

# BOMANN®

Instrukcja obsługi Piekarnik do zabudowy EBO 7911



## **Wprowadzenie**

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia będzie dla Ciebie przyjemne i komfortowe.

### **Symbole użyte w niniejszej instrukcji obsługi**

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa zostały wyróżnione w szczególny sposób. Ich przestrzeganie jest niezbędne, aby uniknąć wypadków oraz zapobiec uszkodzeniu urządzenia:

#### **OSTRZEŻENIE:**

Informuje o zagrożeniach dla zdrowia i wskazuje na możliwe obrażenia.

#### **UWAGA:**

Odnosi się do potencjalnych zagrożeń dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### **WSKAZÓWKA:**

Zawiera przydatne porady oraz dodatkowe informacje.

### **Informacje ogólne**

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją obsługi i zachowaj ją wraz z kartą gwarancyjną oraz dowodem zakupu. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie dołącz do niego również instrukcję obsługi.

#### **WSKAZÓWKA:**

- Ze względu na ciągłe modyfikacje produktu urządzenie może nieznacznie różnić się od opisu zawartego w niniejszej instrukcji. Funkcje oraz sposób użytkowania pozostają jednak niezmiennione.
- Ilustracje zamieszczone w instrukcji mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu urządzenia.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i zgodnego z jego przeznaczeniem. Nie jest przystosowane do zastosowań komercyjnych.
- Korzystaj z urządzenia wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi. Każde inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń ciała.
- Używaj urządzenia wyłącznie po jego prawidłowym zainstalowaniu.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz. Chronić je przed źródłami ciepła, bezpośrednim działaniem promieni słonecznych oraz wilgocią.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane, podczas czyszczenia, wykonywania czynności konserwacyjnych lub w przypadku awarii, wyłącz je i odłącz od sieci elektrycznej (zawsze chwytając za wtyczkę, a nie za przewód) lub wyłącz odpowiedni bezpiecznik.

- Regularnie sprawdzaj stan urządzenia oraz — w miarę możliwości — przewodu zasilającego pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia.
- Ze względów bezpieczeństwa zabrania się dokonywania jakichkolwiek modyfikacji lub przeróbek urządzenia.
- Dla bezpieczeństwa dzieci przechowuj wszystkie elementy opakowania (folie, worki plastikowe, kartony, styropian itp.) poza ich zasięgiem.

#### **OSTRZEŻENIE:**

Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się folią. Istnieje ryzyko uduszenia!

#### **Szczególne informacje dotyczące bezpieczeństwa urządzenia**

#### **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Kontakt z elementami znajdującymi się pod napięciem może prowadzić do poważnych obrażeń, a nawet do śmierci!

- Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej musi być zgodne z obowiązującymi normami i przepisami oraz może być wykonane wyłącznie przez uprawnionego specjalistę.
- Przed wymianą żarówki w piekarniku upewnij się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania (wyłączony bezpiecznik).
- Zabrania się stosowania myjek wysokociśnieniowych oraz urządzeń czyszczących parą. Przenikanie cieczy do wnętrza urządzenia może spowodować porażenie prądem. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

#### **OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzenia!**

- Podczas pracy urządzenie oraz jego dostępne elementy nagrzewają się. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia należy trzymać z dala od urządzenia.
- Chwytaj piekarnik wyłącznie za uchwyt drzwi oraz elementy sterujące. Podczas wyjmowania lub wkładania akcesoriów używaj rękawic kuchennych.
- Przed czyszczeniem lub wykonywaniem prac konserwacyjnych pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

#### **OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru!**

Nie pozostawiaj piekarnika bez nadzoru. Gotowanie z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i prowadzić do pożaru. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. W przypadku pożaru wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania. Do gaszenia użyj odpowiedniej gaśnicy lub koca gaśniczego.

- Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym minutnikiem ani z oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

- Podczas montażu upewnij się, że zapewniona jest odpowiednia cyrkulacja powietrza oraz że otwory wentylacyjne nie są zasłonięte.
- Aby zapobiec przegrzewaniu, nie instaluj urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi.
- Funkcji grillowania używaj wyłącznie przy zamkniętych drzwiach urządzenia.
- Nigdy nie wlewaj cieczy do gorącego piekarnika! Grozi to poparzeniem przez unoszącą się parę wodną oraz uszkodzeniem emalii.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie przechowuj środków czyszczących ani materiałów łatwopalnych wewnątrz urządzenia ani w jego bezpośrednim otoczeniu.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Do czyszczenia szklanych powierzchni nie używaj ostrych, metalowych narzędzi ani agresywnych środków ściernych. Może to spowodować zarysowanie lub uszkodzenie szkła.
- Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie. Zawsze skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis lub inną osobę o odpowiednich kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

## **Transport i opakowanie**

### **Transport urządzenia**

Jeśli to możliwe, transportuj urządzenie w pozycji pionowej. Odpowiednio je zabezpiecz oraz chroń przed wpływem warunków atmosferycznych podczas transportu.

### **Rozpakowanie urządzenia**

- Wyjmij urządzenie z opakowania.
- Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folie, wypełnienia oraz karton.

Materiały opakowaniowe, które nie są już potrzebne, zutylizuj zgodnie z obowiązującymi lokalnie przepisami.

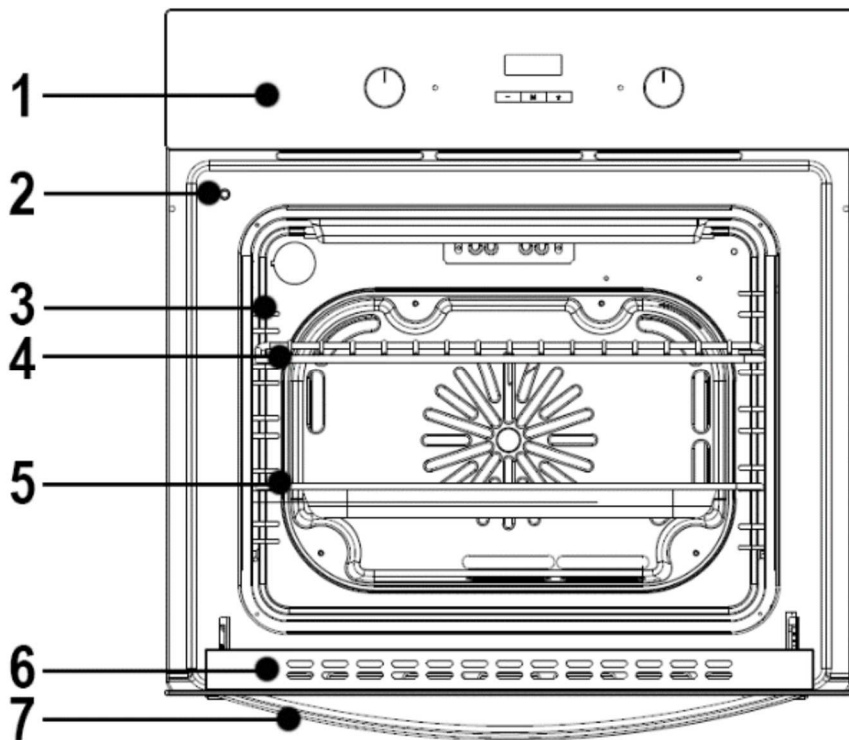
- Aby uniknąć zagrożeń, sprawdź urządzenie pod kątem ewentualnych uszkodzeń powstałych w trakcie transportu.

- W przypadku stwierdzenia uszkodzeń nie uruchamiaj urządzenia. Skontaktuj się z dystrybutorem.

