

raven

MY SMART KITCHEN



Frytownica niskotłuszczowa

air fryer

EFN008



INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!



Przed włączeniem Urządzenia i rozpoczęciem jego użytkowania uważnie przeczytaj instrukcję i zachowaj ją do wglądu.

Opis frytownicy niskotłuszczowej EFN008:

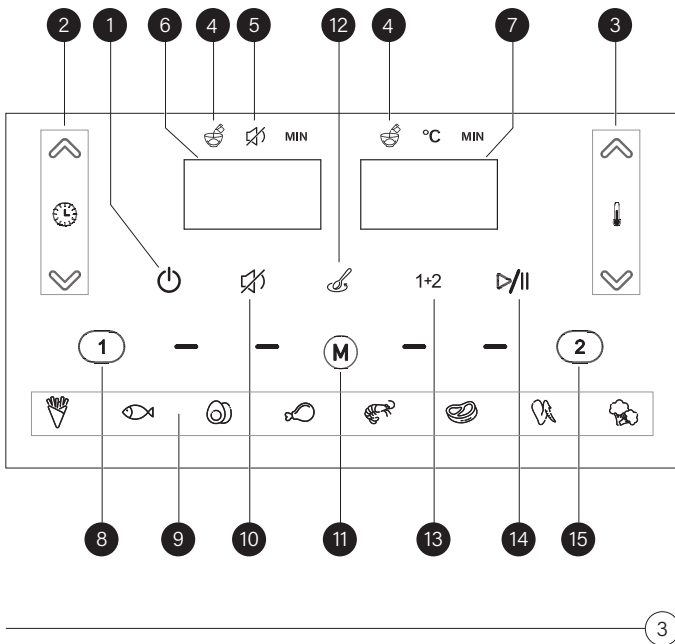
1. Panel sterowania
2. Uchwyt
3. Misa
4. Separator
5. Ruszt



2

Panel sterowania

1. Włącznik / wyłącznik
2. Przyciski ustawienia czasu pracy
3. Przyciski ustawienia temperatury
4. Ikona dodawania żywności
5. Ikona wyciszenia
6. Wyświetlacz komory 1
7. Wyświetlacz komory 2
8. Przycisk komory 1
9. Ikony programów automatycznych
10. Przycisk wyciszenia
11. Przycisk wyboru programu automatycznego
12. Przycisk przemieszania żywności
13. Przycisk dopasowania czasów pracy dla obu komór
14. Start / pauza
15. Przycisk komory 2



ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Zagrożenia dla osób

- Przed uruchomieniem frytownicy niskotłuszczowej (Urządzenia) i rozpoczęciem jej eksploatacji dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.
- Stosuj się do instrukcji obsługi przy każdym użyciu Urządzenia. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia Urządzenia. Niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją użycie Urządzenia stwarza niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia.
- Zachowaj instrukcję obsługi Urządzenia na przyszłość. Jeśli przekazujesz innej osobie Urządzenie, dołącz do niego instrukcję obsługi.
- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku co najmniej 8 lat i osoby o obniżonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, a także osoby, które nie mają doświadczenia ani nie znają Urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż, jak używać Urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- Dzieci nie mogą bawić się Urządzeniem. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń związanych z używaniem urządzeń elektrycznych.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie mogą czyścić ani konserwować Urządzenia bez nadzoru osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo.

- Przechowuj Urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.



Ostrzeżenie: Dzieci nie mogą mieć dostępu do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Urządzenie jest zasilane elektrycznie, prądem zmiennym o napięciu 220–240 V~ 50/60 Hz. Przed podłączeniem Urządzenia do gniazdka sieci elektrycznej sprawdź, czy jej parametry odpowiadają powyższym wymaganiom.
- Gniazdko sieci elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny.
- Ze względu na dużą moc Urządzenia nie podłączaj go do zasilania za pomocą jakiegokolwiek przedłużacza, tylko bezpośrednio do gniazdka elektrycznego na ścianie.
- Urządzenia możesz używać wyłącznie z oryginalnym wyposażeniem.
- Nie zanurzaj Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Zanurzenie w wodzie lub innej cieczy może spowodować porażenie prądem.
- Nie używaj Urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia (w tym m.in. przewodu zasilającego i jego wtyczki) lub jeżeli Urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
- Regularnie sprawdzaj, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W ten sposób unikniesz ewentualnych zagrożeń i niebezpieczeństw z tym związanych.

