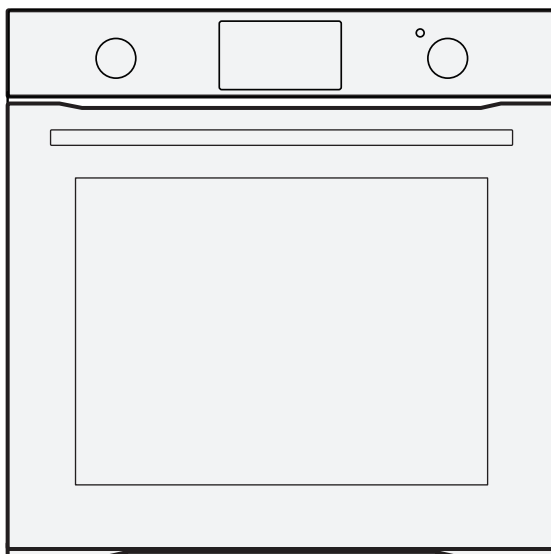


Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

Model: OM81-OZ4P01ODEU



Dreame OZ40 Pro Built-In Oven (Stainless Steel)

Przed rozpoczęciem korzystania z produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją w celu wykorzystania w przyszłości.

DREAME

Spis treści

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	1
2. MONTAŻ	4
3. OPIS PRODUKTU	6
4. CODZIENNE UŻYTKOWANIE	11
5. WSKAZÓWKI I PORADY	17
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	23
7. INFORMACJE O PRODUKCIE	26
WARUNKI GWARANCJI	27
KARTA GWARANCYJNA	28

Ikona	Typ	Znaczenie
	Ostrzeżenie	Poważne ryzyko obrażeń lub śmierci
	Przestroga	Ryzyko obrażeń lub uszkodzenia mienia
	Ważne / uwaga	Prawidłowa obsługa systemu

1 INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Zalecamy dokładne zapoznanie się z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem użytkowania, aby uzyskać najlepszą wydajność i przedłużyć żywotność urządzenia. Zawiera ona wszystkie informacje potrzebne do zapewnienia bezpiecznej instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować na przyszłość.
- Podczas przenoszenia urządzenia zalecamy, by zawsze używać uchwytów wpuszczonych w boki piekarnika, co pozwoli zapobiec obrażeniom ciała lub uszkodzeniu urządzenia.
- Aby zapewnić wydajność i bezpieczeństwo tego urządzenia, zalecamy wykonanie następujących czynności:
 - W przypadku jakichkolwiek usterek urządzenia zawsze skontaktuj się z serwisem.
 - Zawsze używaj oryginalnych części zamiennych.
 - To urządzenie jest przeznaczone do niekomercyjnego użytku domowego i nie wolno go w żaden sposób modyfikować.

Ostrzeżenie!

To urządzenie jest domowym urządzeniem kuchennym przeznaczonym do montażu wewnątrz pomieszczeń. Nie jest przeznaczone do montażu na zewnątrz, np. w kuchniach na świeżym powietrzu ani w garażach, chyba że wykwalifikowany, kompetentny instalator uzna lokalizację i instalację za odpowiednią i zgodną z przepisami.

- To urządzenie może być bezpiecznie używane tylko wtedy, gdy jest prawidłowo podłączone do wydajnego systemu uziemienia zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

Ostrzeżenie!

Dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

- Aby uniknąć poparzeń, dzieciom nie wolno zbliżać się do urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Małe dzieci powinny być nadzorowane tak, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Elementy opakowań, takie jak plastikowe torby, styropian, gwoździe itp. są potencjalnie niebezpieczne, dlatego należy podjąć odpowiednie środki, aby uniknąć stykania się z nimi przez dzieci i osoby niepełnosprawne.

Unikaj:

- Dotykania urządzenia mokrymi częściami ciała.
- Korzystania z urządzenia boso.
- Niewłaściwej lub niebezpiecznej obsługi.
- Zastaniania otworów wentylacyjnych lub odprowadzających ciepło.
- Dopuszczania do kontaktu przewodów zasilających innych urządzeń z gorącymi częściami piekarnika.
- Narażania urządzenia na działanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz lub bezpośrednie światło słoneczne.
- Używania piekarnika w celu przechowywania.
- Używania łatwopalnych płynów w pobliżu urządzenia.

Następujące czynności wymagają działań autoryzowanego personelu:

- Urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji i wszelkimi lokalnymi wymaganiami.
- Uszkodzoną sondę temperatury należy wymienić. Sonda jest częścią termostatu. Należy używać wyłącznie sondy temperatury zalecanej dla tego piekarnika.

Skontaktuj się z serwisem, jeśli:

- Masz wątpliwości co do działania urządzenia.
- Masz wątpliwości co do stanu urządzenia po wyjęciu go z opakowania.
- Jeśli kabel zasilający został uszkodzony lub wymaga wymiany.
- Jeśli urządzenie wymaga serwisowania.
- Jeśli potrzebujesz części zamiennych.

Ostrzeżenia

Ostrzeżenie!

- Nie czyść piekarnika parą.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, gdyż może to powodować przegrzewanie.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do gotowania potraw.
- Natychmiast po rozpakowaniu sprawdź, czy urządzenie nie zostało uszkodzone.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, jeśli nie działa ono prawidłowo.
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, odłącz je od sieci elektrycznej.
- Podczas wkładania naczyń do piekarnika lub ich wyjmowania używaj rękawic kuchennych.
- Uchwyt drzwiczek piekarnika zawsze chwytaj pośrodku.
- Upewnij się, że pokrętła są w pozycji wyłączenia, gdy urządzenie nie jest używane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją lub niewłaściwym użytkowaniem.

Urządzenie nie może być wyrzucane razem z odpadami komunalnymi i śmieciami.

 Materiały użyte w tym urządzeniu oznaczone symbolem nadają się do recyklingu.



Symbol na produkcie lub na jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad domowy. Zamiast tego należy go oddać do

odpowiedniego punktu zbiórki w celu poddania sprzętu elektrycznego i elektronicznego recyklingowi. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby zostać spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem, firmą zajmującą się utylizacją odpadów komunalnych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Materiały opakowaniowe

- Materiały oznaczone tym symbolem nadają się do recyklingu.
- Opakowanie należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w celu poddania go recyklingowi.

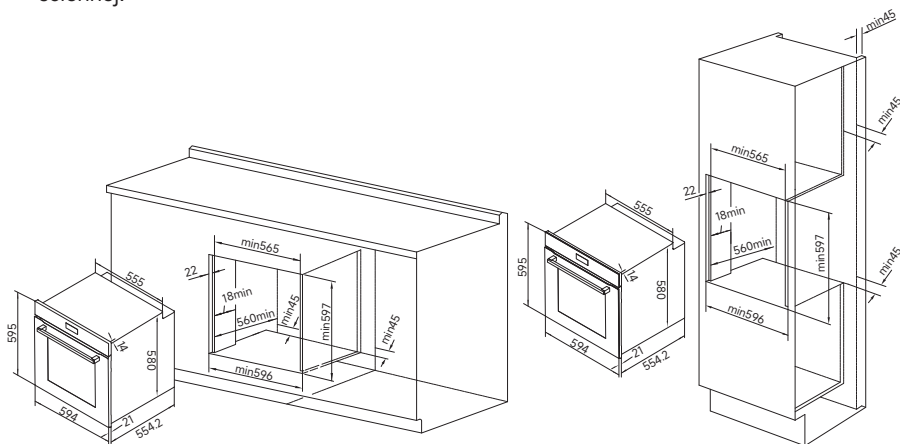
2 MONTAŽ

ⓘ Ważne!