#### **WSKAZÓWKA:**

Na urządzeniu mogą znajdować się pozostałości poprodukcyjne lub kurz. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „**Czyszczenie i konserwacja**”.

#### **Wyposażenie urządzenia**



#### **Przeгляд urządzenia**

1. Panel sterowania
2. Przycisk sterowania drzwiami
3. Prowadnice boczne
4. Ruszt grillowy
5. Standardowa blacha piekarnika
6. Drzwi urządzenia
7. Uchwyt drzwi

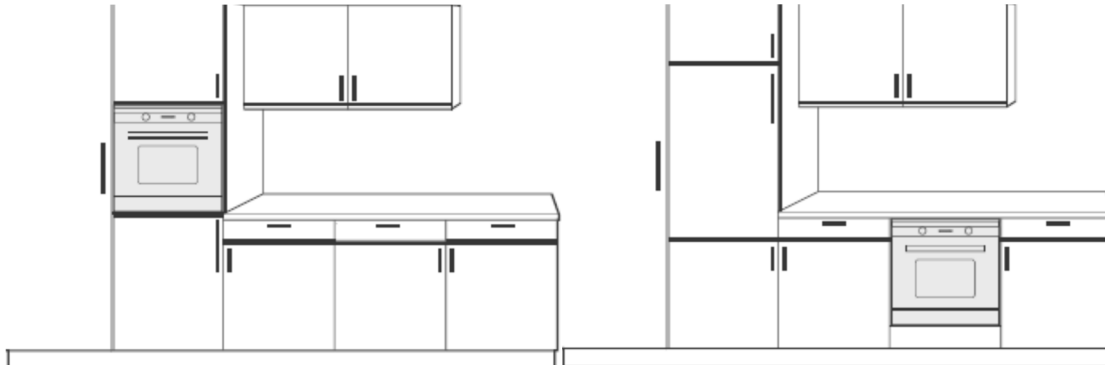
#### **Zakres dostawy**

- 1 × standardowa blacha
- 1 × ruszt grillowy

- 1 × komplet przewodnic bocznych
- 4 × śruby montażowe
- W zestawie: przewód przyłączeniowy 220–240 V~

## Instalacja

Piekarnik do zabudowy przeznaczony jest do montażu w standardowych meblach kuchennych. Może być instalowany zarówno w słupku, jak i pod blatem roboczym.



### OSTRZEŻENIE:

Montaż urządzenia oraz jego podłączenie do instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego specjalistę.

### UWAGA:

- Blat roboczy, szafka, forniry, powłoki z tworzyw sztucznych, stosowane kleje itp. muszą być odpowiednio odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 100 °C).
- W celu zapewnienia odpowiedniego dopływu powietrza chłodzącego nie wolno montować listew termoizolacyjnych.
- Jeżeli pod piekarnikiem znajduje się szuflada lub urządzenie jest nad nią zamontowane, wymagane jest zastosowanie półki pośredniej.

### WSKAZÓWKA – zalecenie:

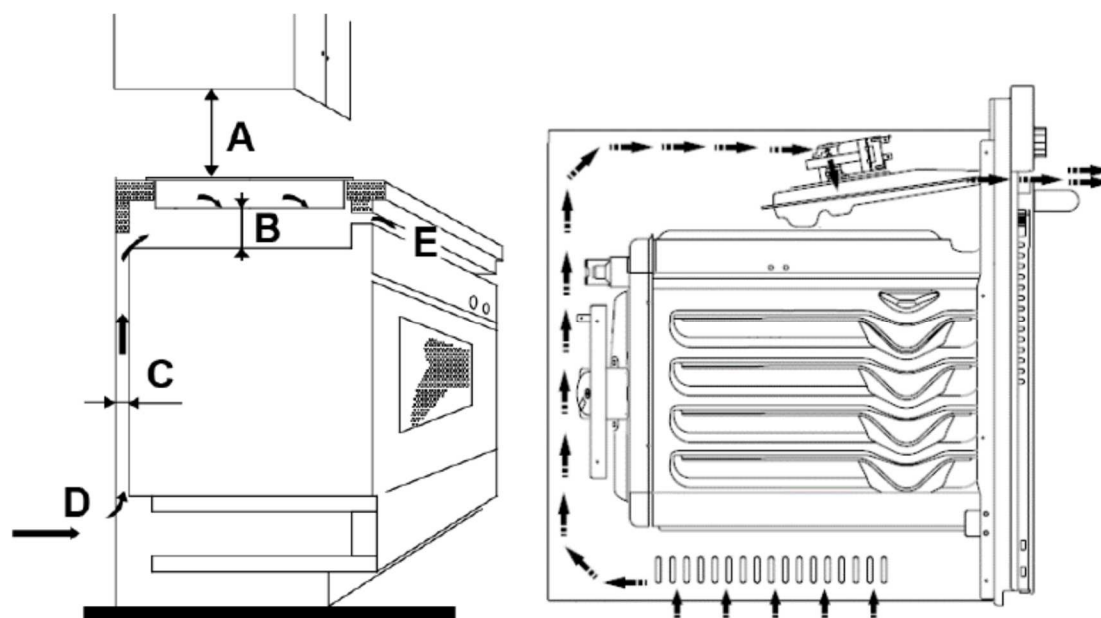
- Podczas montażu poproś drugą osobę o pomoc.
- Noś rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń na ewentualnie ostrych krawędziach.
- Podczas wsuwania urządzenia używaj wgłębień chwytowych znajdujących się po bokach obudowy. **Uwaga!** Nie przenoś ani nie podnoś urządzenia za uchwyt drzwi.
- Nie instaluj urządzenia bezpośrednio obok lodówek lub zamrażarek. Oddawanie ciepła spowodowałoby niepotrzebny wzrost zużycia energii.
- Przed montażem sprawdź, czy wymiary urządzenia i mebli są ze sobą zgodne.

## Odstępy bezpieczeństwa

### UWAGA:

Upewnij się, że zapewniona jest odpowiednia cyrkulacja powietrza oraz że otwory wentylacyjne nie są zastonięte. Zachowaj wymagane odstępy bezpieczeństwa!

- Urządzenie musi być zamontowane w taki sposób, aby umożliwić swobodne odprowadzanie ciepła. Otwory wentylacyjne nie mogą być blokowane (patrz ilustracja).
- W miejscu instalacji zachowaj odpowiednią przestrzeń za urządzeniem, aby mogło ono pracować wydajnie i prawidłowo.
- Odległość pomiędzy płytą grzewczą a okapem kuchennym musi być co najmniej taka, jak podano w instrukcji montażu okapu.

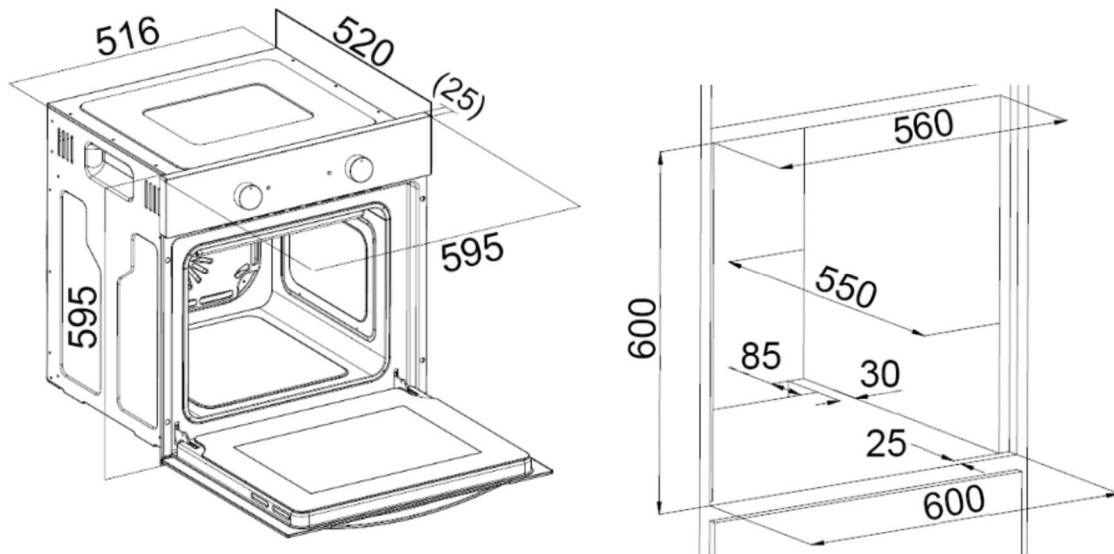


A	B	C	D	E
Min. 760 mm	50 mm	35 mm	Wlot powietrza 30 mm	Wylot powietrza 5 mm

## Otwór meblowy i wymiary urządzenia

Przygotuj otwór meblowy zgodnie z rysunkami wymiarowymi.