- Nie demontuj Urządzenia (w tym jego przewodu zasilającego lub wtyczki) ani go nie przerabiaj. Samowolna ingerencja grozi pożarem lub porażeniem prądem elektrycznym oraz utratą praw gwarancyjnych.
- Aby zapewnić prawidłową eksploatację Urządzenia oraz zachować wszelkie zasady bezpieczeństwa, naprawy Urządzenia, w tym wymianę przewodu zasilającego, musi przeprowadzić serwis producenta.
- Wyciągaj wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego:
 - po każdym użyciu Urządzenia,
 - w przypadkach jakichkolwiek podejrzeń dotyczących nieprawidłowego działania Urządzenia,
 - przed czyszczeniem Urządzenia i jego konserwacją.
- Gdy wyjmujesz wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego, zachowaj szczególną ostrożność i nie ciągnij za przewód zasilający, lecz bezpośrednio za wtyczkę, przytrzymując drugą ręką gniazdko elektryczne.
- Nie dotykaj mokrymi rękami Urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej ani gniazdek elektrycznych. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- **Uwaga!** Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie próbuj zdejmować części obudowy Urządzenia ani wkładać jakichkolwiek przedmiotów do jego wnętrza.
- Nie narażaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci ani promieni słonecznych.
- Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Podczas wysuwania misy uważaj na wydobywający się strumień gorącej pary.
- **Uwaga! Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzenia! Podczas użytkowania misa, kosz oraz niektóre powierzchnie zewnętrzne mogą się mocno nagrzewać. Nie dotykaj gorących powierzchni. Wsuwaj misę tylko za pomocą uchwytu.**

Niebezpieczeństwo uszkodzenia Urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania i opiekania produktów spożywczych.
- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w:
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych miejscach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Zawsze stawiaj Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami.
- Nie łam przewodu zasilającego ani go nie ściskaj.
- Nie używaj Urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zasłon) ani bezpośrednio pod nimi.

- Podczas pracy Urządzenia zawsze zapewniaj dobrą wentylację pomieszczenia.
- **Uwaga! Nie napełniaj miski olejem. Może to spowodować pożar!**
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych Urządzenia. Zawsze zapewniaj odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie w odległości przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony). Urządzenia nie zabudowuj ani nie korzystaj z niego, gdy stoi w szafce.
- **Uwaga!** Nie przestawiaj Urządzenia, gdy pracuje.

INFORMACJE O URZĄDZENIU


PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Ostrożnie wypakuj Urządzenie i usuń wszystkie elementy jego opakowania.
2. Upewnij się, czy Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający nie noszą śladów uszkodzeń oraz są sprawne.
3. Elementy Urządzenia, które mają kontakt z żywnością, umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha.
4. Przed pierwszym użyciem Urządzenia zalecamy je włączyć na kilka minut bez produktów spożywczych, aby usunąć wszelkie pozostałości związane z procesem produkcyjnym. Np. ustaw temperaturę na 200°C, a czas na 15 minut. Gdy Urządzenie skończy się nagrzewać i odłączysz je od gniazdka elektrycznego, odczekaj, aż całkowicie ostygnie.



Uwaga! Gdy po raz pierwszy uruchomisz Urządzenie, może z niego wydobywać się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalny efekt związany z procesem produkcyjnym i zniknie on przy kolejnych uru-



chomieniach.


ELEMENTY PANELU STEROWANIA



Włącznik / wyłącznik – przyciskiem  możesz wyjść z trybu czuwania oraz uruchomić Urządzenie. Aby włączyć Urządzenie, dotknij przycisku. Aby wyłączyć Urządzenie, dotknij go ponownie.