Instalacja, montaż i połączenia elektryczne muszą być wykonywane przez autoryzowany personel.

2.1 Informacje dotyczące szafki

- Aby zapewnić prawidłowe działanie wbudowanego urządzenia, szafka, w której się ono znajduje, musi być odpowiednia.
- Poniższy rysunek przedstawia wymiary wycięcia do montażu pod ladą lub w szafce ściennej.



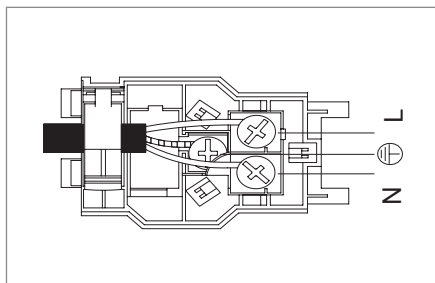
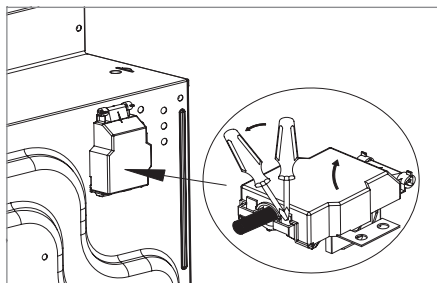
- Panele sąsiadujących szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. W szczególności szafy z forniowaną powierzchnią zewnętrzną muszą być montowane przy użyciu klejów odpornych na temperatury do 75°C.
- Zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa kontakt z częściami elektrycznymi piekarnika nie może być możliwy po jego zainstalowaniu.
- Wszystkie części, które zapewniają bezpieczne działanie urządzenia, mogą być demontowane wyłącznie za pomocą narzędzia.
- Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwiczki piekarnika i przymocuj go, wkładając 2 wkręty do drewna w 2 otwory znajdujące się na obwodzie ramy.

2.2 Połączenie elektryczne

- Urządzenie jest zwykle dostarczane z przewodem zasilającym i wtyczką. Urządzenie należy zainstalować w taki sposób, aby wtyczka była łatwo dostępna. Podłącz wtyczkę do prawidłowo uziemionego gniazda zasilania ogólnego przeznaczenia, najlepiej do oddzielnego, specjalnego obwodu. Przewód zasilający powinien być umieszczony w taki sposób, aby nie osiągał temperatury wyższej niż 75°C na całej swojej długości.
- Jeśli urządzenie nie jest dostarczane z wtyczką lub w przypadku podłączania kabla bezpośrednio do sieci zasilającej połączenie do zasilania elektrycznego musi zostać wykonane przez upoważnioną osobę zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania. Instalacja musi obejmować odpowiedni rozłącznik izolacyjny o minimalnym rozwarciu styków 3 mm między urządzeniem a siecią zasilającą. Rozłącznik powinien być dobrany zgodnie z obciążeniem podanym na tabliczce znamionowej i powinien być zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie powinien być przerywany przez wyłącznik automatyczny).

2.3 Przed wykonaniem połączenia

- Sprawdź, czy przełącznik, okablowanie i instalacja elektryczna są w stanie wytrzymać obciążenie urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
- Sprawdź, czy system zasilania ma sprawne połączenie uziemiające, które jest zgodne z obowiązującymi przepisami.
- Po zainstalowaniu kuchenki należy sprawdzić, czy gniazdo zasilania lub wyłącznik automatyczny są łatwo dostępne;



2.4 Wymiana przewodu zasilającego

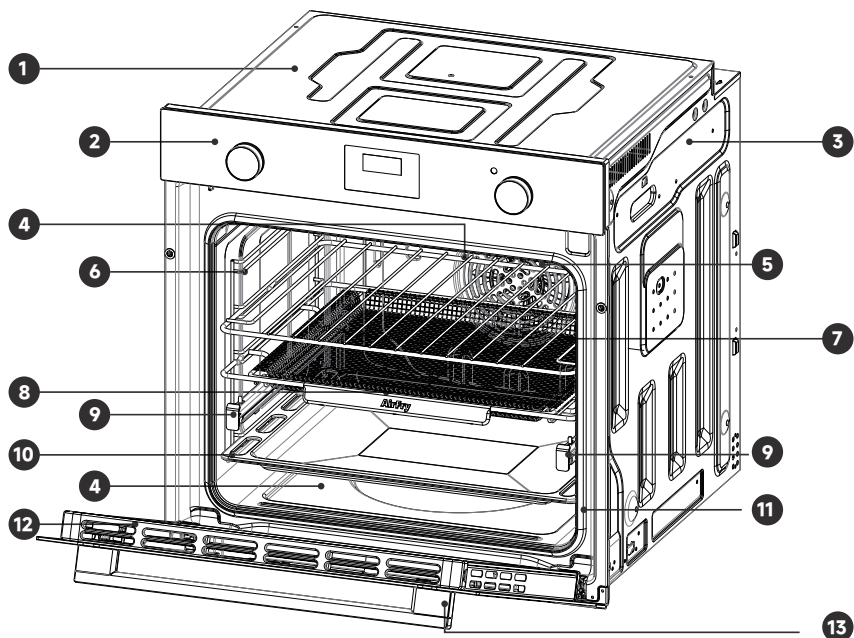
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

⚠ Ostrzeżenie!

Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną i licencjonowaną osobę zgodnie z lokalnymi przepisami. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane nieprawidłową instalacją.

3 OPIS PRODUKTU

3.1 Przegląd

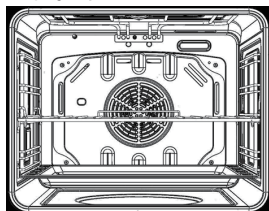


- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1 Panel górny | 8 Kosz do smażenia beztłuszczowego |
| 2 Panel sterowania | 9 Szyny teleskopowe |
| 3 Panel boczny | 10 Blacha do pieczenia |
| 4 Element grzejny | 11 Uszczelka drzwi |
| 5 Osłona wentylatora i elementu | 12 Drzwiczki piekarnika |
| 6 Drabinka boczna | 13 Uchwyt drzwiczek piekarnika |
| 7 Chromowana półka druciana | |

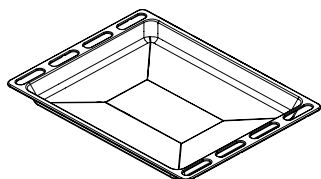
i Uwaga:
 Powyższa ilustracja ma charakter poglądowy.
 Rzeczywiste urządzenie może się nieco różnić.

2.2 Piekarnik i akcesoria

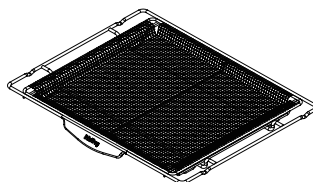
Piekarnik umożliwia ustawienie półek w pięciu położeniach. Piekarnik jest dostarczany z następującymi elementami:



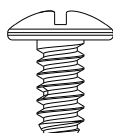
1. Wkładka grillowa



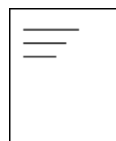
2. Blacha do pieczenia



3. Kosz do smażenia
beztłuszczowego



4. Zestaw instalacyjny



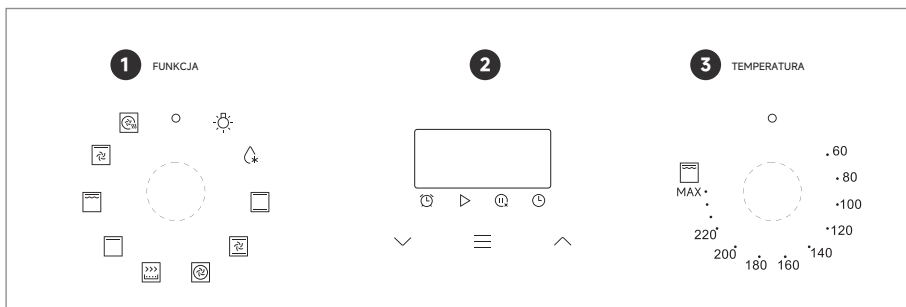
5. Instrukcja obsługi i karta
gwarancyjna

ⓘ Uwaga:

Piekarnik jest wyposażony w funkcję delikatnego zamykania drzwi, która będzie działać prawidłowo tylko wtedy, gdy podczas zamykania zostanie przyłożona wystarczająca siła początkowa. W przypadku przyłożenia niewystarczającej siły konieczne może być ręczne zamknięcie drzwiczek.

