ABY NIE ZGUBIĆ SILIKONOWYCH NÓŻEK PODSTAWKI.

4. Wytrzyj szufladę i podstawkę do sucha lub zostaw do wyschnięcia przed złożeniem.
5. Złóż urządzenie i przechowuj w suchym bezpiecznym miejscu.

WYCIĄGANIE UCHWYTU Z SZUFLADY

W przypadku potrzeby demontażu uchwytu szuflady:

1. Przy pomocy cienkiego narzędzia delikatnie wyciągnij gumkę z otworu w uchwycie.
2. W odsłonięty otwór włóż cienkie narzędzie, np. śrubokręt i popchnij je w kierunku pojemnika, jednocześnie podnosząc uchwyt do góry.
3. Po wyciągnięciu uchwytu zabezpiecz otwór zaślepiając go wcześniej zdemontowaną gumką.



UWAGA! TEJ CZYNNOŚCI NIE NALEŻY CZĘSTO POWTARZAĆ, PONIEWAŻ MOŻE TO DOPROWADZIĆ DO WYROBIENIA SIĘ MECHANIZMU.

PROGRAMY AI

Technologia AI rozpoznaje kolor oraz rodzaj potrawy, aby jak najdokładniej dobrać temperaturę i czas przygotowywanej potrawy. Frytownica posiada wbudowaną kamerę, która skanuje żywność i ją identyfikuje. Ustawiony czas zależny jest od ilości potrawy. Stek wołowy może ważyć maksymalnie 1500g, reszta potraw maksymalnie 800g. Aby otrzymać jak najlepiej przygotowane potrawy, należy pamiętać o równomiernym rozłożeniu jedzenia w szufladzie.

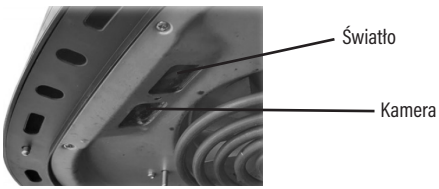
UWAGA! ZAWSZE SPRAWDZAJ TEMPERATURĘ WEWNĘTRZNĄ MIĘS PRZED ZJEDZENIEM

UWAGA! JEŚLI PRODUKT BYŁ GŁĘBOKO MROŻONY, NAJPRAWDOPODOBNIEJ BĘDZIE TRZEBA WYDŁUŻYĆ CZAS PODGRZEWANIA ŻYWNOŚCI

UWAGA! FRYTOWNICY NIE NALEŻY NAPEŁNIAĆ DUŻĄ ILOŚCIĄ OLEJU, PONIEWAŻ MOŻE TO SPOWODOWAĆ POŻAR. JEŚLI JEST TAKA POTRZEBA NALEŻY UŻYĆ OLEJU W SPRAYU LUB NIEWIELKICH ILOŚCI

UWAGA! FRYTOWNICY NIE NALEŻY NAPEŁNIAĆ WODY PONIEWAŻ MOŻE TO DOPROWADZIĆ DO POPARZEŃ

Kamera do wykrywania pokarmu, jest pokazana na rysunku:



Należy dbać, aby osłona kamery była czysta. Jeśli osłona kamery będzie zabrudzona na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Uwaga: Wyczyść kamerę". Zaleca się jednak czyszczenie kamery po 3-5 przygotowywaniach posiłku, nawet jeśli komunikat na wyświetlaczu się nie pojawi. Do czyszczenia kamery należy wykorzystać miękką wilgotną ściereczkę, a następnie wytrzeć ją do sucha.

UWAGA! ZAWSZE POCZEKAJ AŻ URZĄDZENIE OSTYGNIE PRZED CZYSZCZENIEM KAMERY

Frytownica posiada 12 zdefiniowanych programów przedstawionych w tabeli. Bez względu na wybór temperatury i czasu podgrzewania wybranych przez AI, można samodzielnie skorygować te parametry na panelu sterowania.