Uwaga! Po wyłączeniu Urządzenia wentylator będzie pracował około 20 sekund, aby je schłodzić.


Ustawienia czasu pracy – w polu oznaczonym symbolem  możesz ustawić czas pracy Urządzenia. Przyciskami  ustaw określony czas pracy w zakresie od 1 do 60 minut. Każde naciśnięcie przycisku zmienia wartość czasu o 1 minutę. Wybrane ustawienia czasu są widoczne na wyświetlaczu.



Ustawienia temperatury – w polu oznaczonym symbolem  możesz ustawić temperaturę pracy Urządzenia. Przyciskami  ustaw odpowiednią temperaturę pracy w zakresie od 80°C do 200°C. Każde naciśnięcie przycisku zmienia wartość temperatury o 5°C. Wybrane ustawienia temperatury są widoczne na wyświetlaczu.

Start / pauza – przyciskiem  możesz uruchomić lub zatrzymać proces opiekania (np. aby przemieszczać produkty w misie). W trybie pauzy możesz zmieniać czas oraz temperaturę pracy dla komory 1 lub 2.


Przycisk komory – naciskając przycisk  lub  zatwierdzasz komorę, dla której chcesz ustawić parametry czasu i temperatury pracy.

Przycisk wyciszenia – naciskając przycisk  możesz wyciszyć dźwięki przycisków i sygnalizację dźwiękową powiadomień (np. zakończenia czasu opiekania). Wyłączenie funkcji jest sygnalizowane symbolem  na górze wyświetlacza.




Przycisk przemieszania – naciskając przycisk  możesz uaktywnić powiadomienie o potrzebie przemieszania potrawy w połowie czasu opieka-


nia. Włączenie funkcji jest sygnalizowane symbolem **SHAKE** na wyświetlaczu. W połowie ustawionego czasu opiekania, symbol **SHAKE** zacznie migać i słyszalny będzie sygnał dźwiękowy. Można nacisnąć przycisk . Wyjmij misę, delikatnie potrząśnij składnikami i wsuń misę z powrotem do Urządzenia. Kontynuuj pracę Urządzenia naciskając ponownie przycisk .

Uwaga! Po wyjęciu misy gaśnie wyświetlacz. Podświetli się on ponownie po wsunięciu misy.

Przycisk dopasowania ustawień czasu pomiędzy komorami – służy do jednoczesnego kończenia gotowania potraw w obu koszach. Naciśnij przycisk 1+2, aby wybrać funkcję dopasowania przed ustawieniem czasu opiekania dla komory 2. W przypadku ustawienia dla komór różnych czasów opiekania, najpierw rozpocznie się praca dla dłuższego czasu opiekania. Po zsynchronizowaniu nastawionych czasów opiekania obu komór, Urządzenie wygeneruje pięciokrotny sygnał dźwiękowy wskazując, że należy dodać żywność do pustej komory. Na górze wyświetlacza dla komory, do której należy dodać żywność pojawi się ikona . Następnie oba czasomierze zostaną wznowione.









Przykład:

Do komory 1 włóż skrzydełka kurczaka z nastawem 200°C i 40 minut, do komory 2 nie wkładaj nic. Naciśnij  i 1+2. Ustaw 200°C i 25 minut. Naciśnij  aby uruchomić. Symbol 1+2 będzie migać. Po upływie 15 minut Urządzenie zatrzyma się (ikona  będzie widoczna), dodaj frytki do pustej komory 2.

Wybór programu automatycznego – naciskając przycisk  możesz wybrać odpowiedni program automatyczny dla różnych rodzajów produktów. Wybrany program jest sygnalizowany migającą ikonką programu i wyświetlanymi czasami pracy oraz temperatury.

W poniższej tabeli znajduje się zestawienie programów z fabrycznymi ustawieniami czasu i temperatury. Można je modyfikować zgodnie ze swoimi preferencjami.

Uwaga! Nie można wybrać dwóch różnych programów automatycznych dla dwóch różnych komór.