2.3 Elementy sterujące

- ① Pokrętko wyboru trybu pieczenia
- ② Elektroniczny zegar / minutnik
- ③ Pokrętko wyboru temperatury pieczenia



2.4 Tryby pieczenia

Grill



Kieruje promieniowanie ciepłe z mocnego górnego elementu grzejnego na potrawę. Funkcja grilla najlepiej nadaje się do przyrządzania różnych kawałków mięsa, takich jak steki, kotlety, kielbaski i ryby, lub do przygotowywania tostów, kanapek i innych potraw niewymagających długiej obróbki cieplnej. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed umieszczeniem żywności na grillu, włóż go na 3 minuty w celu wstępnego nagrzania. Pomoże to zamknąć w potrawach naturalne soki i zachować delikatność mięsa. Zawsze grilluj przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Grill maks



Kieruje promieniowanie ciepłe z 2 dużej mocy górnych elementów grzejnych na potrawę. Grill maks pozwala na wykorzystanie pełnego rozmiaru tacy grillowej do przygotowania większych posiłków i pozwala przygotować potrawę szybciej niż funkcja grilla. Funkcja grill maks najlepiej nadaje się do przyrządzania różnych kawałków mięsa, takich jak steki, kotlety, kielbaski i ryby, lub do przygotowywania tostów, kanapek i innych potraw niewymagających długiej obróbki cieplnej. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed umieszczeniem żywności na grillu włóż go na 3 minuty w celu wstępnego nagrzania. Pomoże to zamknąć w potrawach naturalne soki i zachować delikatność mięsa. Zawsze używaj funkcji grill maks przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Grill z termoobiegiem



Generuje ciepło z górnego elementu grzejnego, które jest rozprawdane po całej komorze przez wentylator. Ta kombinacja pomaga bardziej równomiernie rozprawdzać ciepło w potrawie, co pomaga uniknąć przypalenia lub rozgotowania. Funkcja grillowania z wentylatorem jest idealna do większych kawałków mięsa, które wymagają dłuższego czasu pieczenia i pozwala uzyskać rezultaty podobne do mięsa przygotowanego na rożnie. Funkcji grilla z termoobiegiem używaj zawsze przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Pieczenie

Piekarnik jest ogrzewany za pomocą dwóch elementów grzejnych, z których jeden znajduje się w górnej części komory, a drugi pod dolną częścią piekarnika. Tradycyjna funkcja pieczenia pozwala osiągnąć najlepsze wyniki podczas przygotowania potraw na jednej półce piekarnika, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w potrawie. Idealnie nadaje się do pieczenia pojedynczych blach z herbatnikami, babeczkami, ciastami i pieczeniami.

Termoobieg

Piekarnik jest ogrzewany za pomocą dwóch elementów grzejnych, z których jeden znajduje się w górnej części komory, a drugi pod dolną częścią piekarnika. Wentylator powoduje cyrkulację gorącego powietrza wokół komory, zapewniając lepsze rozprowadzanie ciepła, umożliwiając umieszczanie potraw w różnych miejscach w piekarniku w celu jednoczesnego gotowania. Zaleca się używanie maksymalnie dwóch półek z funkcją termoobiegu i unikanie korzystania z dolnej półki, aby zapobiec przypaleniu podstawy. Potrawy umieszczone na górnej półce będą pieczone szybciej niż na dolnej.

Tryb wymuszonego obiegu ciepłego

Wykorzystuje tylny element grzejny otaczający wentylator do generowania ciepła. Następnie wentylator rozprowadza gorące powietrze, aby utrzymać stałą temperaturę w całej komorze piekarnika. Pozwala to na gotowanie potraw w różnych obszarach piekarnika w tym samym czasie. Tryb wymuszonego obiegu ciepłego to bardzo wszechstronna funkcja pieczenia, która może być używana do większości rodzajów gotowania i pieczenia, i sprawi, że można przygotowywać potrawy szybciej i w niższej temperaturze niż w przypadku standardowych funkcji pieczenia.

Smażenie beztłuszczowe

Oferuje zalety frytkownicy beztłuszczowej w piekarniku do zabudowy. Ta funkcja premium generuje ciepło z dużej mocy górnych elementów grzejnych i wentylatora, które to ciepło jest rozprowadzane przez wentylator w celu szybkiego podgrzania komory piekarnika. Gorące powietrze zapewnia szybkie i skuteczne gotowanie potraw bez konieczności ich obracania, podczas gdy promieniowanie ciepłe z górnego elementu pomaga osiągnąć najbardziej chrupiące rezultaty. Funkcja smażenia beztłuszczowego w połączeniu z koszem do smażenia beztłuszczowego idealnie się sprawdzi w przypadku przygotowania w piekarniku ulubionych mrożonek, takich jak frytki, kotlety czy nuggetsy z kurczaka bez użycia oleju.

Rozmrażanie

Wykorzystuje wentylator do obiegu powietrza o temperaturze pokojowej wokół komory.

Funkcja ta pomaga rozmrażać różne rodzaje żywności przed gotowaniem. Korzystanie z funkcji rozmrażania skraca czas rozmrażania nawet o 50%.

Oświetlenie

Włącza tylko światło piekarnika, światło włącza się samoczynnie, gdy piekarnik działa.

Łatwe gotowanie na parze / gotowanie wspomagane parą

Gotowanie na parze jest doskonałym dodatkiem do zwykłego gotowania z wykorzystaniem gorącego powietrza lub wymuszeniem obiegu cieplnego. Para pomaga wydobyć naturalne smaki potraw, pozwalając na bardziej równomierne gotowanie i zachowanie więcej składników i wartości odżywczych.

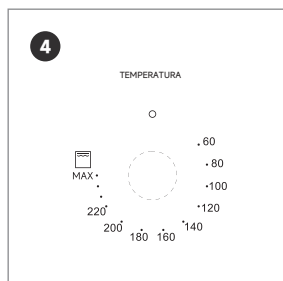
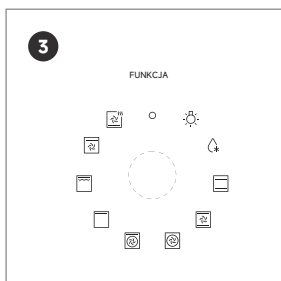
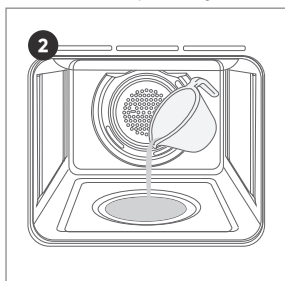
Funkcje gotowania na parze, takie jak łatwe gotowanie na parze, pozwalają zawsze uzyskać soczyste, smaczne wnętrza potrawy z chrupiącą, złocistą skórką.

Ostrzeżenie!