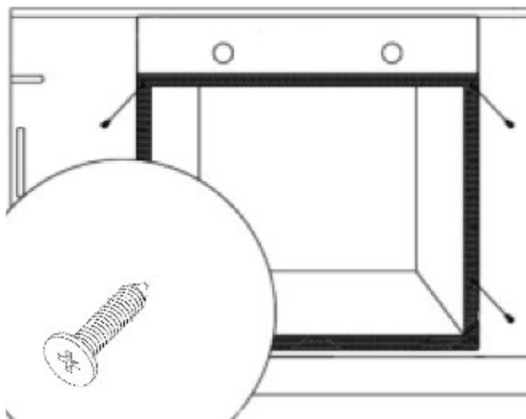
## Wymiary w mm



## Montaż piekarnika

- Wsuń urządzenie do przygotowanego otworu meblowego, zaczynając od strony przewodu zasilającego.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej — patrz rozdział „**Podłączenie elektryczne**”.
- Wsuń piekarnik całkowicie do wnęki meblowej. Upewnij się, że przewód zasilający jest ułożony swobodnie i nie jest zagięty, ściśnięty ani skręcony.
- Przymocuj i zabezpiecz piekarnik, używając dołączonych śrub, przykręcając je do bocznych ścianek szafki.

Po lewej i prawej stronie ramy drzwi znajdują się 4 otwory montażowe.



## Podłączenie elektryczne

### Informacje dla uprawnionego specjalisty!

#### OSTRZEŻENIE:

- Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej musi być zgodne z obowiązującymi lokalnie normami i przepisami.
- Nieprawidłowe podłączenie może spowodować porażenie prądem elektrycznym!
- Nie wolno modyfikować wtyczki urządzenia. Jeżeli wtyczka nie pasuje do gniazda, jej wymianę należy zlecić wyłącznie wykwalifikowanemu specjalście.
- Nie używaj rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Przed podłączeniem upewnij się, że parametry zasilania odpowiadają danym podanym na tabliczce znamionowej (rama drzwi) oraz schemacie elektrycznym.
- Podłącz przewód zasilający do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda ściennego.
- Ułóż przewód zasilający w taki sposób, aby nie stykał się z gorącymi elementami urządzenia. Nie prowadź go po ostrych krawędziach ani narożnikach.
- Jeżeli po zakończeniu montażu wtyczka nie jest dostępna, należy zastosować odpowiednie urządzenie odłączające, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.

#### Moc przyłączeniowa

Łączna moc znamionowa urządzenia wynosi ok. **2400 W**. Przy takim obciążeniu wymagane jest zastosowanie osobnego obwodu zasilającego dla piekarnika, zabezpieczonego bezpiecznikiem **16 A**.

#### Uruchomienie / Obsługa

##### Przed pierwszym użyciem

- Wyczyść wnętrze piekarnika wraz ze wszystkimi znajdującymi się w nim akcesoriami. Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „**Czyszczenie i konserwacja**”.
- W celu wypalenia ewentualnych pozostałości poprodukcyjnych rozgrzewaj zamknięty piekarnik przez ok. **30 minut** przy maksymalnej temperaturze (**250 °C – grzanie góra/dół**).

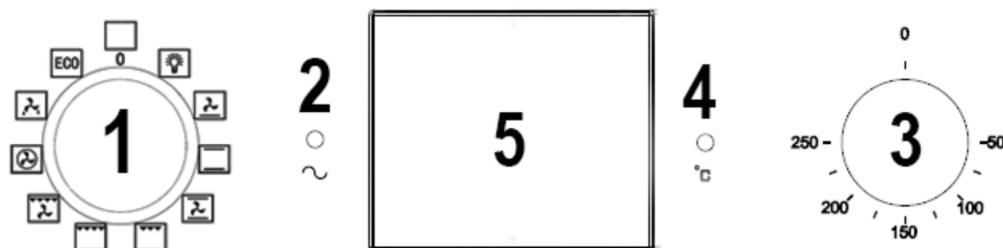
#### WSKAZÓWKA:

Podczas nagrzewania może pojawić się zapach oraz niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne. Zapewnij odpowiednią wentylację pomieszczenia w trakcie tego procesu.

## Przegląd obsługi

Szczegółowy opis poszczególnych elementów sterujących znajduje się w kolejnych rozdziałach.

### Panel sterowania



1. Pokrętko wyboru funkcji
2. Lampka kontrolna pracy
3. Pokrętko regulacji temperatury
4. Lampka kontrolna temperatury
5. Programator cyfrowy z wyświetlaczem LED

#### 1? Pokrętko wyboru funkcji

Pokrętko wyboru funkcji służy do ustawiania trybu grzania. Aby wybrać odpowiednią funkcję, obróć pokrętko do symbolu odpowiadającego żadanemu trybowi pracy piekarnika.

#### 2? Lampka kontrolna pracy

Lampka kontrolna sygnalizuje pracę piekarnika.

#### 3? Pokrętko regulacji temperatury

##### UWAGA:

Pokrętko regulacji temperatury obracaj wyłącznie zgodnie z ruchem wskazówek zegara oraz z powrotem. Obracanie w innym kierunku może spowodować uszkodzenie elementu sterującego.

Pokrętko regulacji temperatury służy do ustawiania temperatury piekarnika. Termostat umożliwia regulację temperatury w zakresie od **50 °C do 250 °C**.

#### 4? Lampka kontrolna temperatury

Lampka kontrolna sygnalizuje proces nagrzewania. Gdy lampka zgaśnie, oznacza to, że ustawiona temperatura piekarnika została osiągnięta.

Podczas pracy piekarnik cyklicznie dogrzewa się w celu utrzymania ustawionej temperatury. W trakcie dogrzewania lampka kontrolna ponownie się zapala (działanie termostatu).

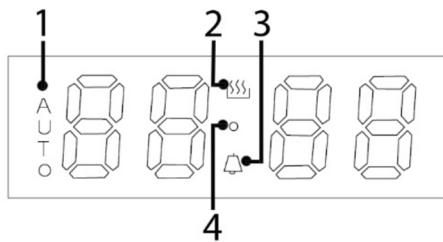
##### WSKAZÓWKA:

Jeżeli przepis zaleca umieszczenie potrawy w nagrzanym piekarniku, nie wkładaj jej wcześniej niż w momencie, gdy lampka kontrolna po raz pierwszy zgaśnie.

#### 5? Programator cyfrowy z wyświetlaczem LED

Wyświetlacz służy do ustawiania czasu oraz różnych funkcji programatora. Do wprowadzania ustawień używaj przycisków + i –.

