

# Götze & Jensen



## FRYTOWNICA NISKOTŁUSZCZOWA AF500K

---

Instrukcja obsługi  
i warunki gwarancji



## WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA I ZAGROŻENIA

1. Należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać.
2. Nie uruchamiaj 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. W razie nietypowych dźwięków, wydobywającego się dymu z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć i skontaktować się ze sprzedawcą w celu naprawy urządzenia.
4. Urządzenie należy podłączyć zgodnie z informacją o zasilaniu na tabliczce znamionowej.
5. Wtyczkę przewodu należy podłączyć do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
6. Urządzenie przystosowane jest do użytku domowego, nie komercyjnego.
7. Nie podłączaj ani nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego mokrymi dłońmi.
8. Chroń przewód zasilający przed gorącymi powierzchniami. Nie pozwól, aby przewód wystawał poza krawędź blatu aby zapobiec przypadkowemu zsunięciu urządzenia z powierzchni.
9. Urządzenie należy stawiać na suchej, płaskiej, niepalnej i stabilnej powierzchni.
10. Przed przesunięciem, zmianą miejsca pracy urządzenia, zakończeniem pracy i czyszczeniem urządzenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazda zasilania i poczekać aż urządzenie ostygnie.
11. W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się do wysokiej temperatury, nie dotykaj i nie zbliżaj rąk i ciała do elementów oznaczonych symbolem ponieważ grozi to poparzeniem.



12. Aby wyciągnąć wtyczkę z gniazda złap za wtyczkę, nie ciągnij za przewód.

13. Urządzenie nie może pracować w pobliżu materiałów łatwopalnych.
14. Urządzenie przeznaczone jest do użytku przez osoby dorosłe i powinno znajdować się poza zasięgiem dzieci.
15. Nie wolno zasłaniać otworów wylotowych urządzenia.
16. Nie napełniaj misy olejem, ponieważ może to doprowadzić do pożaru.
17. Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób i zrozumiałe związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Nie powinno być wykonywane czyszczenie i konserwacja sprzętu przez dzieci bez nadzoru.
18. Nie należy narażać urządzenia na szkodliwe warunki atmosferyczne.
19. Urządzenia należy używać wyłącznie w warunkach domowych, w temperaturze pokojowej.
20. Nie należy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
21. Nie wolno przykrywać urządzenia w trakcie pracy.
22. Należy pozostawić minimum 10 cm wolnej przestrzeni z wszystkich stron urządzenia.
23. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
24. Przegrzany tłuszcz może ulec samozapłonowi. Należy zachować szczególną ostrożność i czyścić misę po każdym użyciu.
25. Nie pozwalaj dzieciom bawić się torbami plastikowymi z opakowania. Niebezpieczeństwo uduszenia!