- Ostrzeżenie! Ryzyko oparzeń lub uszkodzenia urządzenia.
- Ostrzeżenie! Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas działania funkcji łatwego gotowania na parze, z wyjątkiem nagrzewania wstępnego.
- Ostrzeżenie! Po zakończeniu działania funkcji pary ostrożnie otwieraj drzwiczki piekarnika.

2.5 Sposób użycia

- 1 Otwórz drzwiczki piekarnika.
- 2 Wlej 150 ml wody do wgłębienia na dnie komory, gdy piekarnik jest zimny.
- 3 Ustaw pokrętkę funkcji na tryb łatwego gotowania na parze .
- 4 Obróć pokrętkę temperatury, aby wybrać temperaturę gotowania w zakresie od 220 do maksymalnej.



- 5 Podgrzewaj przez 10 minut lub do momentu, gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę.
- 6 Umieść potrawę w piekarniku i piecz zgodnie z zaleceniami przepisu.

Przestroga!

Nie napełniaj wgłębienia wodą podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.

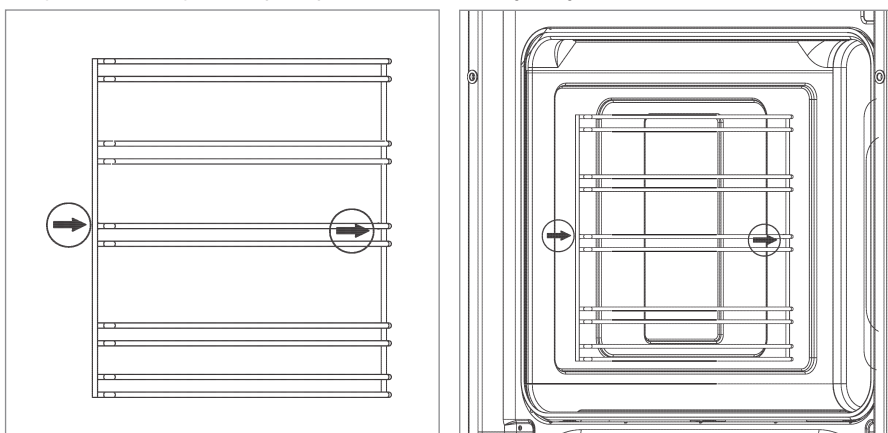
- 7 Aby wyłączyć piekarnik, obróć pokrętkę regulacji funkcji do pozycji godziny 12.
- 8 Gdy piekarnik ostygnie, dobrze wytrzyj nadmiar wody z wgłębienia.

4 CODZIENNE UŻYTKOWANIE

4.1 Umieszczanie tac i półek w piekarniku

- Tacę do grillowania lub półkę piekarnika można umieścić w dowolnej z pięciu pozycji wysokości piekarnika. Zalecana pozycja półki znajduje się w tabeli przewodnika po pieczeniu. Podczas montażu tac lub półek należy upewnić się, że są one zamontowane między dwoma przewodami, które znajdują się najbliżej siebie, jak pokazano poniżej.
- Półki piekarnika są wyposażone w ogranicznik, który zapobiega ich przypadkowemu całkowitemu wysunięciu. Aby całkowicie wyjąć półki piekarnika, należy lekko unieść przednią część półki i całkowicie wysunąć ją z piekarnika.

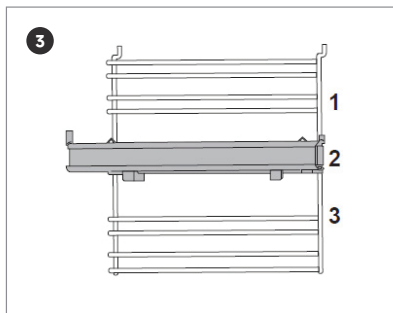
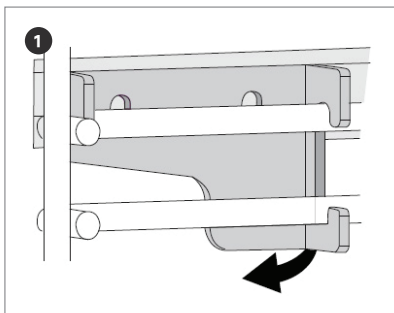
- ① Uwaga:
- blacha do pieczenia nie ma ogranicznika i można ją całkowicie wysunąć jednym ruchem, dlatego należy uważać, aby przypadkowo nie wysunąć jej całkowicie.
 - Zamontować tace i półki między prętami, jak pokazano poniżej.
 - Aby wyjąć ruszty boczne piekarnika, popchnąć druciany wspornik do tyłu w kierunku tylnej części komory piekarnika, aby zwolnić go ze sworznia blokującego. Po zwolnieniu wsporniki boczne można wyjąć, delikatnie wyciągając je z otworów pozycjonujących w ściankach piekarnika w kierunku środka piekarnika. Aby wymienić półki boczne, powtórzyć czynności w odwrotnej kolejności.



4.2 Szyny teleskopowe

Piekarnik może być również wyposażony w zestaw szyn teleskopowych, które mogą być umieszczone na różnych poziomach i umożliwiają łatwe wsuwanie i wysuwanie rusztów lub tac piekarnika.

- ① Aby odczepić szynę teleskopową w celu jej wyczyszczenia lub zmiany położenia, nacisnąć od spodu szynę teleskopową. (Uwaga: pokazano odwrotną stronę szyny).
- ② Aby ponownie zamontować szynę teleskopową, umieścić zacisk w górnej szynie na prowadnicy półki i nacisnąć w dół, szyna zatrzyma się na swoim miejscu.
- ③ Szyna teleskopowa została zaprojektowana do obsługi półki lub rusztu/blachy do pieczenia i może być zainstalowana w dowolnym miejscu półki.



4.3 Jak korzystać z piekarnika

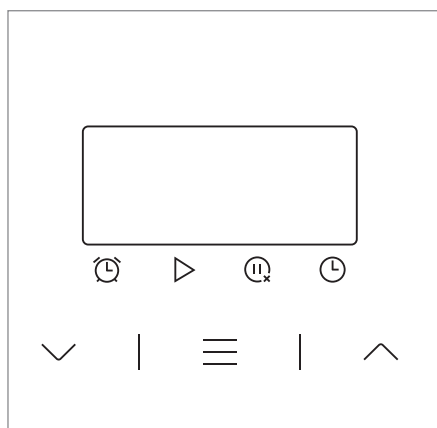
Ten piekarnik z wymuszonym obiegiem ciepłym jest niezwykle wszechstronnym urządzeniem, które umożliwia łatwy i bezpieczny wybór różnych trybów gotowania. Różne tryby pieczenia wybiera się za pomocą pokrętła wyboru trybu pieczenia znajdującego się na panelu sterowania.

4.4 Jak obsługiwać piekarnik

- Przekręć pokrętło wyboru trybu gotowania na żądany tryb gotowania (objaśnienie trybów gotowania znajduje się na stronach 10–11).
- Przekręć pokrętło wyboru temperatury gotowania na żadaną temperaturę (wskazówki dotyczące gotowania znajdują się na stronie 16) lub na maks. w przypadku grillowania.
- Przy pierwszym użyciu urządzenia zalecamy przestawienie termostatu na najwyższe ustawienie, ustawienie pokrętła wyboru trybu pieczenia na tryb trybu pieczenia i pozostawienie włączonego piekarnika na około pół godziny bez potrawy w środku i z zamkniętymi drzwiczkami piekarnika. Następnie otwórz drzwiczki piekarnika i pozwól mu ostygnąć. Wszelkie zapachy, które mogą zostać wykryte podczas tego pierwszego użycia, są spowodowane parowaniem substancji używanych do ochrony piekarnika podczas przechowywania.