### Lampki kontrolne



1. Tryb automatyczny
2. Tryb ręczny
3. Minutnik (alarm)
4. Symbol migającej kropki (sekundy)

### Przyciski funkcyjne

#### WSKAZÓWKA: Sterowanie dotykowe

- Przyciski reagują na delikatny dotyk — nie należy ich naciskać z dużą siłą.
- Najlepsza reakcja uzyskiwana jest przy dotykaniu przycisków opuszką palca.
- Zmniejszanie ustawianego czasu
- Tryb ręczny
- Ustawienia: czas systemowy / funkcje timera
- Zwiększanie ustawianego czasu (ustawianie głośności sygnału dźwiękowego)

### Włączanie i wyłączanie pracy

Po podłączeniu urządzenia do zasilania na wyświetlaczu pojawi się **[00•00]**, a symbol **(4)** zacznie migać:

- najpierw wybierz głośność sygnału dźwiękowego,
- następnie ustaw aktualny czas (czas systemowy), aby umożliwić uruchomienie urządzenia.

### Ustawianie głośności sygnału dźwiękowego

Do wyboru dostępne są **3 poziomy głośności**.

- Gdy symbol kropki **(4)** miga, wybierz poziom głośności za pomocą przycisku **+**.

### Ustawianie czasu systemowego

Ustaw aktualną godzinę:

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk trybu ręcznego przez ok. **3 sekundy**, aby rozpocząć ustawianie czasu. Zaświeci się symbol **(2)** trybu ręcznego.
- Gdy symbol kropki **(4)** miga pomiędzy godziną a minutami, ustaw czas za pomocą przycisków + i –.

Jeżeli chcesz później zmienić głośność sygnału lub czas systemowy, ustawienia te są możliwe wyłącznie w trybie czuwania, gdy nie jest uruchomiony żaden program pieczenia. Procedura ustawiania pozostaje taka sama.

### Tryb ręczny

Praca bez ustawiania funkcji timera.

- Naciśnij i przytrzymaj przycisk trybu ręcznego przez ok. **3 sekundy**, aby uruchomić pracę urządzenia. Gdy symbol **(2)** miga, tryb ręczny jest aktywny.
- Piekarnik wyposażony jest w różne funkcje — patrz rozdział „**Funkcje piekarnika**”.  
Ustaw wymagane parametry pracy:
  - obróć pokrętło wyboru funkcji do odpowiedniego położenia,
  - obróć pokrętło regulacji temperatury dożądanego ustawienia.

### Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie wnętrza włącza się automatycznie podczas pracy piekarnika. Może być również włączone niezależnie od pracy urządzenia za pomocą pokrętła wyboru funkcji.

### Zakończenie pracy w trybie ręcznym

- Aby wyłączyć piekarnik, ustaw oba pokrętła w pozycji wyłączonej.
- W celu zapobieżenia przypadkowemu uruchomieniu schowaj pokrętła w panelu sterowania → możliwe tylko wtedy, gdy znajdują się w pozycji wyłączonej.

### Wentylator chłodzący

Po zakończeniu pracy wentylator obiegu powietrza pracuje jeszcze przez pewien czas. Nie odłączaj urządzenia od zasilania w trakcie tego procesu.

### Automatyczne wyłączenie

Jeżeli nie ustawiono czasu pieczenia ani żadnej funkcji timera, piekarnik wyłączy się automatycznie po ok. **10 godzinach** ze względów bezpieczeństwa.

### Funkcje timera


#### **OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru!**

Podczas korzystania z funkcji timera występuje zwiększone ryzyko pożaru!

- Przed uruchomieniem poinformuj wszystkich domowników, aby nikt nie wkładał żadnych przedmiotów do urządzenia.

- Podczas pracy timera nadzoruj urządzenie, aby zapobiec wykipieniu potraw i/lub ich przypaleniu.
- Pamiętaj, że tłuszcze, oleje oraz alkohol mogą zapalić się podczas smażenia.
- **Nigdy nie grilluj bez nadzoru podczas pracy timera!**


#### Informacje ogólne dotyczące funkcji timera

- Gdy symbol kropki **(4)** miga pomiędzy godziną a minutami, możliwe jest wprowadzanie ustawień.
- Ustawienia zostają zapisane po krótkim czasie od naciśnięcia ostatniego przycisku. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualny czas.
- Symbol trybu automatycznego **(1)** oznacza, że aktywna jest funkcja, która zakończy pracę piekarnika po upływie zaprogramowanego czasu.
- W trybie ręcznym naciśnij przycisk  **dwukrotnie**, aby wyświetlić pozostały czas ustawiony w timerze.

#### Używanie timera jako minutnika (alarm) po XX•XX godzinach


Alarm można ustawić niezależnie od pracy piekarnika. Nie wpływa on na działanie urządzenia.

Funkcja ta może być używana np. jako przypomnienie o dodaniu przypraw lub podlaniu potrawy po określonym czasie.


- Naciśnij przycisk  **dwukrotnie**, aby ustawić alarm — zaświeci się symbol **(3)**, a na wyświetlaczu pojawi się **[00•00]**.
- Ustaw czas alarmu do **23 godzin i 59 minut** za pomocą przycisków + i -. Symbol **(3)** wskazuje, że alarm jest aktywny.

Po upływie ustawionego czasu symbol **(3)** zacznie migać, a urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych, które będą rozbrzmiewać do momentu naciśnięcia dowolnego przycisku. W przeciwnym razie sygnał będzie powtarzany przez kilka minut.


#### Używanie timera do wyłączenia pracy po XX•XX godzinach

- Naciśnij przycisk  **trzykrotnie**, aby ustawić czas pieczenia — zaświecą się symbole **(1)** i **(2)**, a na wyświetlaczu pojawi się **[00•00]**.
- Ustaw czas pieczenia do **10 godzin** za pomocą przycisków + i -.
- Wybierz żądaną funkcję grzania oraz temperaturę, aby rozpocząć pracę.

#### Używanie timera do wyłączenia pracy o godzinie XX•XX

- Naciśnij przycisk  **czterokrotnie**, aby ustawić czas zakończenia pieczenia — zaświecą się symbole **(1)** i **(2)**, a na wyświetlaczu pojawi się **[00•00]**.
- Ustaw godzinę, o której praca piekarnika ma się zakończyć, za pomocą przycisków **+** i **-**.
- Wybierz żadaną funkcję grzania oraz temperaturę, aby rozpocząć pracę.

#### **Używanie timera do opóźnienia rozpoczęcia pieczenia i wyłączenia pracy o godzinie XX•XX**

- Najpierw ustaw czas pieczenia zgodnie z opisem w punkcie „**Używanie timera do wyłączenia pracy po XX•XX godzinach**”.
- Następnie natychmiast naciśnij ponownie przycisk  ustawiania czasu zakończenia pieczenia i ustaw godzinę zgodnie z opisem w punkcie „**Używanie timera do wyłączenia pracy o godzinie XX•XX**”.
- Wybierz żadaną funkcję grzania oraz temperaturę.

Urządzenie wykorzysta wcześniej ustawiony czas pieczenia do obliczenia momentu automatycznego rozpoczęcia pracy, tak aby zakończenie nastąpiło o zaprogramowanej godzinie.

#### **Zakończenie automatycznego pieczenia**

Po upływie ustawionego czasu pieczenia lub po osiągnięciu zaprogramowanej godziny zakończenia praca piekarnika zostaje automatycznie przerwana.

Symbol odpowiedniej funkcji zacznie migać, a urządzenie wyemituje kilka sygnałów dźwiękowych, które będą rozbrzmiewać do momentu naciśnięcia dowolnego przycisku. W przeciwnym razie sygnał będzie powtarzany przez kilka minut.

