

GOTIE



GPP-300/GPP-400

MANUAL

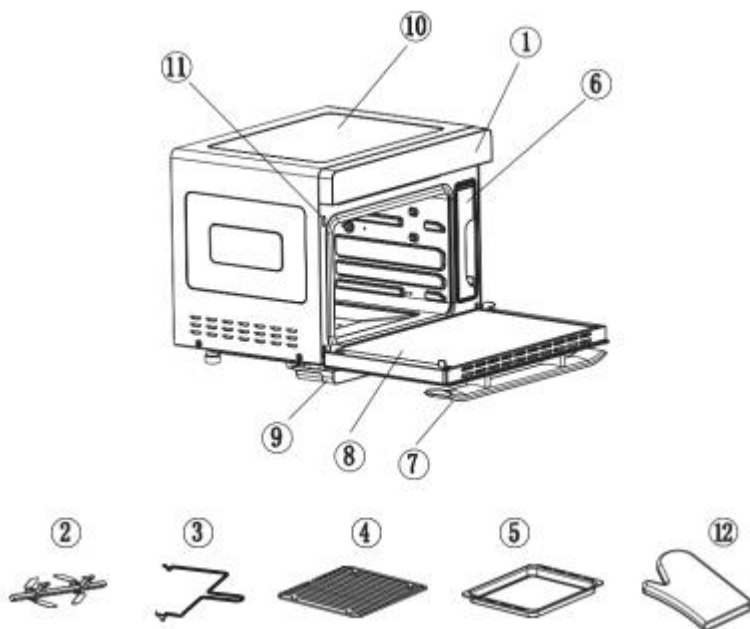
TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240V 50/60Hz
- Total power 1100-1900W/1100-2100W
- Capacity: 30/40 l
- Water tank capacity: 1,4 l
- Temperature regulation: 30-230°C

ELEMENTS

Pictures are only for reference

- | | | |
|------------------------------|---------------|-----------------|
| 1. Control panel | 5. Tray | 9. Water tray |
| 2. Fork assembly (40 L only) | 6. Water tank | 10. Body |
| 3. Fork (40L only) | 7. Handle | 11. Door switch |
| 4. Grill | 8. Doors | 12. Glove |



WORKING PRINCIPLE

GPP-300/400 is a technologically advanced electric oven with steam function. Thanks to it, you can prepare not only a juicy roast for dinner or a delicious cake for dessert, but also many dishes that, thanks to the pair, will gain a new dimension of taste. Enjoy perfectly grown bread with a crispy crust, fries free from harmful oil and vegetables that do not lose their nutritional value. With the help of the GOTIE steam oven, you can also reheat any dish that will not dry out as it happens in traditional microwaves. The device can be operated using an intuitive touch control panel. Elegant, refined design makes the GOTIE oven pride of every kitchen.

- The advantages of the oven and steam cooker in one device
- 10 programs dedicated to various products
- Fryer
- Vegetable and fruit dryer
- Microprocessor control
- Soft-touch touch buttons
- LED display
- Stainless steel housing
- Built-in heating elements at the bottom and the top of the chamber
- The door is made of durable, double-layered glass
- Effective thermal insulation

SAFETY NOTES

1. Before the first use, carefully read the entire contents of this manual and follow the instructions in the manual during use.
2. The connecting cable should be connected to the socket with the parameters compliant with those given in the instructions.
3. The device should be disconnected from the mains always by pulling the plug, not by the power cord.
4. The device should be placed on a stable, dry and moisture-resistant substrate
5. This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities, unless they are supervised by a person responsible for their safety.
6. Make sure that children do not play with the appliance
7. The device is intended for home use only
8. Do not use outdoors.
9. Do not carry or lift during work; transfer after cooling

10. Do not use the device with wet hands.
11. The device should be placed away from heat sources (heaters, stoves).
12. Do not place the device on or near tablecloths, curtains and other flammable materials.
13. Keep a distance of at least 10 cm from the other objects on the back, both sides and from the top. Do not place other devices on the oven.
14. Keep your hands, face or other body parts away from the door when the appliance is on or shortly after finishing work. Released steam and high temperature air can cause burns.
15. Take care when removing the food due to the hot elements inside the oven.
16. Do not leave the device running unattended.
17. After use and before cleaning and maintaining the device, disconnect the mains plug from the socket.
18. Wait until the device has cooled down before cleaning.
19. Clean the glass of the oven with a soft and damp cloth. Do not use sharp tools to prevent damage to the glass.
20. Do not immerse the device in water.
21. Before use, check that the kitchen utensils used are suitable for this product. It is recommended to place food in heat-resistant containers; the number of liquids must not exceed two thirds of the vessel's capacity.
22. Do not pour water into the tank above the MAX level.
23. Prevent food from coming into contact with the walls or door of the oven to avoid burning or falling out after opening the door.
24. After removing the container, allow the rest of the water from the oven to flow into the stand under the device. Pour water out of the stand after each use of the oven.
25. Do not put products in packaging such as bottles, cartons or foils into the oven.
26. Do not use if the power cord is damaged if it has been dropped or damaged in any other way.
27. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
28. Do not use steam cleaners for cleaning.
29. Do not place the device behind doors or curtains to avoid overheating.
30. The device should be placed at a height of at least 85 cm.

31. The equipment may only be repaired by an authorized service center. Any modifications or use of spare parts or components other than the original is prohibited and jeopardizes the safety of use.
32. The manufacturer is not liable for any damage resulting from improper use of the device.

PLEASE KEEP THIS INSTRUCTION MANUAL



(1) Oven lamp/child lock key:

1. Touch it once, oven lamp is ON; touch it again, oven lamp is OFF;
2. Oven lamp will be ON for three minutes after the work is over;
3. Oven lamp will be ON for three minutes when the oven door is opened;
4. The key turns to child lock by holding it down for three seconds; in the standby mode, hold it down once, it is locked; press it again to unlock.

(2) Setting key: preset and time-delay

1. In any programs standby mode, press this key to enter the preset mode and preset icon is ON;
2. After any programs working end, Press this key to enter the time-delay function states and the time-delay icon is ON;

(3) Back key: press this key to return to the previous setting mode before start working, and press it again to return again.

(4, 6) Selection key (Reverse function):

1. Select 9 DIY regular function modes and 10 specific working modes;
2. Adjust the time;
3. Adjust the temperature.

(5) ON/OFF : press this key to activate all icons to light up; In the activation or working status of the machine press this key to exit the running mode, and the machine will return to the standby status.

(7) Start:

1. Start;

2. Pause;
3. Move.



01		08		15	
02		9		16	
03		10		17	
04		11		18	
05		12		19	
06		13		20	
07		14		21	

1. Time – hours:minutes
2. Temperature – Adjustable range: 30°C - 230 °C
3. Preset function prompt
4. Working time – delay prompt
5. Water level icon – Icon is always ON for water; a flashing light means a lack of water.