- ① Uwaga:
umieść tacę na dolnej półce piekarnika, aby zapobiec skapywaniu rozlanych płynów na dno piekarnika. Nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów (w tym folii i blach) na dnie działającego piekarnika, ponieważ może to spowodować uszkodzenie emalii. Naczynia kuchenne (naczynia, tace, folię aluminiową itp.) należy umieszczać wyłącznie na półkach piekarnika dostarczonych wraz z urządzeniem.

4.5 Cyfrowy wyłącznik czasowy ze sterowaniem dotykowym



Funkcje przycisków	
▼	Skróć czas
▲	Wydłuż czas
≡	Tryb zegara
🕒	Minutnik
▶	Ustawianie czasu pieczenia (długość czasu pieczenia)
⏸	Koniec czasu pieczenia (godzina zakończenia pieczenia)
🕒	Ustawianie czasu

Model ten ma cyfrowy wyświetlacz, 24-godzinny zegar z 3 przyciskami sterującymi. Po podłączeniu zasilania na ekranie wyświetlana jest godzina 12:00, a pasek powyżej symbolu 🕒 miga.

Ustawianie godziny po pierwszym podłączeniu zasilania

Aby ustawić prawidłową godzinę, naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby zwiększyć lub zmniejszyć, do chwili, aż zostanie ustawiony prawidłowy czas. Po 5 sekundach godzina zostanie zablokowana.

Zmiana godziny

Naciśnij kilkakrotnie przycisk funkcyjny, aż się pasek powyżej 🕒 zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić godzinę. Po 5 sekundach godzina zostanie zablokowana.

Ustawienie trybu ręcznego

Po pierwszym podłączeniu zasilania piekarnik przejdzie w tryb ręczny po ustawieniu czasu. Tryb ręczny zostanie anulowany dopiero po wyłączeniu zasilania piekarnika lub jeśli wybrano automatyczny czas pieczenia i pasek powyżej ▶ lub ⏸ miga. Patrz następna sekcja dotycząca ustawienia automatycznego.

Ustawienie automatyczne

Automatyczne ustawienie piekarnika pozwala wybrać czas zakończenia, czas pieczenia, temperaturę i tryb pieczenia. Piekarnik włączy się, będzie piec zgodnie z wybranym trybem i temperaturą, a następnie wyłączy się automatycznie.

- ① Naciśnij kilkakrotnie przycisk funkcyjny, aż się pasek powyżej ▷ zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić przedział czasowy pieczenia.
- ② Naciśnij kilkakrotnie przycisk funkcyjny, aż się pasek powyżej ⌚ zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić godzinę wyłączenia.
- ③ Ustaw temperaturę i tryb pieczenia, obracając pokrętko termostatu i pokrętko wyboru.

Po dokonaniu tych ustawień paski powyżej ▷ i ⌚ będą migać, wskazując, że funkcja automatycznego pieczenia w piekarniku jest włączona.

– Na przykład: jeśli pieczenie ma trwać 45 minut i ma się zakończyć o 14:00.

- ① Naciśnij kilkakrotnie przycisk funkcyjny, aż pasek powyżej ▷ zacznie migać i ustaw czas pieczenia na 45 minut.
- ② Naciśnij kilkakrotnie przycisk funkcyjny, aż pasek powyżej ⌚ zacznie migać i ustaw zakończenie pieczenia na 14:00.

- Po dokonaniu powyższych ustawień wyświetlany jest bieżący czas, a paski powyżej ▷ i ⌚ będą migać, wskazując, że ustawiona jest funkcja automatycznego pieczenia. Gdy zegar wskaże 13:15, piekarnik rozpocznie pieczenie automatycznie. Podczas pieczenia pasek będzie migać.
- Gdy zegar wskaże godzinę 14:00, piekarnik automatycznie zakończy pieczenie.
- Rozlegnie się dźwięk alarmu, a pasek zacznie migać. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

Ustawienie półautomatyczne

Istnieją dwie metody półautomatycznego pieczenia:

A Rozpocznij pieczenie teraz i ustaw czas pieczenia

To półautomatyczne ustawienie piekarnika umożliwia natychmiastowe rozpoczęcie pieczenia, ustawienie czasu gotowania (do 10 godzin), wybranie temperatury i trybu pieczenia. Piekarnik będzie piec zgodnie z wybranym trybem pieczenia i temperaturą, a następnie wyłączy się automatycznie po upływie czasu pieczenia.

- ① Naciśnij kilkakrotnie przycisk funkcyjny, aż się pasek powyżej ▷ zacznie migać, a następnie naciśnij przycisk $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić przedział czasowy pieczenia.
- ② Ustaw temperaturę i tryb pieczenia, obracając pokrętko termostatu i pokrętko wyboru. Piekarnik uruchamia się natychmiast, pasek powyżej ▷ będzie migać. Po upływie czasu pieczenia piekarnik automatycznie zakończy pieczenie. Rozlegnie się dźwięk alarmu, a pasek powyżej ▷ będzie migać, naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.

B Rozpocznij pieczenie teraz i ustaw godzinę zakończenia

- ① Naciśnij kilkakrotnie przycisk funkcyjny, aż pasek powyżej ⏸ zacznie migać, następnie przyciśnij przycisk $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić godzinę zakończenia pieczenia (do 23 godzin i 59 minut).
- ② Ustaw temperaturę i tryb pieczenia, obracając pokrętko termostatu i pokrętko wyboru.
- ③ Piekarnik uruchomi się natychmiast, a pasek powyżej ⏸ będzie migać. Po osiągnięciu godziny zakończenia piekarnik automatycznie zakończy pieczenie. Rozlegnie się dźwięk alarmu, a pasek powyżej ⏸ będzie migać, naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.
- ④ Naciśnięcie dowolnego przycisku podczas pieczenia półautomatycznego powoduje wyświetlenie ustawionego czasu pieczenia. Jeśli godzina zakończenia jest ustawiony na bieżącą, ustawienie półautomatyczne zostanie anulowane.

Minutnik

- Cyfrowy minutnik można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut. Aby ustawić minutnik, naciskaj przycisk funkcyjny, aż pasek powyżej ⌚ zacznie migać. Następnie naciśnij przycisk $\wedge$ lub $\vee$, aby ustawić minutnik. Po 5 sekundach czas zostanie ustawiony i rozpocznie się jego odliczanie. Po osiągnięciu ustawionego czasu ⌚ zniknie i włączy się alarm, naciśnij dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm.
- ① Uwaga:
po naciśnięciu przycisku funkcyjnego ustawienia minutnika powinny zostać wykonane w ciągu 5 sekund.
 - W przypadku awarii zasilania wszystkie ustawienia, w tym wyświetlanie godziny, zostaną utracone. Konieczne będzie ponowne ustawienie godziny i wszelkich ustawień.

Oświetlenie piekarnika

- Ustaw pokrętkę wyboru trybu pieczenia na symbolu ; aby włączyć oświetlenie piekarnika.
Oświetlenie piekarnika pozostaje włączone, gdy piekarnik działa.

Wentylacja chłodząca

- Aby można było schładzać zewnętrzną powierzchnię urządzenia, model ten jest wyposażony w wentylator chłodzący, który włącza się automatycznie.
- Gdy wentylator chłodzący jest włączony, między drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania można wyczuć strumień powietrza.

① Uwaga:
po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący działa do momentu ostygnięcia piekarnika, a następnie wyłącza się automatycznie.