#### **UWAGA:**

Ustaw pokrętką wyboru funkcji oraz temperatury w pozycji wyłączonej. W przeciwnym razie piekarnik uruchomi się ponownie automatycznie po włączeniu trybu ręcznego.

#### **Przycisk sterowania drzwiami**

Jeżeli podczas pracy urządzenia z aktywną funkcją timera otworzysz drzwi piekarnika, jego działanie zostanie wstrzymane (przerwa w grzaniu, oświetlenie piekarnika wyłączone). Czas systemowy zacznie migać, a symbole **(1)**, **(4)** oraz **(2)** będą świecić światłem ciągłym.

Po zamknięciu drzwi urządzenia praca zostanie automatycznie wznowiona.

Jeżeli drzwi pozostaną otwarte, funkcja piekarnika zostanie zawieszona, jednak zakończenie ustawionej funkcji timera zostanie nadal zasygnalizowane alarmem dźwiękowym.

#### **Przedwczesne zakończenie funkcji timera**

Aby zakończyć działanie funkcji timera przed czasem, ustaw czas w danej funkcji na **00•00** lub na aktualny czas systemowy.

- W tym celu naciśnij przycisk:

- **dwukrotnie** — dla alarmu,
  - **trzykrotnie** — dla czasu pieczenia,
  - **czterokrotnie** — dla czasu zakończenia pieczenia,
  - **trzykrotnie + raz** — dla czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia.
- Następnie ustaw odpowiednie wartości za pomocą przycisków + i –.

## Funkcje piekarnika

### 0 — Pozycja wyłączona

Praca piekarnika jest wyłączona.



#### Oświetlenie

Oświetlenie piekarnika może być włączone niezależnie od jego pracy, np. w celu czyszczenia wnętrza.



#### Grzanie dolne z termoobiegiem

Ciepło dostarczane jest do potrawy od dołu. Dodatkowo jest ono równomiernie rozprowadzane przez wentylator. Idealne rozwiązanie do pieczenia pizzy.



#### Grzanie góra/dół

Klasyczny sposób nagrzewania.

Ciepło jest równomiernie doprowadzane do potrawy od góry i od dołu. Odpowiednie do pieczenia i duszenia na jednym poziomie.



#### Termoobieg

Ciepło wytwarzane przez górną i dolną grzałkę jest równomiernie rozprowadzane przez dodatkowy wentylator. Idealne do szybszego przygotowywania potraw na kilku poziomach jednocześnie.



#### Grill

Aktywny jest wyłącznie element grzejny grilla.

Idealny do grillowania lub zapiekania mięs, zapiekanek, tostów itp.



#### Grill intensywny

Oprócz grilla włączone jest także grzanie górne.

Potrawy są intensywniej przyrumieniane. Funkcja ta umożliwia osiągnięcie wyższej temperatury w górnej części piekarnika, dzięki czemu pieczeń jest mocniej zrumieniona; pozwala również na grillowanie większych porcji.

### Grill intensywny z termoobiegiem (grill obwodowy)

Aktywne są: grzanie górne, grill oraz wentylator termoobiegowy.  
System grilla z obiegiem powietrza może zastąpić rożen podczas przygotowywania mięs.

### Termoobieg (gorące powietrze)

Dzięki dodatkowemu pierścieniowemu elementowi grzejnemu umieszczonemu za wentylatorem, gorące powietrze równomiernie ogrzewa potrawę ze wszystkich stron.  
Funkcja odpowiednia do jednoczesnego pieczenia na kilku poziomach.

### Rozmrażanie (wentylator termoobiegowy)

Cyrkulacja powietrza o temperaturze pokojowej umożliwia szybkie rozmrażanie mrożonych produktów bez użycia elementów grzejnych. Jest to delikatny, a jednocześnie skuteczny sposób skrócenia czasu rozmrażania np. warzyw lub potraw wstępnie przygotowanych.

#### **OSTRZEŻENIE:**

Nie rozmrażaj mięsa ani ryb w piekarniku. Istnieje ryzyko namnażania się niebezpiecznych mikroorganizmów, takich jak salmonella.

### ECO\*

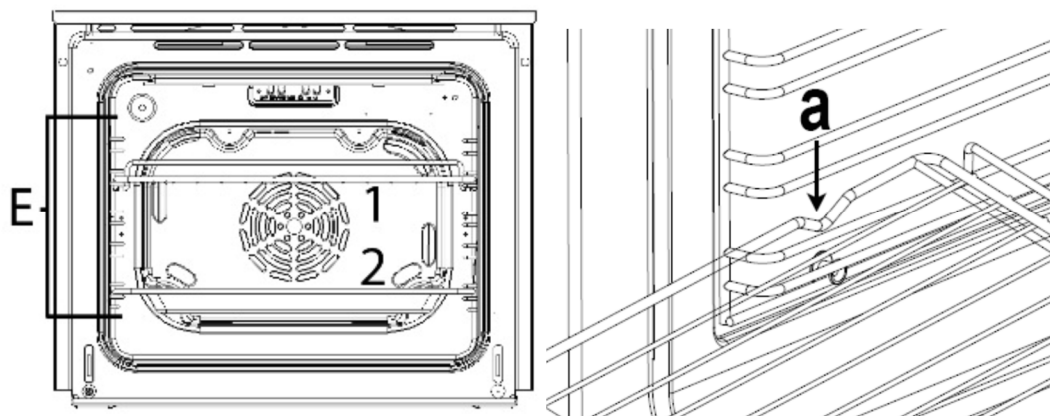
Szczególnie energooszczędny tryb grzania.  
Grzanie góra/dół jest połączone z funkcją ECO. Temperatura jest inteligentnie kontrolowana, a ciepło resztkowe wykorzystywane jest etapami podczas pieczenia, co pozwala zmniejszyć zużycie energii.

\* Ten tryb grzania jest wykorzystywany do określania zużycia energii w trybie konwencjonalnym.

#### **Korzystanie z akcesoriów**

#### **UWAGA:**

Zawsze wkładaj akcesoria prawidłowo i do oporu do wnętrza piekarnika — w przeciwnym razie może dojść do zarysowania szklanych drzwi.



W komorze piekarnika znajdują się prowadnice boczne z kilkoma poziomami (**E**), które umożliwiają umieszczanie akcesoriów (**1 + 2**) na różnych wysokościach. Akcesoria są bezpiecznie używane pomiędzy tymi poziomami.

#### **UWAGA:**

Ruszt grillowy wsuwaj do piekarnika **z wycięciem (a) skierowanym w dół i do tyłu**.

#### **Prowadnice teleskopowe**

*(zakres dostawy zależy od modelu)*

Urządzenie można doposażyć w jedną lub więcej prowadnic teleskopowych. Zestaw prowadnic teleskopowych można zamówić u sprzedawcy lub w naszym internetowym sklepie z akcesoriami: [www.electronicz.pl](http://www.electronicz.pl)

Podczas zamawiania użyj numeru referencyjnego podanego w rozdziale „**Dane techniczne**”.

#### **Odpowiednie naczynia do piekarnika**

- Garnki z uchwytemi odpornymi na wysoką temperaturę, oznaczone jako „**odporne na temperaturę do 280 °C**”.
- Naczynia żaroodporne wykonane ze szkła, porcelany, ceramiki, gliny lub żeliwa.
- Piekarniki z grzaniem góra/dół wymagają form i blach o dobrej przewodności cieplnej — najlepiej wykonanych z czarno lakierowanego metalu. Ciasta szczególnie dobrze się w nich rumienią.
- Blachy aluminiowe, z powłoką lub bez niej, również zapewniają dobre efekty pieczenia.
- Nieodpowiednie są naczynia z jasnego, błyszczącego aluminium, nieszkliwionej gliny oraz naczynia stołowe z tworzywa sztucznego lub z uchwytemi z plastiku.