6. Prompt for cleaning of water tray
7. Children Lock
8. Prompt for descaling
9. Top heater pipe
10. Bottom heater pipe
11. Prompt for a high temperature
12. Ferment
13. Preheat
14. Making Yoghurt
15. Air Fryer – This menu contains 9 programs and recipes
16. Dry fruit and bake nuts – This menu contains 9 programs and recipes for different fruits and bake different nuts
17. Steam menu – This menu contains 9 programs and recipes for different food
18. Roasting – This menu contains 9 programs and recipes for fish and different meat
19. Bake – This menu contains 9 programs and recipes for different bread cake
20. DIY Mode – Baking method and time shall be set by customers themselves
21. Descaling – Reminds to clean the scale

OPERATING INSTRUCTIONS

1. First energization

The machine enters the full-screen standby interface after a “beep” sound when it is energized firstly by touching power ON .


During the setting process, if there is no operation for in three minutes, all current settings will be cancelled and the machine will return to the standby interface for a standby mode.


2. Menu selection


In the standby mode, press the selection key < or > to enter the menu selection mode.





1) Ferment - steam function, default temperature 40°C, adjustable among 30-50°C, time adjustable among 0-7 hours.


2) Preheat  - temperature is not adjustable. It is set as 180°C. When the temperature reaches 180°C, the work is over, the display shows “END” and the buzzer will beep for 10 times to prompt that the preheating work is completed and you can continue the baking operation.


3) Making Yoghurt  - default temperature 45°C that is not adjustable, and default time of 8 hours that is not adjustable.


4) Air Fryer  - function includes 9 programs.


5) Dry fruits or bake nuts  - when this menu is selected, the temperature display column will show “L-1”, and meanwhile, the time display column will show the required working time – . Using buttons < > choose program (from L-1 to L-9) and accept by button **Start**.

6) Steam function  - when this menu is selected, the temperature display column will show “E-1”, and meanwhile, the time display column will show the required working time. Using keys < > choose program (from E-1 to E-9) and accept by pressing **Start**.

7) Roast meat  - when this menu is selected, the temperature display column will show “F-1”, and meanwhile, the time display column will show the required working time. Using keys < > choose program (from F-1 to F-9) and accept by pressing **Start**.

8) Bake bread  - when this menu is selected, the temperature display column will show “H-1”, and meanwhile, the time display column will show the required working time. Using keys < > choose program (from H-1 to H-9) and accept by button **Start**.

9) DIY  - when this menu is selected, steam icon will light on. By pressing < > choose function, and accept by pressing **Start**. The details of the DIY functions are described in the further part of this manual.

10) Descaling  - working time of 50 minutes is not adjustable. The work process cannot be paused

3. Setting of working hours and temperature

After the desired function is selected, it shall be confirmed by pressing the **START** key. Digits in hour column will start blinking. By pressing keys < > set the desired number of hours. Accept by pressing **START** and set the number of minutes in the same way. After confirming with **START**, the temperature column will flash; set the temperature with the buttons < > and accept. Device will start to work.

4. During the work

1) Pause

To stop the device during operation, press the **Start** button. Time counter will be stopped. To resume work, press **Start** again.

2) Add the time and adjust the temperature in the midway

During the cooking/Baking/Roasting process, if you want to adjust the cooking time or temperature, the operation is as follows:


- Press **Setting key**, until the “**Time-delay**” icon appears. At this time, the minute bit will flash. The minute bit can be adjusted by pressing the selection key < > (setting of hour bit is not available for delay time function).
- After the minute bit is adjusted, press the **START** key to enter the setting of temperature. If you do not need to adjust the temperature, please press the **START** key to directly start the work.
- After the temperature is adjusted, press the **START** key to start the work.
- The time-delay function is not available for the descaling program. After it is completed, the system directly enters the END interface.

5. End of Work










1) After the program process is ended, “END” appears on the display screen, and the buzzer will beeps for 10 times, which indicates that the cooking is completed. Afterwards, you can open the door to take out the food or the system will automatically exit to the standby status five minutes later.

2) After the program is over or in the standby state, for a pause or stop in

the midway, the display screen will show the high-temperature prompt icon so long as the oven cavity temperature is over 50°C and the centrifugal fan will be the working for 3 minutes.

3) After the program is completed with the steam function,  icon will flash on the screen, which reminds the user to take out the water tank and drain the water from the evaporator, and then pour away the residual water from water holder. This icon will flash for 1 minute.

6. DIY


1		Steam
2		Strengthening heating (Back heater convection + top heater pipe + bottom heater pipe)
3		Top Heater pipe
4		Top and bottom heater
5		Hot air convection (top Heater pipe + rear fan)
6		Back heater convection (Back heating + rear fan)
7		High-temperature steaming (steam + Back heater convection)
8		Back heater convection + turning fork
9		Top Heater pipe + turning fork

1) DIY Steam


Adjustable temperature range: 50-110°C, with adjusting scale of 5°C.

In the standby status, open the oven door, take out the water tank to fill the water to its maximum scale; put in the water tank and food and then close the oven door.



Press selection key < > and enter the steam mode.  will flash, and the indicator light of water tank/time/temperature is ON. Press the **START** key, hour icon will shine. Press the SELECTION key to select the time as required (default value is 0, ranging from 0-6). After it is selected, press the ENTER key to enter the minute selection mode and then, the minute icon will flash. Press the SELECTION key to select the required time (default value is 30, ranging from 0-59). After it is selected, press the ENTER key to enter the temperature selection mode and then, the temperature icon will flash. Press the SELECTION key to select the required temperature (default value is 100, ranging from 50-110). After the selection, press the ENTER key.

After the steam function is completed, the user shall be prompted to drain

the residual water from the water holder and  icon will flash on the screen to remind the user to drain the residual water from the water holder. After the end of the cooking, the buzzer will beep for 10 times and then stop. Afterwards, user can open the door to take out the food. If there is no operation within five minutes, the system will automatically return to the standby interface.


2) DIY Other Roast Modes

Adjustable temperature range: 100-230°C. The default working temperature is 180°C and the time is adjustable.

Open the oven door in the standby state, put in the food and then close the door. By pressing < > choose one from eight roast modes. Icon will start to flash. Accept by pressing **START**, key, the “hour” icon will flash. Press the Selection key to select the required time (default value is 0, ranging from 0-3). After it is selected, press the START key to enter the minute selection mode and then, the minute icon will flash. Press the SELECTION key to select the required time (default value is 30, ranging from 0-59).

After the end of the cooking, the buzzer will beep for 10 times and then stop. Afterwards, user can open the door to directly take out the food. If there is

no operation within five minutes, the system will automatically return to the standby interface.

