

Götze & Jensen



AIR FRYER FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA AF610K

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 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 kosz 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, 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:	AF610K
Zasilanie:	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc:	1500 W
Zakres temperatury:	80-200 °C
Ilość programów:	8
Timer:	1-60 min
Pojemność kosza:	6 l

Informacje o zużyciu energii urządzenia zgodnie z rozporządzeniem komisji (UE) 2023/826 dostępne są pod adresem: <https://artdom.net.pl/erp/AF610K/>

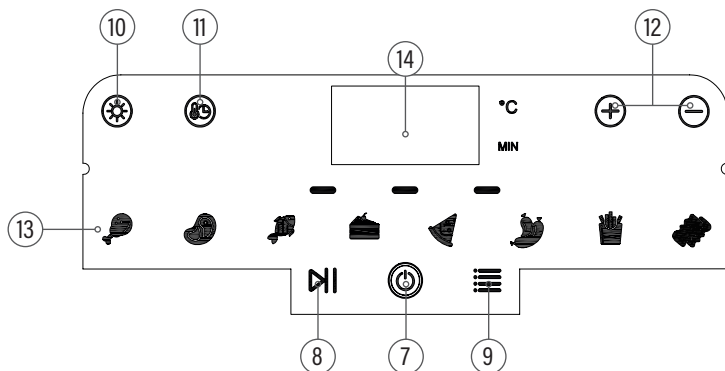
OPIS URZĄDZENIA

1. Kratka z silikonowymi nasadkami.
2. Szuflada z koszem na żywność.
3. Uchwyt szuflady z koszem.
4. Okienko.
5. Panel sterowania z wyświetlaczem.
6. Wylot powietrza.



Opis panelu sterowania

- 7. Przycisk Włącz/Wyłącz.
- 8. Start/Pauza.
- 9. Przyciski wyboru programów automatycznych.
- 10. Podświetlenie wnętrza.
- 11. Ustawienia Temperatury/Czasu pracy.
- 12. Przyciski ustawień Temperatury/Czasu pracy.
- 13. Programy automatyczne.



14. Wyświetlacz wskazujący temperaturę i pozostały czas.

23 min.	12 min.	10 min.	30 min.	8 min.	8 min.	23 min.	12 min.
200 °C	200 °C	195 °C	160 °C	185 °C	185 °C	200 °C	175 °C

- Kurczak – 23 minuty 200 °C
- Stek – 12 minut 200 °C
- Ryba – 10 minut 195 °C
- Pieczenie – 30 minut 160 °C
- Pizza – 8 minut 185 °C
- Kiełbasa – 8 minut 185 °C
- Frytki – 23 minuty 200 °C
- Bekon – 12 minut 175 °C

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! UPEWNIJ SIĘ ŻE URZĄDZENIE NIE JEST USZKODZONE. NIE NALEŻY UŻYWAĆ URZĄDZENIA Z USZKODZONYM PRZEWODEM, OBUDOWĄ.

3. Postaw urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
4. Wyciągnij szufladę frytkownicy. 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 zatrząśnięcia.



6. Dokładnie umyj kosz i kratkę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Używaj do tego miękkiej ściereczki lub gąbki, aby nie porysować powłoki nieprzylegającej.

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

7. Przetrzyj wnętrze urządzenia oraz obudowę wilgotną ściereczką.

8. Włóż kratkę do kosza.
9. Chwyc za uchwyt i wsuń do wnęki urządzenia szufladę z kratką.

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 kratki 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.

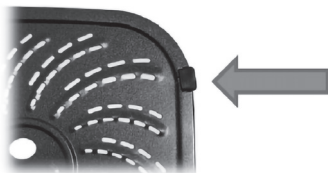
OBSŁUGA

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, dając znać że urządzenie jest w trybie czuwania.
2. Wyjmij szufladę frytownicy i upewnij się, że kratka jest prawidłowo umieszczona.



Cztery silikonowe nasadki, powinny być usytuowane na wypustkach na dnie kosza.