Program	Temperatura [°C]	Czas [min]	Komunikat o zamieszaniu/ obróceniu
Kurczak Goujons	180	11-28	Pierwsze przypomnienie po 50% czasu; drugie przypomnienie po 66% czasu, jeśli czas podgrzewania przekracza 18 minut
Udka z kurczaka	200	28-40	po 66% czasu
Burger	200	15-25	po 66% czasu
Frytki	pierwsze 40% czasu: 200 kolejne 60% czasu: 180	10-33	Pierwsze przypomnienie 1/2 czasu; drugie przypomnienie 2/3 czasu, jeśli czas podgrzewania przekracza 25 minut
Łódki ziemniaczane	200	14-32	Pierwsze przypomnienie po 50% czasu; drugie przypomnienie po 66% czasu, jeśli czas podgrzewania przekracza 24 minuty
Ziemniaki	pierwsze 50% czasu: 200 kolejne 50% czasu: 180	19-38	Pierwsze przypomnienie po 50% czasu; drugie przypomnienie po 66% czasu, jeśli czas podgrzewania przekracza 28 minut
Kiełbaski	pierwsze 66% czasu: 160 kolejne 33% czasu: 180	10-26	po 66% czasu
Stek	200	8-18	po 66% czasu
Mięso wołowe	pierwsze 75% czasu: 160 kolejne 25% czasu: 200	26-80	po 50% czasu
Ciecierzyca	pierwsze 40% czasu: 180 kolejne 60% czasu: 160	18-43	po 66% czasu
Paluszki rybne	200	11-20	Pierwsze przypomnienie po 50% czasu; drugie przypomnienie po 66% czasu, jeśli czas podgrzewania przekracza 16 minut
Krojone warzywa (nie mrożone)	180	13-32	Pierwsze przypomnienie po 50% czasu; drugie przypomnienie po 66% czasu, jeśli czas podgrzewania przekracza 22 minuty

RĘCZNE CZASY PODGRZEWANIA

Produkt	Min-max ilość [g]	Czas [min]	Temp [°C]	Zamieszać/ obrócić	Dodatkowe inormacje
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	200-400	15-20	200	zamieszać	-
Grube mrożone frytki	200-400	20	200	zamieszać	-
Surowe frytki	200-350	18-25	180	zamieszać	dodaj 1/2 łyżki oleju
Surowe łódki ziemniaczane	200-350	18-22	180	zamieszać	dodaj 1/2 łyżki oleju
Ćwiartki ziemniaka	200-400	12-18	180	zamieszać	dodaj 1/2 łyżki oleju
Placki ziemniaczane (rosti)	200	15-18	180	obrócić	-
Zapiekanka ziemniaczana	500	18-22	180	-	-
Mięso					
Stek	100-300	8-14	180	obrócić	-
Kotlet wieprzowy	100-300	10-14	180	obrócić	-
Hamburger	100-300	7-14	180	obrócić	-
Kiełbasa	100-300	13-15	180	obrócić	-
Udka z kurczaka	100-400	18-22	180	obrócić	-
Pierś z kurczaka	100-400	10-15	180	obrócić	-
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-300	6-10	200	zamieszać	-
Przekąski					
Sajgonki	100-300	8-10	200	zamieszać	-
Faszerowane warzywa	100-300	10	160	-	-
Mrożone przekąski serowe	100-300	8-10	180	obrócić	-

Ryba					
Mrożone paluszki rybne	100-300	6-10	200	obrócić	-

UWAGA! DO PIECZENIA NP. CIASTA NALEŻY UŻYWAĆ FORM DO PIECZENIA, KTÓRE NIE ZNAJDUJĄ SIĘ NA WYPOSAŻENIU URZĄDZENIA.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Składnik opiekają się nierówno	Niektóre składniki należy wstrząsnąć, przemieszać w koszu w trakcie opiekania	Wyjmij szufladę i wstrząśnij, aby wymieszać składniki. Większe potrawy należy obrócić na drugą stronę.
Problem	**Możliwa przyczyna**	**Rozwiązanie**
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 do misy i nagrzewa się tworząc dym. Należy ograniczać ilość występowanego tłuszczu w potrawie.
Świeże frytki nie są chrupiące po opiekaniu.	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 za duże.	Skróć czas lub zmniejsz temperaturę.
Jedzenie jest zimne lub surowe.	Temperatura lub czas podgrzewania są za małe.	Wydłuż czas lub zwiększ temperaturę.
	Zbyt duża ilość jedzenia w szufladzie.	Zmniejsz ilość jedzenia dla lepszego obiegu powietrza.
	Brak podstawki w szufladzie.	Włóż prawidłowo podstawkę do szuflady.

Urządzenie nie włącza się.	Brak zasilania w gniazdku.	Przełącz frytownicę do sprawnego gniazdka.
	Nieprawidłowo wsunięta szuflada frytownicy.	Wciśnij do oporu szufladę frytownicy.
Zapach spalenizny z urządzenia.	Zostały resztki jedzenia pomiędzy szufladą a podstawką.	Upewnij się, że szuflada i podstawka są czyste.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Pusta tacka".	Do frytownicy nie włożono żadnego jedzenia.	Włóż żywność do frytownicy i wciśnij przycisk AI/Auto.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Nierozpoznano".	System AI nie rozpoznał żywności.	Wybierz tryb ręczny wciskając przycisk DIY.
Frytownica nieprawidłowo rozpoznała żywność.	Są wymieszane ze sobą różne rodzaje żywności.	Wybierz tryb ręczny wciskając przycisk DIY.
	Jedzenie nie jest równomiernie rozłożone w szufladzie.	Rozłóż równomiernie jedzenie w szufladzie.

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.