After the cooking is completed, a high-temperature indication  will be displayed as long as the temperature of cavity exceeds 50°C.

MENU

1. Steam menu



Code	E-1	E-2	E-3	E-4	E-5	E-6	E-7	E-8	E-9
Food	Vegetable	Rice	Fish	Shrimp	Crab	Eggs	Chicken	Papaya	Tomato
Time (min.)	16	50	20	15	30	16	30	35	30
Temp. (°C)	100	100	100	100	100	100	100	100	100

2. Roast menu



Code	F-1	F-2	F-3	F-4	F-5	F-6	F-7	F-8	F-9
Food Style	Chicken	Steak	Muttons	Salmon	Chicken leg	Saury	Chips	Shrimps	Sausages
Time (min.)	35	12	35	20	26	20	12	15	10
Temp. (°C)	230	230	200	220	200	220	180	180	200

3. Bake menu



Code	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9
Type	Baguette Bread	Wheat Bread	Pizza	Yoghurt Cheese Cake	Chiffon Cake	Chocolate Cake	Cookies	Puff	Egg Tart
Time (min.)	16	20	22	60	50	50	14	30	22
Temp (°C)	180	180	180	150	150	150	180	180	180

4. Air Fryer menu



Code	P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	P-9
Type	Pork Chops	Chicken Wings	Chicken Kabobs	Onion Meat balls	Pita Chips	Chips	Croutons	Mini pizza	Bacon
Time (min.)	20	23	18	18	7	13	14	18	15
Temp. (°C)	210	200	180	210	220	220	140	180	200

5. Dry Fruits and bake Nuts menu




Kod	L-1	L-2	L-3	L-4	L-5	L-6	L-7	L-8	L-9
Type	Banana	Apple	Rasins	Kiwi	Lemon	Almonds	Walnut	Macadamia Nut	Cachew nut
Time (min.)	360	360	420	360	360	10	12	12	12
Temp. (°C)	65	65	90	65	65	140	160	160	160
Working Mode									

OTHER FUNCTIONS

Descaling



1. When the accumulated working time of heating pipe of evaporating heater reaches 100 hours, the system will remind the user to remove the scale of evaporating heater (user can also start the descaling function automatically). At this moment, the descaling icon on the screen will flash.
2. The descaling mixture (water and clearing media) is prepared according to the mixing ratio of 1:8 and then put into the water tank after an even mixing. The dosage of descaling mixture in the water tank may not be lower than the descaling scale of water tank.
3. After the descaling mixture or agent is added into the water tank and

the oven door is closed, press  key and press **START**.

4. The countdown mode is used for the product. When there are still 20 minutes, the user is reminded to pull out the water tank to drain the descaling agent and replace the clean water. After the water tank is inserted, the machine begins to work. When there are still 10 minutes, the user is reminded again to pull out the water tank to replace the clean water. After the water tank is inserted, the machine begins to work. After the completion, the user will be prompted.

Setting Key function

1. Presetting time: you can plan the time of the program's operation in advance. When selecting a program or in standby mode, press the Settings button to enter the time settings. The clock icon will be displayed and the hour counter will start blinking. Set the number of hours and minutes separately, each time confirming with the Start button. After confirming the number of minutes you will return to the program selection menu.
2. By pressing < > keys select the program and start it using Start. The programmed time and interface of the selected program will be displayed alternately for 5 seconds.
3. Delay: after finishing any program, tap the Settings button to add time and adjust the temperature; confirm with Start. The delay icon will be displayed and the device will resume operation.
4. In DIY mode, press the Settings button to change the time and temperature at any time. After setting the desired values with the buttons < > **accept by press START.** the device will resume work. To exit the settings at any time, press Power button. The device returns to the standby mode.

Lighting function

After the key is activated, the illuminating light will be ON for 3 minutes by pressing the key Lighting/Child Lock, and it will go out by pressing the key again.

Children lock

After entering the working state, children lock icon is ON by holding down the key Lighting/ Children Lock, and all keys or buttons are locked. They cannot be unlocked unless user holds down the key Lighting/Children Lock again.

Water level detection protection

When the working state of steam mode is started, if water shortage is detected, the machine will stop the work and the buzzer will give an alarm, and then all keys or buttons are invalid. The machine resumes the work after the water is added.

Open/close protection of oven door

In the door-opening state, the startup becomes unavailable; during the working process, the machine suspends the work if user opens the oven door. The machine automatically resumes the work after the oven door is closed.

CLEANING AND MAINTENANCE

Please turn off the steam oven and unplug the power cord from the outlet before cleaning the cavity

- Do not clean the bakeware surface with metal tool or grinding material because there is a non-sticky coating on the surface.
- Please keep the cavity clean frequently. When good or grease is splashed onto the inner wall, it can be wiped with a damp cloth rather than any hard substance. If the inner wall of the oven is dirty, user can clean it with soft lotion rather than rough and abrasive lotion;
- It is recommended to use the pure water or distilled water for the cooking purpose of the steam oven. If the tap water is used for a long time, there will be scale on the inner walls of the cavity;
- The water tank shall be checked regularly. If necessary, the water tank shall be taken out horizontally. The water tank shall be cleaned and wiped gently with a soft cloth. After the wiping or cleaning of the inner wall, the water tank shall be put back to its original place.
- After the cooking is completed, the residual water in the water holder shall be removed.
- The sealing surface of the oven door shall be cleaned frequently and wiped with a soft dry cloth.
- If the steam oven will not be used for a long time, the power plug shall be unplugged and the cavity shall be cleaned and then the steam oven shall be placed in a dry environment without corrosive gas.

- The product must be repaired by a professional maintenance staff in case of any failure. Do not disassemble and overhaul it by yourself.
- Do not clean the glass of oven door with a rough detergent or sharp metal scraper because it may lead to the smashing of the glass.
- The power cord shall be unplugged when cleaning the cavity or replacing the bulb.