## 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.

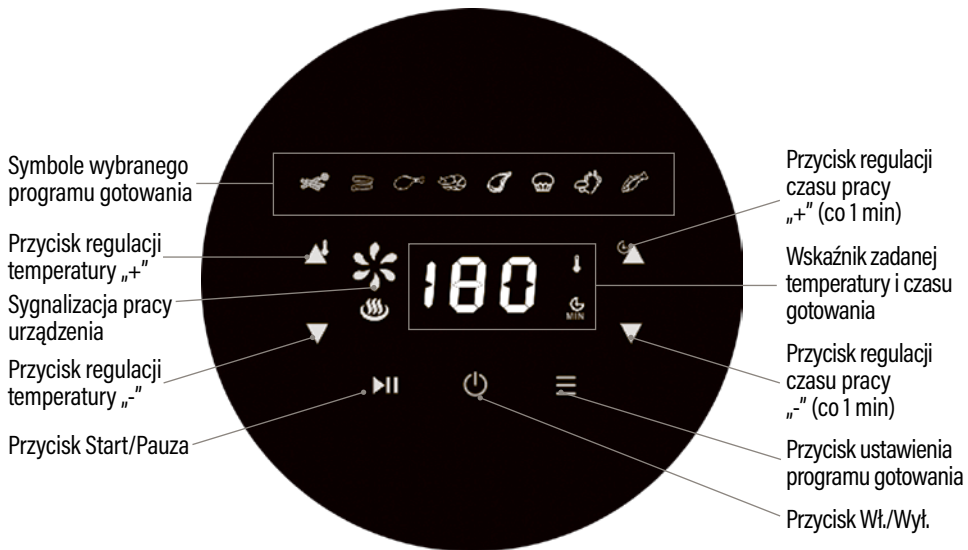
## DANE TECHNICZNE

Model:	AF500K
Zasilanie [V], [Hz]:	220-240~, 50/60
Moc [W]:	1300
Zakres temperatury [°C]:	80 - 200
Pojemność kosza [l]:	2.6
Pojemność miski [l]:	3.6
Timer [min]	0 - 60

## OPIS URZĄDZENIA

1. Elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem
2. Obudowa
3. Uchwyt kosza
4. Przycisk zwolnienia kosza
5. Ostrona zabezpieczająca
6. Kosz pokryty powłoką nieprzywierającą
7. Misa pokryta powłoką nieprzywierającą
8. Otwory wylotowe powietrza
9. Przewód zasilający z wtyczką



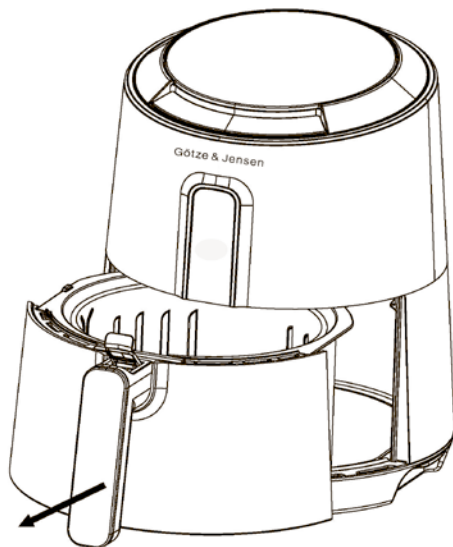


## PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

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

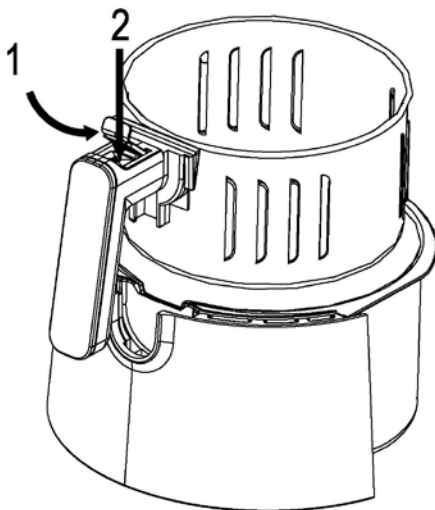
### **UWAGA! NIE NALEŻY UŻYWAĆ USZKODZONEGO URZĄDZENIA.**

3. Postaw urządzenie na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
4. Chwyć za uchwyt kosza i wyciągnij misę z koszem.

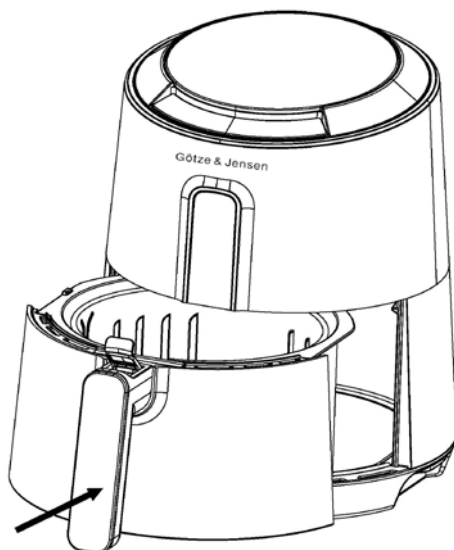


**UWAGA! MISA Z KOSZEM POWINNY STAĆ NA STABILNEJ POWIERZCHNI, ABY PO NACIŚNIĘCIU PRZYCIŚCU ZWOLNIENIA KOSZA, MISA NIE SPADŁA Z WYSOKOŚCI.**