#### **Ogólne wskazówki dotyczące pieczenia, gotowania i grillowania**

##### **WSKAZÓWKA:**

- Korzystaj z akcesoriów dołączonych do zestawu.
- Temperatura oraz czas przygotowania zależą od ilości oraz rodzaju potrawy. Zawsze przestrzegaj zaleceń zawartych w przepisach oraz instrukcjach na opakowaniach produktów.

##### **Pieczenie**

- Dla uzyskania najlepszych efektów zalecane jest wstępne nagrzanie piekarnika do wymaganej temperatury.
- Po zakończeniu pieczenia zaleca się pozostawienie potrawy w piekarniku na ok. **5 minut**.
- Przed wyjęciem ciasta sprawdź, czy jest gotowe, używając drewnianego patyczka. Jeśli ciasto jest upieczone, na patyczku nie pozostaną resztki surowego ciasta.

## Gotowanie i pieczenie mięsa oraz ryb

- Podczas pieczenia na ruszcie grillowym zaleca się umieszczenie na niższym poziomie blachy z niewielką ilością wody.
- Co najmniej raz, po upływie połowy czasu pieczenia, należy obrócić pieczeń. W trakcie pieczenia polewaj ją co jakiś czas powstałym sosem lub gorącą, lekko osoloną wodą — nie używaj zimnej wody.

## Grillowanie

### UWAGA:

- Grilluj wyłącznie przy **zamkniętych drzwiach piekarnika!**
- Nadzoruj proces grillowania — potrawy mogą szybko się przypalić z powodu intensywnego ciepła.
- Rozgrzej piekarnik przez ok. **5 minut** przed rozpoczęciem grillowania.
- Posmaruj ruszt grillowy niewielką ilością oleju, aby zapobiec przywieraniu potraw.
- Na poziomie bezpośrednio pod rusztem umieść pustą blachę do zbierania tłuszczu. Wlej do niej trochę wody, aby ułatwić późniejsze czyszczenie.

## Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Informacje mające na celu ograniczenie wpływu gotowania na środowisko (zgodnie z VO (EU) nr 66/2014, załącznik I, pkt 2)

- Zalecamy stosowanie ciemnych form i blach, ponieważ lepiej pochłaniają ciepło.
- Przed użyciem urządzenia usuń z komory piekarnika wszystkie niepotrzebne akcesoria.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny pozostawać zamknięte, aby uniknąć strat ciepła.
- Wstępnie nagrzewaj piekarnik tylko wtedy, gdy wymaga tego przepis.
- Jeżeli w przepisie podano zakres temperatur, zawsze wybieraj najniższą zalecaną wartość.
- Wykorzystuj ciepło resztkowe, obniżając temperaturę do minimum na krótko przed zakończeniem pieczenia.
- Oszczędzaj energię — gdy nie korzystasz z piekarnika, wyłącz funkcje takie jak oświetlenie wnętrza, programy i regulację temperatury.
- Czyść piekarnik po każdym użyciu, aby ograniczyć nakład pracy podczas kolejnych czyszczeń. Zalecamy stosowanie środków czyszczących pochodzenia biologicznego.

## Czyszczenie i konserwacja

### OSTRZEŻENIE:

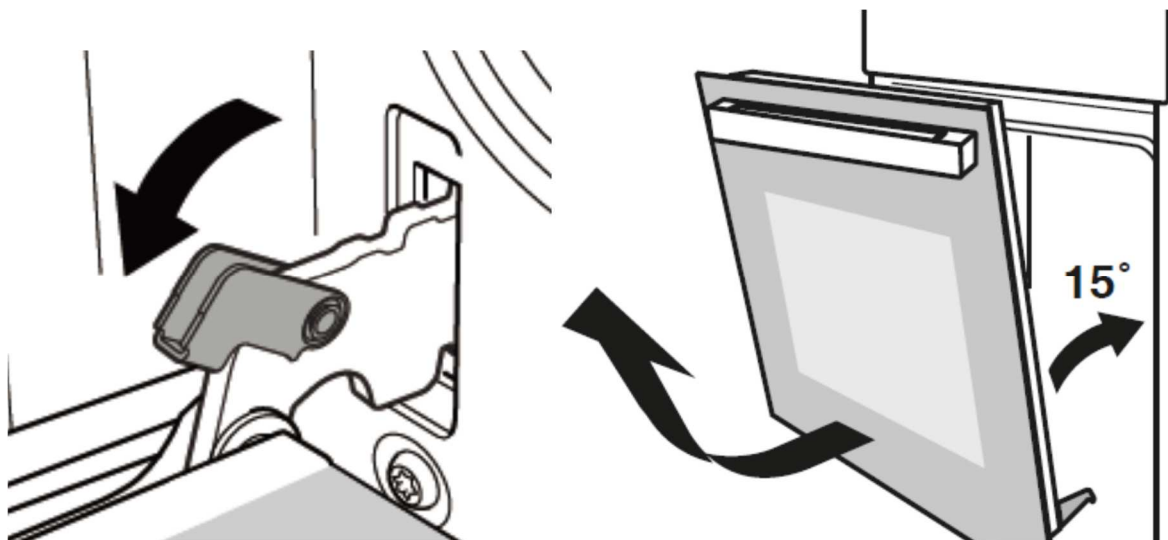
- Przed rozpoczęciem czyszczenia lub prac konserwacyjnych zawsze całkowicie wyłącz urządzenie i — w razie potrzeby — odłącz je od zasilania.
- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj myjek parowych — wilgoć może dostać się do elementów elektrycznych. **Ryzyko porażenia prądem!** Gorąca para może również uszkodzić elementy z tworzywa sztucznego.
- Nigdy nie stosuj łatwopalnych substancji, takich jak rozcieńczalniki, nafta, benzyna ani kwasy.
- Przed ponownym uruchomieniem urządzenie musi być całkowicie suche.

### UWAGA:

- Nie używaj drucianych szczotek ani innych ostrych lub ściernych przedmiotów.
- Do czyszczenia powierzchni szklanych nie stosuj agresywnych środków ściernych ani ostrych metalowych narzędzi. Powierzchnie mogą zostać zarysowane lub uszkodzone.
- Zawsze przestrzegaj zaleceń dotyczących stosowania i bezpieczeństwa podanych przez producenta środka czyszczącego.

### Demontaż drzwi piekarnika

W celu czyszczenia oraz ułatwienia dostępu do komory piekarnika drzwi urządzenia można zdemontować.



- Otwórz drzwi urządzenia całkowicie.
- Odchyl do góry przeciwległe zaczepy zabezpieczające zawiasów.
- Lekko przymknij drzwi i unieś je do góry, wyjmując z zawiasów.

- Podczas ponownego montażu upewnij się, że wycięcie zawiasu prawidłowo osadza się na występie uchwyty zawiasu.
- Opuść zaczepy zabezpieczające z powrotem w dół — w przeciwnym razie zawiasy mogą ulec uszkodzeniu podczas zamykania drzwi.

### Czyszczenie piekarnika

#### WSKAZÓWKA:

Regularne czyszczenie po każdym użyciu zapobiega przypalaniu się resztek potraw podczas kolejnego pieczenia. W przeciwnym razie ich usunięcie może być bardzo pracochłonne.