Program automatyczny	Ikona	Temperatura	Czas
Domyślne ustawienia (po włączeniu Urządzenia)	bez ikony	190°C	15 minut
Frytki		200°C	25 minut
Ryba		200°C	10 minut
Jajka		120°C	18 minut
Udka z kurczaka		190°C	40 minut
Krewetki		190°C	10 minut
Steki / kotlety		200°C	12 minut
Kurczak skrzydełka		200°C	40 minut
Warzywa		190°C	10 minut

MISA

W misie dokonuje się proces opiekania umieszczonych w niej produktów spożywczych za pomocą gorącego powietrza. Zawsze na spodzie misy umieszczaj ruszt. Za pomocą separatora możesz podzielić misę na dwie oddzielne komory. Do wyboru dostępne są trzy ustawienia: 5 l + 5 l, 4 l + 6 l, 3 l + 7 l. Separator nie musi być użyty podczas pracy Urządzenia, wtedy pojemność misy to 10 l.

Wymowanie misy

1. Obiema rękami chwyć za uchwyty i zdecydowanym, ale ostrożnym ruchem pociągnij ku sobie. Możesz również podczas trzymania za uchwyty, odepchnąć misę kciukami, opierając je o obudowę Urządzenia obok panelu sterowania.

2. Wsuń misę z korpusu Urządzenia.
3. Odłóż misę na stabilną i żaroodporną powierzchnię.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
2. Zawsze zapewniaj odpowiednią wentylację, zachowując odstęp przynajmniej 20 cm z każdej strony Urządzenia. Wylot gorącego powietrza znajduje się z tyłu Urządzenia – upewnij się, że przy wylocie nie znajdują się tam żadne przedmioty wrażliwe na ciepło.
3. Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
4. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka elektrycznego. Panel sterowania podświetli się i zgaśnie. Przycisk Φ pozostanie podświetlony.
5. Naciśnij podświetlony przycisk Φ , aby uruchomić Urządzenie. Wyświetlacz podświetli się. Przycisk Ⓢ będzie migał. Oznacza to, że wyświetlone ustawienia fabryczne (190°C oraz 15 minut) dotyczą komory 1 (jeśli założony jest separator) lub całej misy (jeśli separator nie został założony).
6. Sposoby pracy opisane są poniżej:



Opiekanie bez podziału misy na komory

6A. Możesz uruchomić pracę Urządzenia z ustawieniami fabrycznymi naciskając Ⓢ .

6B. Jeśli chcesz zmienić ustawienia fabryczne, możesz to zrobić naciskając przyciski ustawienia czasu oraz temperatury. Następnie rozpoczniesz opiekanie naciskając Ⓢ .





6C. Możesz wybrać program automatyczny naciskając przycisk . Wybrana ikonka programu będzie migać, pozostałe ikonki programów będą świecić światłem ciągłym. Na wyświetlaczu pojawią się temperatura i czas pracy dla wybranego programu. Dla wybranego programu pracy możesz zmieniać wartości czasu i temperatury. W tym celu naciśnij przyciski ustawienia czasu oraz temperatury. Następnie rozpocznij opiekanie naciskając .


Opiekanie z podziałem misy na komory

6D. Jeśli chcesz przygotować dwie potrawy z innymi parametrami czasu pracy, wykonaj kroki 6A lub 6B dla komory 1. Następnie naciśnij przycisk . Wybrany przycisk będzie migał. Ustaw czas dla komory 2. Rozpocznij opiekanie naciskając . Po zakończeniu opiekania z najkrótszym czasem wyjmij potrawę i kontynuuj opiekanie dla drugiej potrawy.



Uwaga! Nie ma możliwości ustawienia różnych temperatur opiekania dla różnych komór.