5 WSKAZÓWKI I PORADY

Porady dotyczące pieczenia

- Piekarnik oferuje szereg ustawień, które pozwalają na pieczenie różnego rodzaju potraw w najlepszy możliwy sposób. Z czasem nauczysz się jak najlepiej wykorzystywać to wszechstronne urządzenie do pieczenia, a poniższe wskazówki stanowią jedynie wytyczne, które można zmieniać w zależności od własnego doświadczenia.

Podgrzewanie

- Jeśli piekarnik wymaga podgrzania, należy wybrać tryb smażenia beztłuszczowego . Jest to najbardziej wydajny tryb, który pozwala osiągnąć żadaną temperaturę tak szybko, jak to możliwe, zużywając najmniejszą ilość energii.
- Po umieszczeniu potrawy w piekarniku można wybrać żądany tryb pieczenia.

Pieczenie na wielu półkach

- Jeśli chcesz piec potrawy na kilku półkach, wybierz tryb wymuszonego obiegu ciepłego  lub termoobiegu .
- Podczas gotowania delikatnych potraw na więcej niż jednej półce należy używać trybu wymuszonego obiegu ciepłego . Ten tryb umożliwia pieczenie na 3 półkach jednocześnie. Patrz tabela wskazówek dotyczących pieczenia.

Korzystanie z grilla

- Ten wielofunkcyjny piekarnik ma 3 różne tryby grillowania.
- Używaj trybu grilla , trybu grilla maks  lub trybu grilla z termoobiegiem  przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika, umieszczaj potrawy na środku patelni grillowej, wóź i zamontuj patelnię grillową na 3. lub 4. półce od dołu.
- Podczas korzystania z trybu grilla  zalecamy przestawienie termostatu na najwyższe ustawienie.

Korzystanie z grilla z termoobiegiem

- Używaj trybu grilla z termoobiegiem  przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika. Ten tryb jest bardzo przydatny do szybkiego grillowania potraw, ponieważ rozpraszanie ciepła przez wentylator umożliwia nie tylko przyrumienienie powierzchni, ale także upieczenie potrawy od spodu.
- Może być również używany do przyrumieniania potraw pod koniec procesu gotowania, na przykład po dodaniu sera do zapiekanki z makaronu.
- Podczas korzystania z trybu grilla z termoobiegiem  umieszczaj potrawy na 2. lub 3. półce piekarnika od dołu, a następnie umieść tacę ociekową na 1. półce od dołu, aby zapobiec kapaniu tłuszczu na dno piekarnika. Zalecamy ustawienie termostatu na 180°C, ponieważ jest to najbardziej wydajna temperatura dla trybu grilla z termoobiegiem .
- Nie oznacza to jednak, że nie można używać innych temperatur, wystarczy ustawić pokrętkę termostatu na żadaną temperaturę.

❶ Ważne!

Aby uzyskać najlepsze rezultaty i oszczędzać energię, należy zawsze używać funkcji grilla przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.

Pieczenie ciast

- Podczas pieczenia ciast należy zawsze umieszczać je w rozgrzanym piekarniku.
- Upewnij się, że piekarnik został dokładnie nagrany (lampa kontrolna zgaśnie). Aby zapobiec utracie ciepła i opadnięciu ciasta, nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Zasadniczo jeśli ciasto jest za suche: zwiększ temperaturę o 10°C i skróć czas pieczenia.
- Jeśli ciasto opadło: użyj mniej płynów lub obniż temperaturę o 10°C.
- Jeśli ciasto jest zbyt ciemne na wierzchu: umieść je na niższej półce, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
- Jeśli jest dobrze upieczone w środku, ale lepkie na zewnątrz: użyj mniej płynu, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.
- Jeśli ciasto przywiera do formy: dobrze natłuść formę i posyp ją mąką lub użyj papieru do pieczenia.
- W przypadku pieczenia na wielu półkach, gdy potrawa na jednej półce jest bardziej przypieczona: następnym razem użyj niższego ustawienia temperatury. Nie jest konieczne wyjmowanie potraw ze wszystkich półek w tym samym czasie.

Pieczenie pizzy

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas pieczenia pizzy, użyj trybu wymuszonego obiegu ciepłego .
- Rozgrzewaj piekarnik przez co najmniej 10 minut.
- Użyj lekkiej aluminiowej formy do pizzy, umieszczając ją na półce dostarczanej z piekarnikiem. Nie używaj tacy ociekowej, ponieważ wydłuży to czas pieczenia, utrudniając uzyskanie chrupiącej skórki.
- Podczas pieczenia pizzy nie otwieraj za często drzwiczek piekarnika.
- Jeśli na pizzy jest wiele dodatków (trzy lub cztery), zalecamy dodanie mozzarelli na wierzch w połowie procesu pieczenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj tylko jednej półki na raz, ale jeśli chcesz piec na dwóch półkach, użyj drugiej i czwartej półki od dołu z temperaturą 220°C i przetóż potrawy z jednej na drugą je w połowie pieczenia.

Pieczenie ryb i mięsa

- Podczas pieczenia białego mięsa i ryb ustawić temperaturę w zakresie od 180°C do 200°C.
- W przypadku czerwonego mięsa, które ma być dobrze wypieczone na zewnątrz, a jednocześnie delikatne i soczyste w środku, najlepiej rozpocząć od ustawienia wysokiej temperatury (200–220°C) na krótki czas, a następnie wyłączyć piekarnik.
- Ogólnie rzecz biorąc, im większa pieczeń, tym niższe ustawienie temperatury.
- Umieść mięso na środku półki i umieść pod nim blachę, na której będzie zbierać się tłuszcz.
- Upewnij się, że półka jest włożona tak, aby znajdowała się na środku piekarnika.
- Jeśli chcesz zwiększyć ilość ciepła od dołu, użyj niższej półki.

Przewodnik kulinarny

Produkt	Masa (kg)	Pozycja podczas pieczenia*	Czas nagrzewania (min)	Ustawienie temperatury	Czas pieczenia (min)
---------	--------------	----------------------------------	------------------------------	---------------------------	----------------------------



Rozmrażanie

Wszystkie produkty mrożone



Grill / Grill maks

Sola i mątwą	1	4	5	Maks.	8 - 10
Kebab z kalmarów i krewetek	1	4	5	Maks.	6 - 8
Dorsz	1	4	5	Maks.	10
Warzywa z grilla	1	3/4	5	Maks.	10 - 15
Stek cięły	1	4	5	Maks.	15 - 20
Kotlety	1	4	5	Maks.	15 - 20
Hamburgery	1	4	5	Maks.	7 - 10
Makrele	1	4	5	Maks.	15 - 20
Opiekane kanapki	-	4	5	Maks.	2 - 3



Grill z termoobiegiem

Kurczak z grilla	1,5	3	5	200	55 - 60
Mątwą	1,5	3	5	200	30 - 35
Pizza (na 2 półkach)	1	2 - 4	15	220	15 - 20
Lasagna	1	3	10	200	30 - 35
Baranina	1	2	10	180	50 - 60
Pieczony kurczak + ziemniaki	1	2 - 4	10	180	60 - 75
Makrela	1	2	10	180	30 - 35
Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40 - 50

*Położenie półki licząc od dołu

Produkt	Masa (kg)	Pozycja podczas pieczenia*	Czas nagrzewania (min)	Ustawienie temperatury	Czas pieczenia (min)
 Grill z termoobiegiem (cd.)					
Kremowe ptysie (na 2 półkach)	0,5	2 - 4	10	190	20 - 25
Herbatniki (na 2 półkach)	0,5	2 - 4	10	180	10 - 15
Biszkopt (1 ciasto)	0,5	2	10	170	15 - 20
Biszkopt (2 ciasta)	1	2 - 4	10	170	20 - 25
Słone paszteciki	1,5		15	200	25 - 30