- W zależności od stopnia zabrudzenia i rodzaju powierzchni czyść urządzenie oraz akcesoria wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką oraz ogólnie dostępnymi środkami czyszczącymi przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
- Silnie zabrudzone miejsca namocz niewielką ilością ciepłej wody z płynem do naczyń lub środkiem czyszczącym na bazie octu.
- Usuń osady tłuszczu z uszczelki wokół komory piekarnika.
- Po czyszczeniu osusz wszystkie powierzchnie miękką, chłonną ściereczką.

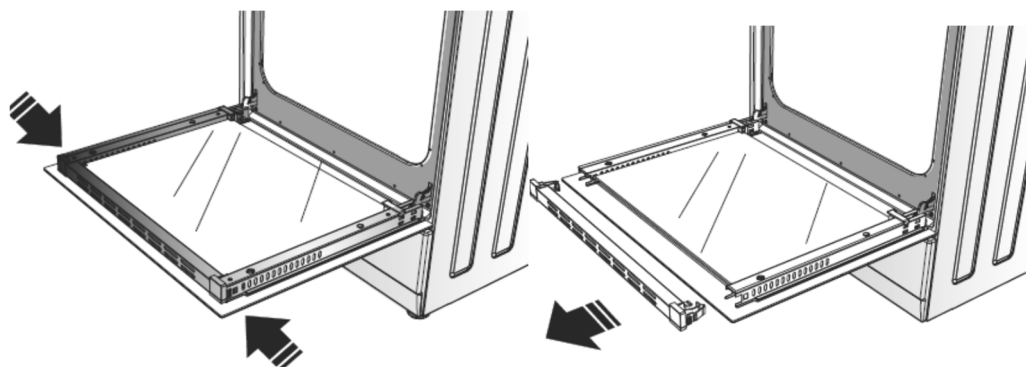
### Czyszczenie prowadnic bocznych

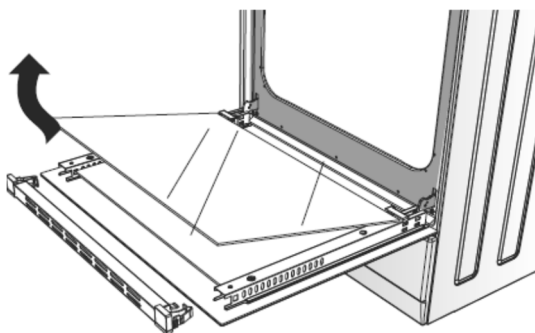
Aby dokładnie wyczyścić ściany komory piekarnika, zawsze zdejmuj prowadnice boczne. Po demontażu silnie zabrudzone prowadnice można namoczyć, co ułatwi ich czyszczenie.

- Wyjmij prowadnicę, delikatnie odginając dolny pręt metalowy, aby zwolnić go ze śruby mocującej, a następnie pociągnij go w kierunku środka piekarnika.
- Unieś prowadnicę do góry i wyjmij ją z górnych otworów mocujących.
- Po dokładnym wyczyszczeniu i wysuszeniu zamontuj prowadnice ponownie.

### Czyszczenie szyb drzwi

W razie potrzeby wyczyść wewnętrzną stronę szyb drzwi piekarnika.





- Otwórz drzwi piekarnika.
- Zdemontuj listwę mocującą, odkręcając śruby znajdujące się po jej bokach.
- Ostrożnie wysuń szyby do przodu z uchwytów.
- Po wyczyszczeniu i dokładnym osuszeniu szyb zamontuj je ponownie i przykręć listwę mocującą.

### Wymiana żarówki

#### OSTRZEŻENIE:

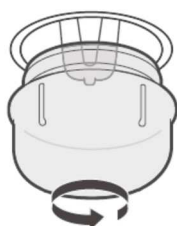
- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania (wyłączony bezpiecznik).
- Przed wymianą żarówki pozwól lampie całkowicie ostygnąć. **Ryzyko poparzenia!**

#### WSKAZÓWKA:

Używaj wyłącznie odpowiedniej żarówki, odpornej na temperaturę do **300 °C**:

**Halogen G9 — 1 × 25 W — 230 V~**

Produkt zawiera źródło światła o **klasie efektywności energetycznej G**.



- Odkręć osłonę lampy i wyczyść ją suchą ściereczką.
- Wymień żarówkę.
- Dokładnie przykręć osłonę lampy i sprawdź prawidłowe działanie.

## Usuwanie usterek

### Przed skontaktowaniem się z autoryzowanym serwisem

#### Piekarnik nie działa

- Sprawdź zasilanie elektryczne.

#### Oświetlenie piekarnika nie działa

- Żarówka jest uszkodzona, została nieprawidłowo zamontowana lub nie jest dobrze osadzona w oprawce — patrz rozdział „Wymiana żarówki”.

#### Silne zadymienie

- W komorze piekarnika znajdują się resztki tłuszczu. Wyłącz piekarnik i pozostaw go do ostygnięcia przed czyszczeniem.

#### WSKAZÓWKA:

Jeżeli problem utrzymuje się mimo wykonania powyższych czynności, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem technicznym.

## Dane techniczne

### Podłączenie elektryczne

Napięcie przyłączeniowe: ..... **220–240 V~ / 50/60 Hz**

Moc znamionowa: ..... **2400 W**

Prąd znamionowy: ..... **16 A**

Klasa ochrony: ..... **I**

### Wymiary (wys<sup>2</sup> × szer<sup>2</sup> × gł<sup>2</sup>) / waga

Piekarnik: ..... **59,5 × 59,5 × 52,0 cm**

Otwór meblowy: ..... **60,0 × 56,0 × min<sup>2</sup>55,0 cm**

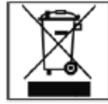
Masa netto: ..... **30,5 kg**

### Dostępne akcesoria

Zestaw prowadnic teleskopowych: ..... **nr art<sup>2</sup> 8 979 090** (*nie wchodzi w zakres dostawy*)

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych i konstrukcyjnych w ramach ciągłego rozwoju produktu. Urządzenie zostało przetestowane zgodnie ze wszystkimi aktualnie obowiązującymi dyrektywami CE, w szczególności dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej oraz dyrektywy niskonapięciowej, i zostało wykonane zgodnie z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa.

## Utylizacja



### Znaczenie symbolu „przekreślonego kosza”

Symbol ten oznacza, że zgodnie z dyrektywą w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (2012/19/UE) oraz przepisami krajowymi produkt ten nie może być wyrzucany razem z odpadami komunalnymi.

Nieprawidłowe postępowanie ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym może mieć negatywny wpływ na środowisko oraz zdrowie ludzi, ze względu na potencjalnie niebezpieczne substancje, które często znajdują się w tego typu urządzeniach.

Użytkownicy są prawnie zobowiązani do oddzielnego przekazywania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, oddzielnie od niesortowanych odpadów komunalnych, po zakończeniu ich okresu użytkowania. Prawidłowa utylizacja tego produktu przyczynia się również do efektywnego wykorzystania zasobów naturalnych.

Informacje o punktach zbiórki zużytych urządzeń można uzyskać w lokalnym urzędzie, jednostce odpowiedzialnej za gospodarkę odpadami, w autoryzowanych punktach zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub u operatora odbioru odpadów.

Produkt ten należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki. Można to zrobić np. poprzez jego zwrot przy zakupie podobnego nowego produktu lub oddanie do autoryzowanego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zwrot zużytych urządzeń jest bezpłatny. Sprzedawca lub partner handlowy ma również obowiązek przyjęcia zużytego urządzenia bez dodatkowych opłat.

Przed utylizacją produktu usuń wszystkie baterie i akumulatory, a także wszystkie lampy, które można wyjąć bez ich niszczenia.

Pamiętaj, że jesteś odpowiedzialny za usunięcie danych osobowych zapisanych w urządzeniu przeznaczonym do utylizacji.