5. W celu wyjęcia kosza z miski umieść osłonę zabezpieczającą w górnej pozycji i naciśnij przycisk zwolnienia kosza.



6. Dokładnie umyj kosz i misę w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Używaj do tego miękkiej ściereczki lub gąbki, aby nie porysować powłoki nieprzywierającej.
7. Przetrzyj wnętrze urządzenia oraz obudowę wilgotną ściereczką.
8. Włóż kosz do miski i zablokuj.
9. Chwyć za uchwyt i wsuń do wnęki urządzenia misę z koszem, aby panel sterowania podświetlił się chwilowo, przycisk **Wł./Wył.** pozostał podświetlony a urządzenie wydało sygnał dźwiękowy.



## 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 misy z koszem.
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

1. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego – urządzenie wyda sygnał dźwiękowy a wyświetlacz podświetli się jednorazowo.
2. Chwyć za uchwyt i wyjmij misę z koszem, następnie umieść składniki w koszu nie przekraczając poziomu MAX.

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

3. Chwyć za uchwyt i wsuń misę z koszem do wnęki urządzenia tak, aby panel sterowania podświetlił się chwilowo, przycisk **Wł./Wył.** pozostał podświetlony a urządzenie wydało sygnał dźwiękowy.
4. Naciśnij przycisk **Wł./Wył.** na wyświetlaczu pojawiają się domyślne ustawienia 180°C / 15 min. Jeżeli w czasie 3 minut od włączenia urządzenia nie naciśniesz żadnego przycisku urządzenie wyłączy się automatycznie.
5. Naciśnij przycisk ustawienia programu opiekania i ustaw odpowiedni program do zastosowanych składników. Naciskając przycisk wielokrotnie symbole programów oraz dedykowany czas i temperatura zaczną się zmieniać na wyświetlaczu.
6. Po ustawieniu programu jak i w dowolnym momencie trwania programu można dokonać korekty czasu i temperatury opiekania przyciskami regulacji temperatury „+” i „-”.
7. Naciśnij przycisk **Start/Pauza** aby rozpocząć opiekanie. Proces pracy i grzania urządzenia zostanie zasygnalizowany symbolami na panelu sterowania. Podczas pracy na panelu odmierzany będzie czas do zakończenia pracy.

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

8. W trakcie opiekania niektórych produktów wymagane jest ich wymieszanie. W tym celu chwyć uchwyt i wyciągnij misę z koszem, następnie wstrząśnij aby wymieszać składniki.

W celu zmniejszenia ciężaru wyjmij kosz z misy; umieść osłonę zabezpieczającą w górnej pozycji i naciśnij przycisk zwolnienia kosza.

### **UWAGA! MISA Z KOSZEM POWINNY STAĆ NA ŻAROODPORNEJ POWIERZCHNI, ABY PO NACIŚNIĘCIU PRZYCIŚCIKU ZWOLNIENIA KOSZA, MISA NIE SPADŁA Z WYSOKOŚCI.**

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



- Zakończenie pracy zasygnalizowane zostanie 6-krotnym sygnałem dźwiękowym oraz świetlnym, następnie urządzenie wyłączy się automatycznie.