 Tryb wymuszonego obiegu ciepłego					
Tarty	0,5	3	15	180	20 - 30
Ciastka owocowe	1	2/3	15	180	40 - 45
Ciasto owocowe	0,7	3	15	180	40 - 50
Biszkopt	0,5	3	15	160	25 - 30
Naleśniki z nadzieniem (na 2 półkach)	1,2	2 - 4	15	200	30 - 35
Małe ciasteczka (na 2 półkach)	0,6	2 - 4	15	190	20 - 25
Ptysie serowe (na 2 półkach)	0,4	2 - 4	15	210	15 - 20
Ptysie z kremem (na 3 półkach)	0,7	1 - 3 - 5	15	180	20 - 25
Herbatniki (na 3 półkach)	0,7	1 - 3 - 5	15	180	20 - 25
Bezy (na 3 półkach)	0,5	1 - 3 - 5	15	90	180

*Położenie półki licząc od dołu

Produkt	Masa (kg)	Pozycja podczas pieczenia*	Czas nagrzewania (min)	Ustawienie temperatury	Czas pieczenia (min)
 Pieczenie					
Kaczka	1	3	15	200	65 - 75
Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70 - 75
Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70 - 80
Herbatniki <i>(ciasto kruche)</i>	-	3	15	180	15 - 20
Tarty	1	3	15	180	30 - 35

 Termoobieg					
<i>Produkty mrożone</i>					
Pizza	0,3	2	-	250	12
Tarta z kukinią i krewetkami	0,4	2	-	200	20
Tarta szpinakowa w stylu wiejskim	0,5	2	-	220	30 - 35
Trójkąty z ciasta francuskiego	0,3	2	-	200	25
Lasagna	0,5	2	-	200	35
Złociste bułeczki	0,4	2	-	180	25 - 30
Kawałek kurczaka	0,4	2	-	220	15 - 20
<i>Wstępnie przygotowane produkty żywnościowe</i>					
Złociste skrzydełka z kurczaka	0,4	2	-	200	20 - 25
<i>Świeże produkty żywnościowe</i>					
Herbatniki <i>(ciasto kruche)</i>	0,3	2	-	200	15 - 18
Ciasto owocowe	0,6	2	-	180	45
Ptysie serowe	0,2	2	-	210	10 - 12

*Położenie półki licząc od dołu

Produkt	Masa (kg)	Pozycja podczas pieczenia*	Czas nagrzewania (min)	Ustawienie temperatury	Czas pieczenia (min)
>>> سماجن Smażenie beztłuszczowe					
Stek z antrykotu <i>(najpierw obsmażony)</i>	1	3	5	220	8
Mrożone frytki	1	3	5	220	15
Podudzia / skrzydełka z kurczaka <i>(z suchą przyprawą)</i>	1	3	5	230	15
Świeży filet z barramundi <i>(w panierce)</i>	1	3	5	230	15
Ziemniaki <i>(pokrojone w części)</i>	0,5	3	5	230	14
Produkty mrożone					
Nuggetsy z kurczaka / panierowana ryba	1	3	5	230	15
Rozgniatane ziemniaki <i>(wcześniej ugotowane)</i>	1	3	4 - 5	220	15

*Polożenie półki licząc od dołu

- ① Uwaga:
 czasy pieczenia są przybliżone i mogą się różnić w zależności od osobistych upodobań. Podczas gotowania przy użyciu grilla lub grilla z termoobiegiem tacę ociekową należy zawsze umieszczać na pierwszej półce piekarnika od dołu.

6 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji piekarnika upewnij się, że pokrętko wyboru trybu gotowania jest w położeniu wyłączenia, podobnie jak pokrętko wyboru temperatury pieczenia. Aby wydłużyć żywotność piekarnika, należy go często czyścić.
- Części emaliowane lub ze stali nierdzewnej należy myć letnią wodą bez użycia proszków ściernych lub substancji żrących. Jeśli na stali nierdzewnej występują trudne do usunięcia plamy, należy użyć środków czyszczących specjalnie zalecanych do czyszczenia stali nierdzewnej. Po wyczyszczeniu dowolnej powierzchni zaleca się jej dokładne spłukanie i wysuszenie.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone natychmiast po użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące), ciepłą wodą z detergentem. Detergent należy spłukać, a wnętrze dokładnie wysuszyć. Należy unikać stosowania ściernych detergentów, zmywaków, kwaśnych środków czyszczących, takich jak środki do usuwania kamienia itp. Jeśli plamy są szczególnie trudne do usunięcia, należy użyć środków czyszczących specjalnie zalecanych do czyszczenia piekarników i postępować zgodnie z instrukcjami dołączonymi do środka czyszczącego.

❶ Ważne!

Do czyszczenia wnętrza piekarnika nigdy nie należy używać myjki parowej ani żrących środków czyszczących.

- W przypadku korzystania z piekarnika przez dłuższy czas lub gotowania potraw zawierających dużo wody na drzwiczkach piekarnika może skraplać się woda. Wytrzyj je miękką ściereczką i spróbuj zmniejszyć temperaturę pieczenia.
- Otwór piekarnika otacza uszczelka, która jest niezbędna do zapewnienia prawidłowego działania piekarnika. Należy regularnie sprawdzać stan tej uszczelki. W razie potrzeby wyczyść ją, ale unikaj używania do tego środków lub przedmiotów ściernych. W przypadku uszkodzenia uszczelki należy skontaktować się z serwisem. Zalecamy unikanie używania piekarnika do czasu jej naprawienia.

❶ Ważne!

Nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów (w tym folii i blach) na dnie piekarnika, gdy jest on włączony, ponieważ może to spowodować uszkodzenie emalii.

- Wyczyść szklane drzwiczki za pomocą nieściernych środków lub gąbek i wytrzyj je miękką ściereczką.

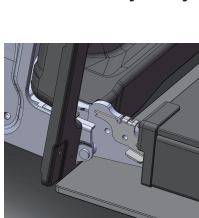
❶ Ważne!

Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie należy używać ostrych, ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby. Należy używać wyłącznie nieżrących środków do czyszczenia piekarników zakupionych w sklepach ze sprzętem AGD lub supermarketach.

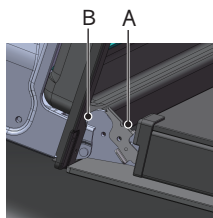
Jak zdemontować drzwiczki piekarnika

Drzwiczki piekarnika można zdjąć, aby uzyskać lepszy dostęp do piekarnika podczas czyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki, wykonaj następujące czynności:

- ① Całkowicie otwórz drzwiczki.
- ② Podnieś i obróć zatrzask A znajdujący się na każdym z dwóch zawiasów.
- ③ Chwyc drzwiczki po dwóch zewnętrznych stronach i przymknij je ustawiając w położeniu około 3/4.
- ④ Pociągnij drzwiczki do siebie, wyciągając je z ramy piekarnika.
- ⑤ Aby założyć drzwiczki z powrotem, należy powtórzyć powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



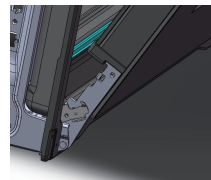
Rys. 1



Rys. 2



Rys. 3

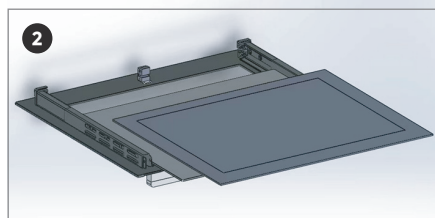
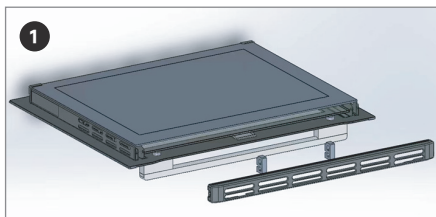


Rys. 4

Jak zdemontować drzwiczki piekarnika w celu ich wyczyszczenia

Wewnętrzną szybę piekarnika można wyjąć w celu jej lepszego oczyszczenia. Aby zdemontować wewnętrzną szybę drzwiczek, wykonaj następujące czynności:

- ① Zdejmij zaślepkę z górnej części drzwiczek, odkręcając 2 śruby po lewej i prawej stronie.
- ② Delikatnie wysuń wewnętrzną szybę.
- ③ Wyczyść szybę odpowiednim środkiem czyszczącym. Dokładnie wytrzyj i umieść na miękkiej powierzchni.
- ④ Teraz można również wyczyścić wewnętrzną część szyby zewnętrznej.
- ⑤ Wykonaj powyższe czynności w kolejności odwrotnej, aby z powrotem zamontować szybę drzwiczek.