GUIDELINE FOR TROUBLESHOOTING

The following table helps in solving problems that may arise while using the device:

ABNORMAL CONDITIONS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Device not working	No power	Plug in power supply
Er1	Open circuit for top sensor	Stop the work, open the oven door and allow the cavity to cool down for 10 minutes, and then restart it or contact the after-sales service.
Er2	Short circuit for top sensor	Stop the work, open the oven door and allow the cavity to cool down for 10 minutes, and then restart it or contact the after-sales service.
Er3	Open circuit for down sensor	Stop the work, open the oven door and allow the cavity to cool down for 10 minutes, and then restart it or contact the after-sales service.
Er4	Short circuit for down sensor	Stop the work, open the oven door and allow the cavity to cool down for 10 minutes, and then restart it or contact the after-sales service.
Er7	Open circuit for evaporating heater sensor	Contact the after-sales department for repair.
Er8	Short circuit for evaporating heater sensor	Contact the after-sales department for repair.
No display on the screen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check whether the power supply plug is plugged; 2. Display panel in poor contact 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Re-energize; 2. Contact the after-sales department for repair

Oven lamp does not light	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oven lamp is damaged 2. Poor contact 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace or contact the after-sales department for repair 2. Contact the after-sales department for repair
Exhaust fan does not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poor contact 2. Fan is damaged 	Contact the after-sales department for repair
No steam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Water pipe is blocked 2. Evaporator heater is damaged 3. Water intake system is damaged 	Contact the after-sales department for repair
Steam oven does not work	<ol style="list-style-type: none"> 1. Door is not closed tightly 2. Poor contact of door control switch 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Re-close the oven door 2. Contact the after-sales department for repair
Steam leakage from oven door	<ol style="list-style-type: none"> 1. Door is not closed in place 2. Door sealant is off or damaged 3. Door structure is damaged or not assembled in place 	Contact the after-sales department for repair

If the machine is not working after checking the possible reasons above, it may have other faults. Contact with our service center.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

The device is made of materials that can be reprocessed or recycled. They should be forwarded to the appropriate point that collects and recycles electrical and electronic equipment.

WARRANTY

The device is intended for private use in the household, it can not be used for professional purposes. The warranty expires in case of improper operation.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

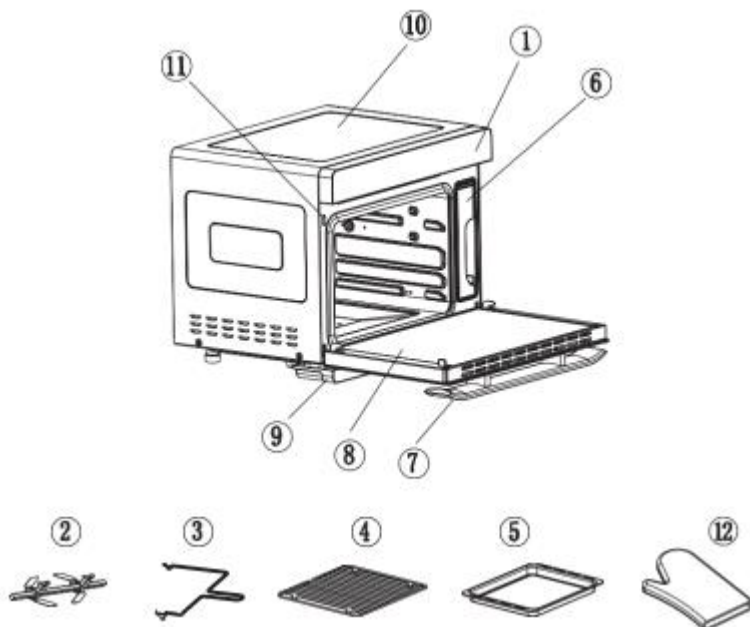
DANE TECHNICZNE

- napięcie zasilania: 220-240V 50/60Hz
- moc 1100-1900W/1100-2100W
- pojemność: 30/40 l
- pojemność zbiornika na wodę: 1,4 l
- regulacja temperatury 30-230°C

ELEMENTY URZĄDZENIA

Rysunki zamieszczone w instrukcji mają charakter poglądowy

- | | | |
|------------------------|---------------------|-----------------------|
| 1. Panel sterowania | 5. Tacka | 9. Pojemnik ociekowy |
| 2. Rożen (tylko 40L) | 6. Pojemnik na wodę | 10. Korpus urządzenia |
| 3. Widelec (tylko 40L) | 7. Uchwyt | 11. Czujnik otwarcia |
| 4. Grill | 8. Drzwiczki | 12. Rękawica |



OPIS URZĄDZENIA

GPP-300/400 to zaawansowany technologicznie elektryczny piekarnik z funkcją pary. Dzięki niemu przyrządzisz nie tylko soczystą pieczeń na obiad czy pyszne ciasto na deser, ale także wiele dań, które za sprawą pary zyskają nowy wymiar smaku. Ciesz się doskonale wyrośniętym pieczywem o chrupiącej skórce, frytkami wolnymi od szkodliwego oleju i warzywami, które nie tracą walorów odżywczych. Za pomocą piekarnika parowego GOTIE możesz również odgrzać dowolne danie, które dzięki parze nie wyschnie tak, jak dzieje się to w tradycyjnych mikrofalówkach. Urządzenie obsłużysz za pomocą intuicyjnego, dotykowego panelu sterowania. Elegancki, dopracowany design sprawia, że piekarnik GOTIE będzie ozdobą każdej kuchni.

- Zalety piekarnika i parowara w jednym urządzeniu
- 10 programów dedykowanych do różnych produktów
- Frytownica
- Suszarka do warzyw i owoców
- Sterowanie mikroprocesorowe
- Przyciski dotykowe typu soft-touch
- Wyświetlacz LED
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Zabudowane elementy grzejne na dole i na górze komory
- Drzwiczki z wytrzymałego, dwuwarstwowego szkła
- Skuteczna izolacja cieplna

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

1. Przed pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji oraz przestrzegać zaleceń zawartych w instrukcji podczas użytkowania.
2. Przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji.
3. Urządzenie należy odłączyć od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
4. Urządzenie należy ustawić na stabilnym, suchym i odpornym na wilgoć podłożu.
5. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, chyba że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

6. Należy zwracać uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
7. Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.
8. Nie używać na wolnym powietrzu.
9. Nie przenosić lub podnosić w czasie pracy; przenosić po ostygnięciu.
10. Nie używać urządzenia z mokrymi rękoma.
11. Urządzenie należy ustawiać z dala od źródeł ciepła (grzejniki, piece).
12. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu obrusów, zasłon i innych materiałów łatwopalnych.
13. Zachować odległość co najmniej 10 cm od innych obiektów z tyłu, obu boków i od góry. Nie umieszczać innych urządzeń na piekarniku.
14. Nie zbliżać rąk, twarzy ani innych części ciała do uchylonych drzwiczek przy włączonym urządzeniu lub krótko po zakończeniu pracy. Uwolniona para i powietrze o wysokiej temperaturze mogą doprowadzić do poparzenia.
15. Zachować ostrożność przy wyciąganiu potraw ze względu na gorące elementy wnętrza piekarnika.
16. Nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
17. Po użyciu oraz przed czyszczeniem i konserwacją urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
18. Przed czyszczeniem poczekać na schłodzenie urządzenia.
19. Szybę piekarnika czyścić miękką i wilgotną ściereczką. Nie używać ostrych narzędzi, aby zapobiec uszkodzeniu szyby.
20. Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
21. Przed użyciem sprawdzić, czy zastosowane przybory kuchenne są odpowiednie dla tego produktu. Zaleca się umieszczanie żywności w żaroodpornych pojemnikach; ilość płynów nie może przekraczać dwóch trzecich pojemności naczynia.
22. Nie wlewać wody do zbiornika ponad poziom MAX.
23. Nie dopuszczać do stykania się żywności ze ściankami lub drzwiczkami piekarnika, by uniknąć jej spalenia lub wypadnięcia po otwarciu drzwiczek.
24. Po wyjęciu zbiornika pozwolić, by reszta wody z piekarnika wypłynęła do podstawki pod urządzeniem. Wylewać wodę z podstawki po każdym użyciu piekarnika.
25. Nie wkładać do piekarnika produktów w opakowaniach takich jak butelki, kartony lub folie.
26. Nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób.
27. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przed wymianą żarówki.
28. Nie używać do czyszczenia myjek parowych.