6E. Jeśli chcesz przygotować dwie potrawy w tym samym czasie skorzystaj z informacji w punkcie „Przycisk dopasowania ustawień czasu pomiędzy komorami”

7. Podczas procesu opiekania słyszalny będzie szum wentylatora a na wyświetlaczu wskazywana będzie nastawiona temperatura i pozostały czas.
8. Aby zapauzować Urządzenie, na przykład w celu zmiany ustawień albo wyjęcia misy i przemieszania zawartości – naciśnij przycisk . W trakcie paazy możesz skorygować ustawienia dla wybranej komory naciskając przycisk  lub  i za pomocą odpowiednich przycisków możesz zmienić parametry czasu lub temperatury. Aby wyłączyć pauzę i wznowić proces opiekania naciśnij przycisk .
9. Urządzenie automatycznie wyłączy proces opiekania po nastawionym czasie. Słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu dla komory, która się wyłączy (jeśli nastawione będą różne czasy opiekania) pojawi się informacja **OFF**.

10. Aby wyłączyć proces opiekania ręcznie, naciśnij przycisk , a następnie Φ . Pojawi się informacja **OFF**.
11. Wyjmij misę (na wyświetlaczu pojawi się informacja **OPEN**) i odłóż na żaroodporną powierzchnię.
12. Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.

PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

1. **Uwaga!** Gdy Urządzenie pracuje, podświetlenie w komorze cyklicznie zapala się i gaśnie, co jest związane z działaniem termostatu, który utrzymuje odpowiednią temperaturę Urządzenia. Urządzenie nie ma wbudowanej żarówki, światło w komorze jest emitowane przez grzałkę.
2. Po zakończeniu opiekania wentylator działa jeszcze około 20 sekund. Potem słyszalna jest 5-krotna sygnalizacja dźwiękowa.
3. **Uwaga!** Przed użyciem programu automatycznego zalecamy rozgrzać Urządzenie, uruchamiając je na 5 min i ustawiając temperaturę na 200°C.
4. Migające przyciski  lub  oznaczają tryb edycji – możesz wówczas wprowadzać zmiany do parametrów pracy. Przyciski świecące światłem stałym oznaczają tryb pracy – gdy dokonano już ustawień jej parametrów.
5. **Uwaga!** Nie używaj metalowych ani ostrych sztućców do wyjmowania produktów z Urządzenia.
6. **Uwaga!** Dokładny czas pieczenia zależy od ilości i rodzaju produktów spożywczych, nastawionej temperatury oraz własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.
7. Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.

- Większa ilość składników wymaga nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsza ilość składników – nieco krótszego.
- Potrząśnięcie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu upieczeniu się składników.
- W Urządzeniu można przygotować wszystkie potrawy, które przygotowuje się w piekarniku.
- Użyj gotowego ciasta, aby łatwo zrobić nadziewane przekąski – przygotowuje je się szybciej niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub muffinki włóż formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne do miski Urządzenia.
- Urządzenia możesz użyć do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

SKRZYDEŁKA KURCZAKA

8 skrzydełek kurczaka
2 ząbki czosnku, posiekane
szczypta pieprzu
szczypta soli
1 łyżeczka mielonej słodkiej
papryki
3 łyżki oleju

Wszystkie przyprawy wymieszaj w głębokim pojemniku. Umyj skrzydełka i włóż do pojemnika. Dokładnie nasmaruj skrzydełka przyprawami i odstaw na godzinę. Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C (przez 5 minut). Ułóż skrzydełka w misie. Piecz skrzydełka w programie KURCZAK SKRZYDEŁKA.

FRYTKI

0,5 kg ziemniaków
2 łyżki oleju rzepakowego
1 łyżeczka cukru
sól

Ziemniaki obierz i pokrój w słupki. Zalej je zimną wodą, dosyp cukier i mocz ok. 30 minut. Następnie ziemniaki odcedź, osusz ściereczką i wymieszaj z olejem. Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C (przez 5 minut). Równomiernie rozłóż w misie przygotowane frytki. Piecz ziemniaki w temperaturze 180°C przez 25 minut.

KREWETKI

10 rozmrożonych krewetek
3 ząbki czosnku, posiekane
1 papryczka chili, posiekana
3 łyżki oleju

Wszystkie przyprawy wymieszaj w głębokim pojemniku. Jeśli krewetki mają pancerzyki, obierz je i natnij nożem wzdłuż tułowia, aby usunąć ciemne jelito. Krewetki wyptucz i dokładnie osusz na papierowych ręcznikach. Dodaj krewetki do składników w pojemniku, dobrze wymieszaj i odstaw na godzinę. Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C (przez 5 minut). Ułóż krewetki w misie. Piecz krewetki w programie KREWETKI.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zanim zaczniesz czyścić Urządzenie, odłącz je od zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Misę, ruszt i separator umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzyj je do sucha.
3. Obudowę Urządzenia oczyść lekko zwilżoną szmatką i wytrzyj do sucha.