Wymiana żarówek w piekarniku

⚠ Ostrzeżenie!

Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, co pozwoli uniknąć porażenia prądem. Zdejmij szklaną pokrywę oprawki lampy.

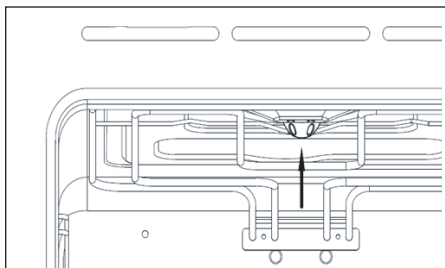
Wyjmij żarówkę i wymień ją na żarówkę odporną na wysokie temperatury (300°C) o następujących parametrach:

- Napięcie: 220–240 V
- Moc: 25 W
- Typ: G9

① Uwaga:

Dostępne są żarówki zamienne.

Założ z powrotem szklaną pokrywę i ponownie podłącz piekarnik do zasilania sieciowego.



7 INFORMACJE O PRODUKCIE

Numer(y) modeli:	OM81-OZ4P01ODEU
Napięcie i częstotliwość:	220–240 V ~ / 50–60 Hz
Objętość użytkowa:	81 l
Objętość całkowita:	92 l
Moc wyjściowa:	2900–3400 W
Wymiary produktu (mm):	594 (szer.) × 595 (wys.) × 554 (gł.)

Warunki gwarancji

Szanowny kliencie,

Dziękujemy za wybór produktów firmy Dreame. Zgodnie z przepisami ustawy o ochronie konsumenta i naszym szczerym zobowiązaniem wobec użytkowników na podstawie niniejszej karty gwarancyjnej i ważnego dowodu zakupu będziemy świadczyć następujące usługi:

Gwarancja

Ten produkt jest objęty okresem gwarancji zgodnym z wymogami prawnymi i regulacyjnymi obowiązującymi w miejscu sprzedaży. Wady, które wystąpią w okresie gwarancji podczas normalnego użytkowania i pielęgnacji, kwalifikują się do odpowiedniej obsługi gwarancyjnej. Jeśli Twój produkt jest wadliwy lub masz trudności z jego użytkowaniem i potrzebujesz pomocy, skontaktuj się również z lokalnym dealerem lub autoryzowanym centrum serwisowym.

Z gwarancji wyłączone są następujące części

- Węże doprowadzające i odprowadzające wodę do zmywarki;
- Tace wbudowanych piekarników parowych, talerze parowe, ruszty grillowe oraz ruszty do pieczenia;
- Ruszty palników gazowych i wewnętrzne/zewnętrzne nakrywki palników;
- Osłony ozdobne okapu.

Gwarancja jest nieważna w następujących przypadkach

- Jeśli urządzenie jest używane poza gospodarstwem domowym lub w miejscach publicznych;
- Jeśli produkt uległ uszkodzeniu w wyniku nieprzestrzegania przez użytkownika warunków dotyczących sposobu obsługi, przechowywania lub transportu produktu;
- Normalne zużycie eksploatacyjne produktu, na przykład zmniejszenie pojemności akumulatora;
- Uszkodzenia i usterki powstałe w następujących sytuacjach:
 - Użytkowanie, przechowywanie lub konserwowanie w sposób niezgodny z instrukcją obsługi, jak również montaż niezgodny z wytycznymi dotyczącymi instalacji;
 - Używanie materiałów eksploatacyjnych, takich jak detergenty, środki czyszczące, sole regeneracyjne, nabtyszczacze, środki konserwujące lub inne materiały eksploatacyjne, nieprzeznaczone do tego produktu;
 - Naprawy, modyfikacje, przeróbki lub zmiany konstrukcyjne wykonane przez użytkownika lub nieautoryzowany personel, które powodują uszkodzenie produktu;
 - Uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, z którymi producent nie ma związku, w tym działania siły wyższej (katastrofy naturalne, pożar, piorun itd.);
 - Czynności lub akty zaniedbania ze strony konsumentów lub stron trzecich, w tym takie, które powodują mechaniczne uszkodzenie produktu;
 - Części eksploatacyjne i zużywalne.
- Instalacja oraz przyłącza elektryczne, wodne i kanalizacyjne powinny zostać wykonane przez specjalistę. W przeciwnym przypadku gwarancja traci ważność.

W przypadku transportu i użytkowania urządzenia w innych krajach UE / Europejskiego Stowarzyszenia Wolnego Handlu, jego parametry techniczne (takie jak napięcie, częstotliwość, rodzaj gazu itp.) muszą być takie same, jak w kraju zakupu. Jeśli Dreame ma sieć serwisową na danym obszarze, warunki gwarancji można skonsultować z lokalnym przedstawicielem w kraju użytkowania. W przeciwnym razie gwarancja traci ważność.

Karta gwarancyjna

Aby móc korzystać z usług posprzedażowych Dreame, przed zakupem dokładnie wypełnij niniejszą kartę gwarancyjną. Na podstawie podanych przez Ciebie informacji utworzymy profil użytkownika, aby zapewnić jak najlepszą obsługę.

Karta gwarancyjna

Nazwa produktu:	Imię i nazwisko klienta:
Model produktu:	Nr telefonu klienta:
Fabryczny nr seryjny:	Adres klienta:
Data zakupu:	Sklep, w którym dokonano zakupu:
Nr umowy:	Nr telefonu sklepu:

Dokumentacja napraw

Data naprawy:
Opis usterki:
Dane dotyczące obsługi:
Podpis technika:

Kontakt z działem obsługi posprzedażowej:
dreamesupport@dreame.tech

Wypełnij tę kartę gwarancyjną od razu po zakupie produktów Dreame. Przechowuj kartę gwarancyjną w bezpiecznym miejscu. Klient nie musi jej odsyłać do firmy. Przy każdej naprawie prosimy o okazanie karty gwarancyjnej i oryginału ważnej faktury.

Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.



Zeskanuj kod QR

- Aby wyświetlić cyfrową instrukcję obsługi

Kontakt



Skontaktuj się:

- Jeśli napotkasz jakiegokolwiek problemy podczas użytkowania, możesz zeskanować kod QR po lewej stronie, aby uzyskać numer infolinii serwisowej i zadzwonić w celu uzyskania porady.

Producent: Zhiyue Youchuang Technology (Suzhou) Co., Ltd.

Adres: Room 552, Unit 5010, No.282 Dongping Street, Suzhou Industrial Park, Suzhou Area,
Chiny (Jiangsu) Pilotażowa strefa wolnego handlu

Oficjalna strona [www: global.dreametech.com](http://www.global.dreametech.com)

Nr wersji: 251030A2