29. Nie należy umieszczać urządzenia za drzwiami lub zasłonami, by uniknąć przegrzania.
30. Urządzenie należy umieścić na wysokości co najmniej 85 cm.
31. Napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modyfikacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkownika.
32. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

PROSIMY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI URZĄDZENIA



(1) Lampka/blokada przed dziećmi:

1. Naciśnij raz, lampka piekarnika zaświeci się; dotknij ponownie, lampka zgaśnie;
2. Lampka świeci przez trzy minuty po zakończeniu pracy;
3. Lampka świeci przez trzy minuty po otwarciu drzwiczek piekarnika;
4. Aby włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, w trybie czuwania przytrzymaj przycisk przez trzy sekundy; powtórz czynność, by odblokować.

(2) Przycisk ustawień:

1. W dowolnym trybie w stanie czuwania naciśnij ten przycisk, aby przejść do ustawień. Ikona ustawień świeci;
2. Po zakończeniu dowolnego programu, naciśnij ten przycisk, by przejść do ustawień opóźnień.

(3) Wstecz:

Naciśnij ten przycisk, by powrócić do wcześniejszego trybu ustawień przed uruchomieniem programu. Naciśnij ponownie, by wrócić.

(4, 6) Klawisz wyboru (w lewo, w prawo):

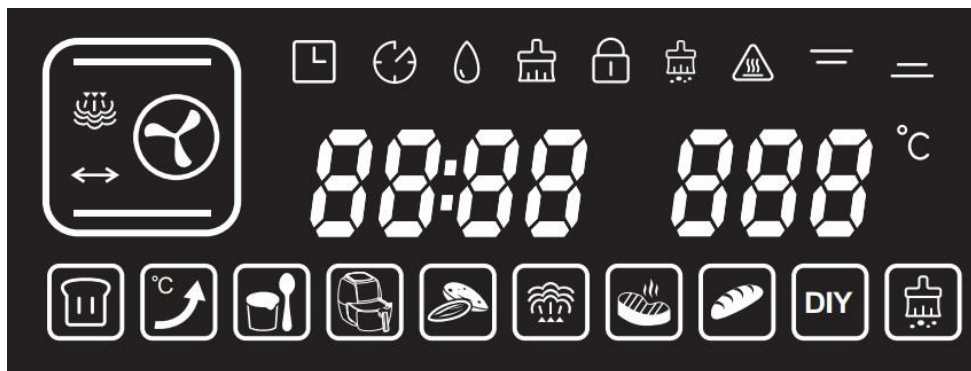
1. Wybierz jeden z 10 predefiniowanych programów;
2. Dostosuj czas;
3. Dostosuj temperaturę.

(5) Włącznik ON/OFF:

1. Naciśnij ten przycisk, aby włączyć urządzenie (wszystkie ikony zaświecą się); w trakcie pracy urządzenia naciśnij ten przycisk, by wyjść z aktualnego trybu. Piekarnik przejdzie w stan czuwania.

(6) Start:

1. Start;
2. Pauza;
3. Przejdź.



01	00:00	08		15	
02	000 °C	9		16	
03		10		17	
04		11		18	
05		12		19	
06		13		20	
07		14		21	

1. Czas – godziny:minuty
2. Temperatura – regulowana w zakresie 30-230°C
3. Ikona ustawienia predefiniowanego
4. Ikona opóźnienia
5. Ikona poziomu wody – świeci ciągle, gdy w zbiorniku jest woda; mruga, gdy wody brakuje
6. Przypomnienie o czyszczeniu zbiornika wody
7. Zabezpieczenie przed dziećmi
8. Przypomnienie o odkamienianiu
9. Górny panel grzewczy
10. Dolny panel grzewczy
11. Ikona wysokiej temperatury
12. Przetwory
13. Wstępne podgrzewanie
14. Przygotowywanie sosów
15. Frytownica – menu zawiera 9 programów i przepisów
16. Suszenie owoców i pieczenie orzechów – menu zawiera 9 programów i przepisów dla różnych owoców i orzechów
17. Tryb pary – menu zawiera 9 programów i przepisów dla różnych produktów
18. Pieczenie mięsa – menu zawiera 9 programów i przepisów dla różnych typów mięsa i ryb
19. Pieczenie – menu zawiera 9 programów i przepisów dla różnych typów ciasta chlebowego
20. DIY – „zrób to sam” – sposób pieczenia i czas może być ustawiony ręcznie
21. Odkamienianie – przypomina o konieczności usunięcia kamienia

UŻYTKOWANIE

1. Uruchamianie urządzenia


Po podłączeniu do prądu dotknij przycisku ON, by uruchomić urządzenie. Przejście w stan czuwania zostanie zasygnalizowane dźwiękiem.

Jeśli w trakcie konfiguracji w ciągu trzech minut nie zostanie wykonana żadna operacja, wszystkie bieżące ustawienia zostaną anulowane, a urządzenie powróci do stanu czuwania.


2. Wybór programu

W trybie czuwania używaj przycisków < i >, żeby wejść w menu wyboru programu. Za pomocą tych przycisków wybierz tryb.




1) Przetwory  - funkcja parowa; domyślna temperatura to 40°C, regulowana w zakresie 30-50°C; czas 0-7 godzin.



2) Podgrzewanie  - domyślna temperatura to 180°C; kiedy zostanie osiągnięta, program zakończy się, a na wyświetlaczu ukaże się napis END i pojawi się sygnał dźwiękowy.




3) Przyrządzanie sosów  - domyślna temperatura to 45°C; czas 8 godzin.




4) Frytownica  - funkcja ta zawiera 9 programów.




5) Suszenie owoców i pieczenie orzechów  - kiedy ten program jest wybrany, w kolumnie temperatury na wyświetlaczu ukaże się „L-1”, zaś w kolumnie czasu – odpowiadający danemu programowi czas. Używając przycisków < > wybierz program (od L-1 do L-9) i zatwierdź przyciskiem **Start**.