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

3. Umieść żywność w koszu, następnie wsuń szufladę do wnęki urządzenia.

UWAGA! NIE PRZEKRACZAJ POZIOMU MAX.

4. Dotknij przycisk Włącz/Wyłącz a następnie wybierz wybrany program, lub ustaw czas/temperaturę ręcznie, następnie wybierz przycisk Start/Pauza aby uruchomić pracę.
5. Dla ręcznego ustawienia urządzenia dotknij przycisk temperatury/czasu. Zacznie migać wskaźnik „°C”. Można teraz ustawić temperaturę za pomocą przycisków + i -, można ją ustawić w przedziale 80-200 °C. Każde naciśnięcie przycisków + i - zmienia temperaturę o 5 °C. Przytrzymując przycisk można przyspieszyć zmianę temperatury. Ustawiona temperatura będzie widoczna na wyświetlaczu.
6. Po wybraniu temperatury dotknij przycisk temperatury/czasu na wyświetlaczu zacznie migać symbol „MIN”. Ustaw czas za pomocą przycisku + i -, w przedziale 1-60 minut. Każde naciśnięcie przycisków + i - zmienia czas o 1 minutę. Przytrzymując przycisk można przyspieszyć zmianę czasu. Ustawiony czas będzie widoczny na wyświetlaczu.
7. Dotknij przycisk Start/Pauza aby rozpocząć grzanie. Na wyświetlaczu zaczną naprzemiennie migać symbole, które oznaczają pracę urządzenia. Na wyświetlaczu będą wyświetlać się naprzemiennie zadana temperatura oraz pozostały czas.
8. W trakcie pracy urządzenia można wyjąć szufladę z koszem żeby wymieszać składniki lub żeby sprawdzić czy jedzenie jest już gotowe. Po wyjęciu kosza urządzenie automatycznie wyłączy się, a po ponownym włożeniu (jeżeli czas nie upłynął) urządzenie wznowi pracę. Urządzenie wyposażone jest w funkcję przypomnienia o wymieszaniu jedzenia, więcej o tej funkcji w sekcji „Przypomnienie o wymieszaniu jedzenia”.

UWAGA! NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS MIESZANIA ŻYWNOSCI. ISTNIEJE RYZYKO POPARZENIA SIĘ! DO MIESZANIA ŻYWNOSCI NIE NALEŻY UŻYWAĆ METALOWYCH, OSTRYCH SZTUĆCÓW!

9. Po upływie czasu pracy, na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”. Nastąpi przedmuch urządzenia po czym urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie pracy. Urządzenie można wyłączyć w każdej chwili naciskając przycisk Włącz/Wyłącz.
10. W każdym momencie pracy urządzenia można włączyć/wyłączyć podświetlenie wnętrza naciskając przycisk podświetlenia. Podświetlenie wyłączy się automatycznie po 10 sekundach.
11. Jeżeli potrawa nie jest gotowa po zakończeniu grzania, należy ustawić dodatkowy czas pracy urządzenia.

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

PRZYPOMNIENIE O WYMIESZANIU JEDZENIA.

Urządzenie jest wyposażone w funkcję o przypomnieniu wymieszania żywności w połowie zadanego czasu (SHAKE). Zapobiega to przypaleniu i pomaga w równomiernym przyrządzeniu produktów.

UWAGA! FUNKCJA DOSTĘPNA JEST W PROGRAMACH ZE WSKAŹNIKIEM (SHAKE) NA WYŚWIELACZU.

Ważne wskazówki dotyczące smażenia:

- Zaleca się wymieszać frytki co 5 minut, dla równego wypieczenia. Dotyczy to również innych małych przekąsek, które w trakcie przygotowania nakładają się na siebie na kratce.
- Możesz dodać łyżkę oleju lub oliwy dla bardziej chrupiącego rezultatu. Pamiętaj żeby nie dodawać zbyt dużej ilości oleju, inaczej frytki zrobią się mniej chrupiące i tłuste.
- Nie używaj tej frytkownicy do pieczenia bardzo tłustych produktów.
- W trakcie pieczenia bardzo tłustych produktów z urządzenia może wydobywać się biały dym. Nie wpływa on na pracę ani na końcowy smak potrawy. Biały dym może pojawić się również, gdy urządzenie nie zostało dokładnie umyte lub gdy są w nim pozostałości tłuszczu, resztek jedzenia.

