

# Götze & Jensen



## FRYTOWNICA NISKOTŁUSZCZOWA AF600X

---

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. 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 należy podłączać ani nie dotykać wtyczki przewodu zasilającego mokrymi dłońmi.
8. Należy chronić przewód zasilający przed gorącymi powierzchniami. Nie należy pozwalać, 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 należy dotykać i nie zbliżać rąk i ciała do elementów oznaczonych symbolem ponieważ grozi to poparzeniem.
12. Aby wyciągnąć wtyczkę z gniazda należy złapać za wtyczkę, nie należy ciągnąć 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. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

15. Nie wolno zasłaniać otworów wylotowych urządzenia.
16. Nie należy napełniać szuflady olejem, ponieważ może to doprowadzić do pożaru.
17. 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.
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 zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
24. Przegrzany tłuszcz może ulec samozapłonowi. Należy zachować szczególną ostrożność i czyścić misę po każdym użyciu.
25. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się torbami plastikowymi z opakowania. Niebezpieczeństwo uduszenia!
26. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym programatorem, włącznikiem czasowym, oddzielnym systemem zdalnego sterowania lub innym urządzeniem, które włącza lub wyłącza urządzenie automatycznie.
27. Podczas korzystania z urządzenia, należy używać rękawic kuchennych.
28. Nie wolno podgrzewać materiałów łatwopalnych takich jak papier lub plastik.
29. 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

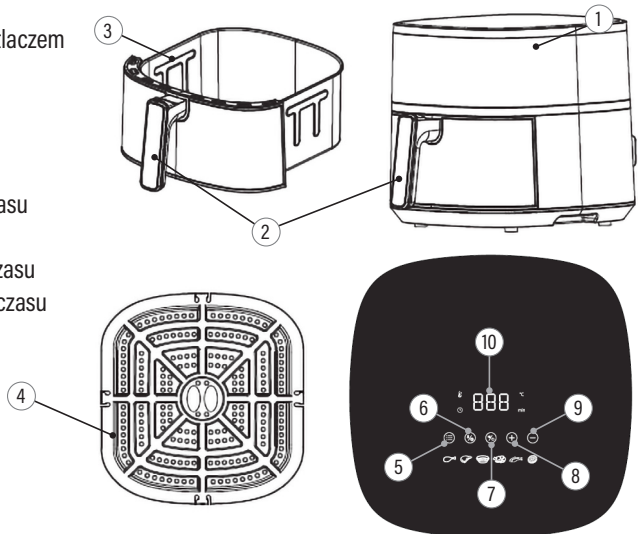
Ten sprzęt jest przeznaczony do użytku tylko w gospodarstwie domowym.

## DANE TECHNICZNE

Model:	AF600X
Zasilanie [V], [Hz]:	220-240~, 50-60
Moc [W]:	1400
Zakres temperatury [°C]:	80 - 200
Ilość programów:	6
Pojemność szuflady [l]:	6.0
Timer [min]:	0 - 60

## OPIS URZĄDZENIA

1. Panel sterowania z wyświetlaczem
2. Uchwyt szuflady
3. Szuflada
4. Podstawka
5. Program
6. Ustawienia temperatury/czasu
7. Włącz/wyłącz
8. Zwiększanie temperatury czasu
9. Zmniejszanie temperatury/czasu
10. Wyświetlacz LCD



## 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. Dokładnie umyj szufladę i podstawkę w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Użyj 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.**

5. Przetrzyj wnętrze urządzenia oraz obudowę wilgotną ściereczką.
6. Włóż podstawkę do szuflady.
7. 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 miski 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 przycisk włącz/wyłącz podświetli się.
2. Wyjmij szufladę frytownicy i upewnij się, że podstawka jest prawidłowo umieszczona. Cztery silikonowe nóżki, powinny być prawidłowo zamontowane na podstawie.







### **UWAGA! ZAWSZE NALEŻY UŻYWAĆ PODSTAWKI DO PODGRZEWANIA JEDZENIA, PONIEWAŻ ZAPEWNIĄ ONA PRAWIDŁOWĄ CYRKULACJĘ POWIETRZA, ZAPEWNIĄJĄC EFEKTYWNOŚĆ GOTOWANIA.**

3. Umieść żywność w szufladzie i wsuń ją do oporu do urządzenia. Dla lepszego rozprowadzania ciepła, 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. Za pomocą przycisku ustawienia temperatury/czasu oraz przyciskami „+” i „-” ustaw odpowiednie parametry. Za pomocą przycisku program można również, wybrać jeden z sześciu programów zdefiniowanych według poniższej tabeli:

IKONKA	PROGRAM	TEMP [°C]	CZAS [MIN]
	Udka z kurczaka	200	25
	Stek	200	22
	Tarta jajeczna	180	13
	Pieczone krewetki	180	15
	Ryba	200	22
	Grillowanie	160	22

Podczas wybierania programu, ikonka aktualnie wybranego programu mruga.

6. W razie potrzeby można za pomocą przycisku ustawienia temperatury/czasu oraz przyciskami zwiększania „+” i zmniejszania „-” skorygować temperaturę i czas gotowania.
7. Naciśnij przycisk Włącz/Wyłącz aby rozpocząć pracę. Wyświetlacz LCD na przemian będzie pokazywał ustawioną temperaturę i pozostały czas podgrzewania jedzenia.
8. W trakcie opiekania niektórych produktów wymagane jest ich wymieszanie. Podczas pracy urządzenia, 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 ŻYWNOSCI. ISTNIEJE RYZYKO POPARZENIA SIĘ!**

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

9. Po zakończeniu podgrzewania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie się wyłączy.

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

10. 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. Wsuń 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.

**UWAGA! POWIERZCHNIE MAJĄCE KONTAKT Z ŻYWNOŚCIĄ NALEŻY MYĆ ZA POMOCĄ ŚRODKÓW DO MYCIA NACZYŃ, DO MYCIA NALEŻY UŻYWAĆ MIĘKKICH ŚCIERCZEK. 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 NÓŻEK PODSTAWKI.**

4. Wytrzyj szufladę i podstawkę do sucha lub zostaw do wyschnięcia przed złożeniem.

5. Złóż urządzenie i przechowuj w suchym bezpiecznym miejscu.

## SUGEROWANE CZASY PODGRZEWANIA

Produkt	Mín-max ilość [g]	Czas [min]	Temp [°C]	Zamieszać/ obrócić	Dodatkowe informacje
<b>Ziemniaki i frytki</b>					
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	-	-
<b>Mięso</b>					
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	-
<b>Przekąski</b>					
Sajgonki	100-300	8-10	200	obrócić	-
Faszerowane warzywa	100-300	10	160	-	-
Mrożone przekąski serowe	100-300	8-10	180	obrócić	-
<b>Ryba</b>					
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.	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 miski i nagrzewa się tworząc dym. Należy ograniczyć ilość występowanego tłuszczu w potrawie.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Świeże frytki nie są chrupiące po opiekaniu.	Kawałki ziemniaków nie zostały odpowiednio oczyszczone.	Oczyść kawałki ziemniaków ze skrobi przepłukując je, następnie pozbydź się nadmiaru wody.
	Kruchość frytek zależy od ilości wody i tłuszczu w ziemniakach.	Pozbydź 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.	Wydluż 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.

## 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 użytym 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 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 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. Numer Krajowego Rejestru Sądowego 0000354059.**