6) Funkcja pary  - kiedy ten program jest wybrany, w kolumnie temperatury na wyświetlaczu ukaże się „E-1”, zaś w kolumnie czasu – odpowiadający danemu programowi czas. Używając przycisków < > wybierz program (od E-1 do E-9) i zatwierdź przyciskiem **Start**.



7) Pieczenie mięsa  - kiedy ten program jest wybrany, w kolumnie temperatury na wyświetlaczu ukaże się „F-1”, zaś w kolumnie czasu – odpowiadający danemu programowi czas. Używając przycisków < > wybierz program (od F-1 do F-9) i zatwierdź przyciskiem **Start**.



8) Pieczenie chleba/ciast  - kiedy ten program jest wybrany, w kolumnie temperatury na wyświetlaczu ukaże się „H-1”, zaś w kolumnie czasu – odpowiadający danemu programowi czas. Używając przycisków < > wybierz program (od H-1 do H-9) i zatwierdź przyciskiem **Start**.



9) DIY („zrób to sam”) - kiedy wybierzesz ten program, podświetli się ikona pary. Za pomocą przycisków < > wybierz funkcję i zatwierdź przyciskiem **Start**. Szczegóły funkcji DIY są opisane w dalszej części instrukcji.



10) Odkamienianie - czas 50 min.; ten program nie może być zatrzymany po uruchomieniu.

3. Ustawianie czasu i temperatury

Wybór funkcji należy zatwierdzić przyciskiem **Start**. Cyfry w kolumnie godzin zaczną mrugać. Za pomocą przycisków < > ustaw żadaną ilość godzin, zatwierdź **Startem** i analogicznie ustaw ilość minut. Po zatwierdzeniu **Startem** zaczną migać kolumna temperatury; ustaw temperaturę przyciskami < > i zatwierdź. Urządzenie rozpocznie pracę.

4. W trakcie pracy

1) Pauza

Aby zatrzymać urządzenie w trakcie pracy, wciśnij przycisk **Start**. Licznik czasu zostanie zatrzymany. Aby wznowić pracę, ponownie wciśnij **Start**.


2) Regulacja czasu i temperatury w trakcie pracy

Jeśli w trakcie pracy urządzenia chcesz wydłużyć czas lub ustawić inną temperaturę, wykonaj poniższe kroki:


- Przytrzymaj przycisk **Ustawień**, dopóki nie pojawi się ikona **Opóźnienia**. Licznik minut zacznie mrugać. Za pomocą przycisków < > ustaw czas (nie jest możliwe ustawianie godzin).
- Po ustawieniu czasu kliknij **Start**, by przejść do ustawień temperatury. Jeśli chcesz wznowić pracę bez zmieniania jej, ponownie wciśnij **Start**.
- Po ustawieniu temperatury przyciskami < > przyciśnij **Start**, by wznowić pracę.
- Funkcja opóźnienia nie jest dostępna dla programu odkamieniania.

5. Kończenie pracy





1) Kiedy program zakończy się, na wyświetlaczu ukaże się komunikat „END” i pojawi się 10-krotny sygnał dźwiękowy. Możesz otworzyć drzwiczki i wyjąć danie, w innym przypadku urządzenie przejdzie w stan czuwania po upływie 5 minut.

2) Po zakończeniu programu lub w trybie czuwania na wyświetlaczu może ukazać się ikona . Oznacza ona, że temperatura w piekarniku przekracza 50°C i przez 3 minuty działać będzie wentylator w celu schłodzenia.

3) Po zakończeniu programu z funkcją pary na wyświetlaczu pojawi się

migająca ikona . Przypomina ona o konieczności wyjęcia zbiornika na wodę oraz opróżnienia go wraz z pojemnikiem ociekowym. Ikona mruga przez 1 minutę.

6. DIY („zrób to sam”)


1		Para
2		Termoobieg (tylna grzałka) + dolna grzałka + górna grzałka
3		Górna grzałka
4		Górna i dolna grzałka
5		Termoobieg (górna grzałka + tylny wiatrak)
6		Termoobieg (tylna grzałka)
7		Gotowanie na parze w wysokiej temperaturze (para + termoobieg z tylną grzałką)
8		Termoobieg (tylna grzałka) + obrotowy widelec
9		Górna grzałka + obrotowy widelec

1) DIY Para

Zakres regulacji temperatury 50-110°C, co 5°C.

W trybie czuwania otwórz drzwiczki piekarnika oraz wyjmij i napełnij zbiornik na wodę do poziomu MAX; włóż zbiornik z powrotem, umieść produkty w piekarniku i zamknij drzwiczki.




Za pomocą < > wybierz tryb pary. Ikona  zacznie mrugać oraz pojawi się ikona zbiornika. Zatwierdź przyciskiem **Start**, by przejść do ustawień czasu i temperatury. Osobno ustaw godziny, minuty i temperaturę. Każdy wybór zatwierdź **Startem**.

Jeśli zbiornik nie jest umieszczony w piekarniku lub zabraknie w nim wody, ikona wody zacznie migać i pojawi się alarm dźwiękowy. Wyjmij zbiornik i uzupełnij wodę, po włożeniu zbiornika i zamknięciu drzwiczek urządzenie wznowi pracę.

Po zakończeniu programu z funkcją pary na wyświetlaczu pojawi się



migająca ikona . Przypomina ona o konieczności wyjęcia zbiornika na wodę oraz opróżnienia go wraz z pojemnikiem ociekowym.


Kiedy program zakończy się, pojawi się 10-krotny sygnał dźwiękowy. Możesz otworzyć drzwiczki i wyjąć danie, w innym przypadku urządzenie przejdzie w stan czuwania po upływie 5 minut.

2) DIY Inne tryby pieczenia

Zakres regulacji temperatury 100-230°C, domyślna temperatura to 180°C. W trybie czuwania otwórz drzwiczki piekarnika, umieść produkty wewnątrz i zamknij drzwiczki. Przyciskami < > wybierz jeden z ośmiu trybów pieczenia. Ikona wybranego trybu zacznie mrugać. Zatwierdź przyciskiem **Start**, by przejść do ustawień czasu i temperatury. Osobno ustaw godziny, minuty i temperaturę. Każdy wybór zatwierdź **Startem**.

Kiedy program zakończy się, pojawi się 10-krotny sygnał dźwiękowy. Możesz otworzyć drzwiczki i wyjąć danie, w innym przypadku urządzenie przejdzie w stan czuwania po upływie 5 minut.

Po zakończeniu programu lub w trybie czuwania na wyświetlaczu może

ukazać się ikona . Oznacza ona, że temperatura w piekarniku przekracza 50°C i przez 3 minuty działać będzie wentylator w celu schłodzenia.