### OSTRZEŻENIE:

Podczas wycofywania urządzenia z eksploatacji lub jego utylizacji usuń lub zniszcz wszystkie istniejące zatrzaski oraz zamki, aby zapobiec ryzyku uwięzienia.

Informacje dla użytkowników profesjonalnych dotyczące demontażu

*(zgodnie z VO (EU) nr 66/2014, załącznik I, pkt 2)*

Informacje dotyczące nieniszczącego demontażu w celach serwisowych

- Zdemontuj lampę zgodnie z opisem zawartym w instrukcji.
- W celach serwisowych drzwi piekarnika mogą zostać zdemontowane i ponownie zamontowane — procedurę opisano w instrukcji.
- Dalszy demontaż urządzenia w celach serwisowych nie jest przewidziany.
- W przypadku konieczności wymiany uszkodzonych komponentów skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.

- Silniki muszą być wymieniane przez autoryzowany serwis zgodnie z instrukcjami naprawy oraz odpowiednio zutylizowane.
- Akumulatory nie są elementem wyposażenia urządzenia.

Informacje dotyczące demontażu na potrzeby recyklingu, odzysku i utylizacji po zakończeniu eksploatacji

- Demontaż urządzeń z podłączeniem gazowym może być wykonywany wyłącznie przez uprawnionego instalatora gazowo-wodnego.
- Demontaż urządzeń z podłączeniem elektrycznym może być wykonywany wyłącznie przez uprawnionego elektryka.
- W celu recyklingu i odzysku surowców przekaz urządzenie do:
  - gminnego punktu zbiórki odpadów,
  - wyspecjalizowanej firmy utylizacyjnej oferującej system zwrotu,
  - lokalnego sprzedawcy sprzętu elektrycznego, który dobrowolnie przyjmuje zużyte urządzenia.

### Warunki gwarancji

#### BOMANN

Dokumentem uprawniającym do korzystania z gwarancji lub powoływania się na niezgodność towaru z umową jest oryginalna karta gwarancyjna wraz z dowodem zakupu (paragon z kasy fiskalnej lub faktura)

Firma CTC Clatronic Polska Sp. z o.o oferuje Państwu gwarancję:

#### OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

1. Karta gwarancyjna jest ważna na terenie kraju i tylko dla produktów zakupionych na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.
2. Okres gwarancji na duży sprzęt AGD marki BOMANN dla Użytkownika wynosi 24 miesiące i liczy się od dnia sprzedaży sprzętu.
3. Firma Clatronic Polska Sp. z o.o. zapewnia Użytkownika, iż w razie stwierdzenia wady w ciągu 24 miesięcy od daty zakupu, zostanie ona usunięta na koszt gwaranta. W przypadku zakupu urządzenia na fakturę VAT do użytku zawodowego/komercyjnego okres gwarancji wynosi **12 miesięcy**
4. Wady sprzętu ujawnione w okresie gwarancji zostaną usunięte w ciągu 14 dni od dnia zgłoszenia w Autoryzowanym Serwisie i udostępnienia sprzętu. W przypadku konieczności sprowadzenia części z zagranicy, termin naprawy może zostać wydłużony do 21 dni.
5. W razie braku możliwości wykonania naprawy stwierdzonej przez Autoryzowany Serwis, Użytkownikowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na wolny od wad. Wymiany dokonuje Autoryzowany Serwis lub Firma Clatronic.
6. Okres gwarancji na części użyte do naprawy obowiązuje do końca okresu gwarancyjnego na urządzenie jednak nie mniej niż 12 miesięcy od daty wymiany określonej części w urządzeniu.
7. Szkody transportowe nie podlegają gwarancji i muszą zostać zgłoszone sprzedawcy niezwłocznie po stwierdzeniu.

8. Karta gwarancyjna jest ważna tylko z dowodem zakupu – faktura lub paragon z kasy fiskalnej.
9. Producent zwolniony jest z odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady sprzętu, jeżeli powstały one z innych przyczyn niż tkwiących w sprzęcie, w szczególności spowodowanych wadliwym, niezgodnym z instrukcją obsługi użytkowaniem sprzętu, wykonywaniem napraw i przeróbek przez osoby nieupoważnione.
10. Gwarancją nie są objęte: uszkodzenia mechaniczne; to jest, pęknięcia płyt ceramicznych, elementów wykonanych ze szkła lub plastiku, uszkodzenia przez przedmioty obce, które dostały się do wnętrza urządzenia, uszkodzenia termiczne i chemiczne, uszkodzenia powstałe na skutek przechowywania i użytkowania w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami odpowiednich norm, wszystkie spowodowane działaniem bądź zaniechaniem Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, wyładowania atmosferyczne, zalania), czynności konserwacyjne i wymiana części posiadających określoną żywotność (żarówki, bezpieczniki).
11. Gwarancja na sprzedany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

#### **GWARANCJA NA UŻYTE DO NAPRAW CZĘŚCI ZAMIENNE**

1. Firma CTC Clatronic Sp. z o.o. udziela gwarancji na Części Zamienne użyte do naprawy.
2. Okres gwarancji na użyte części wynosi 12 miesięcy od daty zakończenia naprawy.
3. Gwarancja na Części Zamienne obejmuje tylko koszt części użytej do naprawy, nie obejmuje kosztów dojazdu i robocizny.
4. Wymiana części w ramach gwarancji na Części Zamienne może być dokonana tylko i wyłącznie przez Autoryzowany Serwis QUADRA-NET i tylko na podstawie decyzji tego serwisu.
5. Gwarancja na Części Zamienne nie ma zastosowania w przypadku jeżeli wykryte wady części powstały z innych przyczyn niż tkwiących w rzeczy samej.
6. Przy każdorazowej wymianie części, technik jest zobowiązany do wystawienia „DOWODU WYKONANIA NAPRAWY PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS”, który jest podstawą do gwarancji na Części Zamienne oraz ewentualnych reklamacji.
7. Warunkiem korzystania z gwarancji na Części Zamienne jest eksploatacja sprzętu zgodnie z instrukcją obsługi w ramach indywidualnego gospodarstwa domowego oraz posiadanie „DOWODU WYKONANIA NAPRAWY PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS”

**Wszystkie pytania i problemy związane z funkcjonowaniem wyrobu, zgłoszeniem**

**reklamacji można kierować pod poniższy adres e-mail: [duzeagd@clatronic.pl](mailto:duzeagd@clatronic.pl)**

**lub kontaktować się z Autoryzowanym Serwisem QUADRA-NET nr telefonu : + 48 774477990**

Aby usprawnić kontakt z Autoryzowanym Serwisem QUADRA-NET prosimy o stosowanie się do poniższych wskazówek: zgłaszając usterkę należy podać:

- nazwę urządzenia,

- objawy usterki

- dokładny adres

Po zakończeniu naprawy serwis wydaje kartę naprawy. Należy ją zachować ponieważ jest ona

„DOWODEM WYKONANIA NAPRAWY PRZEZ AUTORYZOWANY SERWIS”. Dokument ten uprawnia do 12 miesięcznej gwarancji na wymienione części oraz jest podstawą do ewentualnych reklamacji.

Informacje o statusie naprawy można uzyskać kontaktując się z serwisem.

**Serwis gwarancyjny i pogwarancyjny urządzeń prowadzi firma**

**QUADRA-NET Sp. z o.o.**

Tel. 61 / 853 44 44

Tel. Kom. 664 44 88 00

**Producent ( Gwarant )**

**CTC Clatronic Sp. z o.o.**

Ul. Brzeska 1

45-960 Opole

Wyprodukowano w Chinach