- Przekąski, które powinny być pieczone w piekarniku, mogą być również pieczone we frytkownicy.
- Małe ilości są wypieczone bardziej równomiernie niż duże ilości.
- Cienkie frytki będą bardziej chrupiące niż grube.
- Jeżeli chcesz upiec ciasto, quiche, tartę, delikatne lub nadziewane produkty, możesz użyć tacki lub formy (brak na wyposażeniu).
- Możesz użyć tego urządzenia również do podgrzewania. Ustaw frytkownicę np. na 80 °C na 10 minut.
- Mrożone produkty nie muszą być rozmrożone przed przyrządzeniem.
- Można użyć papieru do pieczenia lub folii aluminiowej, trzeba jednak uważać żeby nie zakryć całej kratki. Powietrze musi swobodnie krążyć wewnątrz kosza i pomiędzy żywnością. Na folii/papierze musi się znajdować odpowiednia ilość żywności, w przeciwnym razie, przepływ powietrza może wessać folię/papier do wnętrza elementów grzewczych co może spowodować pożar. Należy pamiętać, żeby żywność zajmowała mniejszą powierzchnię niż papier /folia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda elektrycznego. Wsuń szufladę 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 kosz i kratkę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Używaj do tego miękkiej ściereczki lub gąbki, aby nie porysować powłoki nieprzywierającej. Jeżeli do kosza lub kratki przywarł brud zalej dno kosza ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostaw na minimum 10 minut, aż brud zmięknie, następnie umyj dno i ściany kosza. Nie należy zanurzać całej szuflady z koszem ponieważ pomiędzy szyby może dostać się woda. Jeżeli woda dostanie się pomiędzy szyby okienka, należy odkręcić kosz szuflady i wyczyścić szybę pamiętając o prawidłowym mocowaniu szyby, uszczelki i kosza z szufladą.

UWAGA! PODCZAS MYCIA ORAZ NAPEŁNIANIA SZUFLADY WODĄ DO CZYSZCZENIA NALEŻY UMIESZCZAĆ JĄ W ZLEWOZMYWAKU, ABY ZAPOBIEC EWENTUALNEMU ROZLANIU WODY.

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

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

UWAGA! PODCZAS CZYSZCZENIA NALEŻY UWAŻAĆ, ABY NIE ZGUBIĆ SILIKONOWYCH NASADEK KRATKI.

4. Wytrzyj kosz i kratkę 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 zdemonstrowaną gumką.



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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Składniki opiekają się nierówno.	Niektóre składniki należy wstrząsnąć, przemieszać w koszu w trakcie opiekania.	Wymij szufladę i wstrząśnij, aby wymieszać składniki. Większe potrawy należy obrócić na drugą stronę.
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 kosza 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.	Oczyszczyć kawałki ziemniaków ze skrobi przepłukując je, następnie pozbyć się nadmiaru wody.
	Kruchość frytek zależy od ilości wody i tłuszczu w ziemniakach.	Pozbyć 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.	Wyduż czas lub zwiększ temperaturę.
	Zbyt duża ilość jedzenia w szufladzie.	Zmniejsz ilość jedzenia dla lepszego obiegu powietrza.
	Brak kratki w koszu.	Włóż prawidłowo kratkę do kosza.
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 koszem a kratką.	Upewnij się, że kosz i kratka są czyste.
Błąd E1, E2.	Usterka czujnika temperatury.	Skontaktuj się z serwisem producenta w celu naprawy usterki.
Wentylator działa z pełną mocą a urządzenie się nie włącza.	Usterka uziemienia.	Skontaktuj się z serwisem producenta w celu naprawy usterki.

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, pokręta, 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.