MENU



1. Menu funkcji pary

Kod	E-1	E-2	E-3	E-4	E-5	E-6	E-7	E-8	E-9
Typ	Warzywa	Ryż	Ryby	Krewetki	Kraby i raki	Jaja	Kurczak	Papaja	Pomidor
Czas (min.)	16	50	20	15	30	16	30	35	30
Temp. (°C)	100	100	100	100	100	100	100	100	100



2. Menu pieczenia mięsa

Kod	F-1	F-2	F-3	F-4	F-5	F-6	F-7	F-8	F-9
Typ	Kurczak	Stek	Baranina	Łosoś	Udka z kurczaka	Sajra	Frytki	Krewetki	Kielbaski
Czas (min.)	35	12	35	20	26	20	12	15	10
Temp. (°C)	230	230	200	220	200	220	180	180	200



3. Menu pieczenia ciast i chleba

Kod	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7	H-8	H-9
Typ	Bagietka	Biały chleb	Pizza	Sernik	Ciasto szyfonowe	Ciasto czekoladowe	Babeczki	Ptyś	Tarta jajeczna
Czas (min.)	16	20	22	60	50	50	14	30	22
Temp. (°C)	180	180	180	150	150	150	180	180	180



4. Menu frytownicy

Kod	P-1	P-2	P-3	P-4	P-5	P-6	P-7	P-8	P-9
Typ	Kotlety wieprzowe	Skrzydła	Szaszłyki	Kuleczki cebulowo-mięsne	Pita	Frytki	Grzanki	Mini pizza	Bekon
Czas (min.)	20	23	18	18	7	13	14	18	15
Temp. (°C)	210	200	180	210	220	220	140	180	200

5. Menu suszenia owoców i pieczenia orzechów




Kod	L-1	L-2	L-3	L-4	L-5	L-6	L-7	L-8	L-9
Typ	Banan	Jabłko	Rodzynki	Kiwi	Cytryna	Migdały	Orzech włoski	Orzech makadamii	Orzech nerkowca
Czas (min.)	360	360	420	360	360	10	12	12	12
Temp. (°C)	65	65	90	65	65	140	160	160	160
Tryb pracy									

INNE FUNKCJE

Odkamienianie



1. Kiedy łączny czas pracy grzałek wyniesie 100 godzin, system przypomni użytkownikowi o konieczności usunięcia osadu i kamienia. Ikona odkamieniania zacznie mrukać.
2. Przygotuj roztwór wody oraz środka czyszczącego w proporcjach 8:1 i wlej do zbiornika na wodę po dokładnym wymieszaniu. Poziom roztworu musi być powyżej nadrukowanego na pojemniku wskaźnika odkamieniania.
3. Po włożeniu zbiornika i zamknięciu drzwiczek użyj przycisków < >, by wybrać funkcję  i naciśnij **Start**.
4. Po uruchomieniu programu rozpocznie się odliczanie pozostałego czasu. Gdy zostanie jeszcze 20 minut, należy wyjąć zbiornik na wodę, wylać odkamieniacz i zastąpić go czystą wodą. Po włożeniu zbiornika wody urządzenie wznowi pracę. Gdy zostanie jeszcze 10 minut, należy ponownie wyjąć zbiornik na wodę, opróżnić go i wlać czystą wodę. Po włożeniu zbiornika wody urządzenie wznowi pracę.

Funkcje przycisku ustawień

1. Programowanie czasu: możesz z góry zaplanować czas działania danego programu. Podczas wybierania programu lub w trybie czuwania, naciśnij przycisk **Ustawień**, by przejść do ustawień

czasu. Wyświetli się ikona zegara, a licznik godzin zacznie migać. Osobno ustaw ilość godzin i minut, każdorazowo zatwierdzając przyciskiem **Start**. Po zatwierdzeniu ilości minut wrócisz do menu wyboru programu. Za pomocą < > wybierz program i uruchom go za pomocą **Startu**. Zaprogramowany czas i interfejs wybranego programu będą wyświetlały się naprzemiennie przez 5 sekund.

2. Opóźnienie: po zakończeniu dowolnego programu dotknij przycisku **Ustawień**, by dodać czas i regulować temperaturę; zatwierdź **Startem**. Ukaże się ikona opóźnienia, a urządzenie wznowi pracę.
3. W trybie DIY naciśnij przycisk **Ustawień**, by zmienić czas i temperaturę w dowolnym momencie. Po ustawieniu żądanych wartości przyciskami < > zatwierdź **Startem**, a urządzenie wznowi pracę.

Aby w dowolnym momencie wyjść z ustawień, naciśnij **Włącznik**. Urządzenie powróci do trybu czuwania.

Oświetlenie

Po naciśnięciu przycisku podświetlenie piekarnika będzie włączone przez 3 minuty. Wciśnij ponownie, by wyłączyć.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Przytrzymaj przycisk, by włączyć blokadę. Wszystkie inne przyciski są wtedy nieaktywne. Przytrzymaj przycisk ponownie, by ją wyłączyć.

Wykrywanie poziomu wody

Jeśli w trakcie działania trybu z funkcją pary urządzenie wykryje brak wody, praca piekarnika zostanie wstrzymana i pojawi się sygnał dźwiękowy. Po uzupełnieniu wody urządzenie wznowi pracę.

Zabezpieczenie drzwiczek

Gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, przyciski pozostają nieaktywne; jeśli w trakcie pracy urządzenia drzwiczki zostaną otwarte, praca zostanie zatrzymana. Piekarnik automatycznie wznowi pracę po zamknięciu drzwiczek.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z zasilania.

- Nie czyścić powierzchni tacki za pomocą metalowych lub ostrych narzędzi, ponieważ na powierzchni znajduje się specjalna, nieprzywieralna powłoka.
- Należy regularnie czyścić wnętrze piekarnika. Jeśli wewnętrzna ścianka zostanie opryskana tłuszczem, należy wytrzeć ją miękką, wilgotną szmatką. W przypadku większych zabrudzeń należy użyć łagodnych środków myjących.
- Zalecamy wykorzystywanie oczyszczonej lub destylowanej wody. Używanie wody z kranu może doprowadzić do osadzania się kamienia.
- Zbiornik wody powinien być regularnie sprawdzany. Należy go regularnie czyścić i delikatnie wycierać miękką ściereczką. Po wyczyszczeniu zbiornik wody należy włożyć z powrotem do piekarnika.
- Po zakończeniu pieczenia należy usunąć wodę z pojemnika ociekowego.
- Uszczelki drzwiczek piekarnika należy regularnie czyścić i wycierać miękką, suchą ściereczką.
- Jeżeli piekarnik nie będzie używany przez dłuższy czas, należy odłączyć wtyczkę zasilania, wyczyścić wnętrze, a następnie ustawić urządzenie w suchym miejscu.
- Produkt może być naprawiany jedynie przez profesjonalną obsługę. Nie rozbieraj urządzenia i nie podejmuj samodzielnych napraw.
- Nie wolno czyścić szklanych powierzchni drzwiczek agresywnymi detergentami, drucianymi myjkami itp., gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia szkła.
- Pamiętaj o odłączeniu przewodu przed czyszczeniem lub wymianą żarówki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniższa tabelka pomaga w rozwiązywaniu problemów, które mogą się pojawić podczas użytkowania urządzenia:

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie działa	Brak zasilania	Podłącz zasilanie
Er1	Otwarty obwód górnego czujnika	Wstrzymaj pracę, otwórz drzwiczki piekarnika i pozwól na schłodzenie się wnętrza przez 10 min. Zrestartuj urządzenie.
Er2	Spięcie górnego czujnika	Wstrzymaj pracę, otwórz drzwiczki piekarnika i pozwól na schłodzenie się wnętrza przez 10 min. Zrestartuj urządzenie.
Er3	Otwarty obwód górnego czujnika	Wstrzymaj pracę, otwórz drzwiczki piekarnika i pozwól na schłodzenie się wnętrza przez 10 min. Zrestartuj urządzenie.
Er4	Spięcie górnego czujnika	Wstrzymaj pracę, otwórz drzwiczki piekarnika i pozwól na schłodzenie się wnętrza przez 10 min. Zrestartuj urządzenie.
Er7	Otwarty obwód czujnika nagrzewnicy	Skontaktuj się z serwisem producenta.
Er8	Spięcie czujnika nagrzewnicy	Skontaktuj się z serwisem producenta.
Wyświetlacz nieaktywny	<ol style="list-style-type: none"> 1. Niepodłączony kabel zasilający 2. Uszkodzony panel sterowania 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podłącz kabel. 2. Skontaktuj się z serwisem producenta.

Lampka piekarnika nie świeci	<ol style="list-style-type: none"> 1. Żarówka jest zużyta lub uszkodzona 2. Brak zasilania żarówki 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wymień żarówkę 2. Skontaktuj się z serwisem producenta.
Wentylator nie działa	Wentylator jest uszkodzony	Skontaktuj się z serwisem producenta.
Brak pary	<ol style="list-style-type: none"> 1. Niedrożne rurki 2. Uszkodzona nagrzewnica 3. Uszkodzony system poboru wody 	Skontaktuj się z serwisem producenta.
Piekarnik jest włączony, ale nie działa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Niedomknięte drzwiczki 2. Uszkodzony czujnik otwarcia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Otwórz i zamknij drzwiczki. 2. Skontaktuj się z serwisem producenta.
Para wydostaje się przez drzwiczki piekarnika	<ol style="list-style-type: none"> 1. Niedomknięte drzwiczki 2. Uszkodzone uszczelki drzwiczek 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Otwórz i zamknij drzwiczki. 2. Skontaktuj się z serwisem producenta.

Jeśli urządzenie nie działa po sprawdzeniu powyższych możliwych powodów, to może mieć ono inne usterki. Skontaktuj się z naszym centrum serwisowym.

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja udzielana jest na okres 24 miesięcy od daty sprzedaży określonej w dowodzie zakupu i jest realizowana w standardzie DOOR-TO-DOOR. Ujawnione w tym czasie wady będą usuwane bezpłatnie w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia produktu do serwisu producenta.

Warunkiem udzielenia gwarancji jest zapoznanie się użytkownika z instrukcją obsługi i użytkowanie urządzenia zgodnie z tą instrukcją.

Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez zakład serwisowy czynności właściwych dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt a w tym zainstalowanie i czyszczenie urządzenia.

Gwarancją nie są objęte:

- elementy szklane, sznury połączeniowe i sieciowe, żarówki, baterie, akumulatory, noże tnące, sita i filtry oraz elementy eksploatacyjne.

- uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem lub zaniechaniem działania użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcie w sieci elektrycznej, niezgodne z instrukcją obsługa złożenie urządzenia, korozja, pyły, przedmioty, które podczas eksploatacji dostały się do urządzenia).

- uszkodzenia powstałe na skutek naturalnego, częściowego zużycia urządzenia lub jego części zgodnie z właściwościami i przeznaczeniem urządzenia (filtry, ślimaki, uszczelki itp.).

- uszkodzenia wynikłe na skutek przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez osoby trzecie oraz wynikłe z użytkowania niezgodnego z instrukcją.

- celowe uszkodzenia sprzętu.

- czynności konserwacyjne: wymiana filtrów, czyszczenie, wymiana części posiadających określoną żywotność.

- uszkodzenia powstałe na skutek zastosowania innego niż używanie w gospodarstwie domowym (np. dla celów komercyjnych lub zarobkowych)

Reklamującemu przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy, jeśli:

- w okresie gwarancji serwis producenta dokona trzech napraw, a sprzęt będzie wykazywał nadal wady uniemożliwiające używanie go zgodnie z przeznaczeniem

- naprawa nie zostanie wykonana w terminie określonym w pkt. 1 lub w innym terminie uzgodnionym z reklamującym w formie pisemnej

- serwis producenta stwierdzi pisemnie, że usunięcie wady jest niemożliwe
Dokonanie naprawy gwarancyjnej będzie poświadczone wpisem serwisu producenta na karcie gwarancyjnej.

Uprawnienia z tytułu gwarancji będą realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika ważnej karty gwarancyjnej, opieczetowanej i wypisanej przez sprzedawcę wraz z dowodem zakupu potwierdzającym datę zakupu produktu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powodują utratę świadczeń z tytułu gwarancji. Karta gwarancyjna bez załączonego dowodu zakupu oraz poprawnie wpisanej daty zakupu, pieczętki i podpisu sprzedawcy jest nieważna.

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku domowego.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Zgłoszenia napraw gwarancyjnych należy dokonywać za pośrednictwem strony internetowej www.gotie.pl lub telefonicznie w Serwisie Centralnym producenta pod numerem +48 32 7202219



Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegne potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Aby uzyskać szczegółowe informacje o recyklingu tego produktu, należy się skontaktować z władzami lokalnymi, firmą świadczącą usługi oczyszczania lub sklepem, w którym produkt został kupiony.



KARTA GWARANCYJNA
PIEKARNIK PAROWY
GPP-300/GPP-400

DATA SPRZEDAŻY

PIECZĘĆ/PODPIS

DATA ZGŁOSZENIA REKLAMACJI	KRÓTKI OPIS USZKODZENIA I NAPRAWY	DATA NAPRAWY

Better Product Sp. z o.o.
Tel.: +48 32 7202219
serwis@betterproduct.pl

www.gotie.eu