**UWAGA! W KAŻDEJ CHWILI MOŻESZ WSTRZYMAĆ I WZNOWIĆ PROCES OPIEKANIA NACISKAJĄC PRZYCIŚK START/PAUZA. JEŻELI PO WSTRZYMANIU PROCESU OPIEKANIA W PRZECIĄGU 3 MINUT NIE WZNOWISZ PROCESU, URZĄDZENIE WYŁĄCZY SIĘ AUTOMATYCZNIE.**

- Chwyć za uchwyt kosza, wysuń misę z koszem i sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeżeli składniki wymagają jeszcze opieczienia włóż misę z koszem z powrotem i ustaw dodatkowy czas opiekania.
- W celu wyjęcia małych składników np. frytki, wyjmij kosz z misy i przesyp je na talerz. Aby wyjąć większe składniki użyj szczypic.

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

- W celu przygotowania następnej porcji powtórz powyższe kroki. W celu wyłączenia urządzenia naciśnij przycisk **Wł./Wył.**




## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda elektrycznego. Wsuń misę z koszem i poczekaj aż całe urządzenie ostygnie.
- Przetrzyj obudowę urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki.

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

- Dokładnie umyj kosz i misę w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Używaj do tego miękkiej ściereczki lub gąbki, aby nie porysować powłoki nieprzywierającej. Jeżeli do kosza lub misy przywarł brud napełnij misę ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostaw na minimum 10 minut, aż brud zmięknie, następnie umyj.
- Wyczyść wnętrze urządzenia i element grzejny za pomocą zwilżonej ściereczki.
- Po wyczyszczeniu złóż urządzenie i przechowuj w suchym bezpiecznym miejscu.

## TABELA PROGRAMÓW

	Frytki mrożone	Bekon	Kurczak	Krewetki	Stek	Babeczki	Warzywa	Ryba
Temperatura/ Czas								
°C	200	180	180	180	180	180	160	180
MIN	20	6	25	15	16	12	17	14

	Min-max ilość (g)	Czas (min)	Temp (°C)	Wymagane wymieszanie
<b>Ziemniaki i frytki</b>				
Cienkie mrożone frytki	300-400	18-25	200	Tak
Grube mrożone frytki	300-400	20-25	200	Tak
<b>Mięso i Drób</b>				
Stek	100-500	8-18	180	Nie
Kotlet wieprzowy	100-500	8-18	180	Nie
Kotlet wołowy	100-500	10-20	180	Nie
Kiełbasa	100-500	6-10	200	Nie
Udka z kurczaka	100-500	16-20	200	Nie
Filet z kurczaka	100-500	15-20	180	Nie
<b>Przekąski</b>				
Sajgonki	100-400	8-10	200	Tak
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	20-25	180	Tak
Paluszki rybne	100-400	10-15	180	Nie
Mrożony chleb Przekąski serowe	100-400	8-12	180	Nie
Faszerowane warzywa	100-400	15-18	160	Nie
<b>Pieczenie</b>				
Ciasto	300	8-12	180	Nie
Placek	400	20-22	180	Nie
Mufinki	300	15-18	200	Nie
Słodkie przekąski	400	20	160	Nie

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

## TABELA PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Składnik opiekają się nierówno	Niektóre składniki należy wstrząsnąć, przemieszać w koszu w trakcie opiekania	Wymij misę z koszem i wstrząśnij, aby wymieszać składniki
Składniki nie opiekają się na chrupko	Użyto składników do przygotowania w tradycyjnej frytownicy w głębokim tłuszczu	Wymij składniki i posmaruj minimalnie oliwą, aby nie wysychały tylko przyrumieniały się
Nie można włożyć misy z koszem do urządzenia	W koszu jest za dużo składników	Napełnij kosz do poziomu Max
	Kosz nie jest prawidłowo zamocowany w misie	Zablokuj prawidłowo kosz w misie
Z urządzenia wydobywa się dym	Opiekane są tłuste składniki	W trakcie opiekania tłustych składników tłuszcz spływa do misy i nagrzewa się tworząc dym. Nie ma to jednak wpływu na urządzenie, czy jakość opiekania składników
Świeże frytki nie są chrupiące po opiekanu	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

## 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 szczególności 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 udoskonalmy 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. Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059.**