Uwaga! Do mycia nie używaj silnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, pasty itp. ani materiałów ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię Urządzenia.

Uwaga! Nie zanurzaj Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Uwaga! Nieprzestrzeganie zasad użytkowania i konserwacji Urządzenia zawartych w instrukcji obsługi może prowadzić do jego uszkodzenia, nieprawidłowego funkcjonowania oraz skrócenia okresu jego eksploatacji.

Uwaga! Żadnego elementu Urządzenia nie myj w zmywarce.

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

1. Zanim schowasz Urządzenie, wystudź je.
2. Urządzenie przechowuj i transportuj w opakowaniu zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi.
3. Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Produkty nie są dopieczone.	W misie jest zbyt dużo produktów.	Umieść w misie mniej produktów, wówczas będą one równomiernie upieczone.
	Wybrana temperatura piekania jest zbyt niska.	Zwiększ temperaturę.
	Wybrany czas piekania jest zbyt krótki.	Wydłuż czas pracy.
Produkty nie są równomiernie upieczone.	Niektóre produkty (np. frytki) wymagają przemieszania w trakcie smażenia.	Aby produkty były równomiernie upieczone (zarówno na górze, jak i na dnie misy), przemieszaj je kilkakrotnie podczas piekania.
Z Urządzenia wydobywa się dym.	Produkty są zbyt tłuste.	Gdy opiekasz produkty o większej zawartości tłuszczu, w misie gromadzi się olej, z którego pod wpływem podgrzewania może się wydobywać biały dym. Jest to zjawisko naturalne i nie wpływa na jakość przygotowywanych potraw.
	W misie znajdują się zaschnięte resztki tłuszczu, upieczonych produktów itp.	Powtórnie opiekany zaschnięty tłuszcz, resztki produktów itp. mogą powodować wytwarzanie się białego dymu. Oczyszczyć Urządzenie (patrz dział: „Czyszczenie i konserwacja”).

DANE TECHNICZNE

Model: EFN008

Marka: Raven

Produkt: frytownica niskotłuszczowa

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1800 W

Pojemność: 10 l

Zakres temperatury: 80–200°C

Zakres czasu pracy: 1–60 minut

Klasa ochronności: pierwsza (gniazdko sieci elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny)

Zestaw: frytownica, separator, ruszt, instrukcja obsługi z kartą gwarancyjną

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej Urządzenia bez uprzedzenia.



DEKLARACJA CE

Urządzenie zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymaganiami dyrektyw: 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC) oraz 2009/125/WE (ErP) i dlatego wyrób został oznakowany znakiem CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA PRODUKTU



To Urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania. Symbol przekreślonego kontenera na odpady oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE, i informuje, że nie można go wyrzucić z innymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Użytkownik powinien Urządzenie przekazać podmiotowi prowadzącemu zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącemu system zbierania takich odpadów – w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, ponieważ może zawierać niebezpieczne substancje, mieszaniny oraz części składowe.

Gospodarstwa domowe odgrywają ważną rolę w odzyskiwaniu surowców i ich ponownym używaniu, w tym w recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtują się postawy, które pomagają zachować wspólne dobro, jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych. Za niewłaściwą utylizację tego produktu mogą grozić kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.



Symbol ten oznacza, że elementy opakowania nim oznaczone nadają się do recyklingu. Po rozpakowaniu Urządzenia prosimy usunąć elementy jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

KARTA GWARANCYJNA

raven

NAZWA SPRZĘTU

Frytownica niskotuszczowa

TYP/MODEL

EFN008

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU

PODPIS I PIECZĄTKA
SPRZEDAWCY

WARUNKI GWARANCJI

1. **Thing4you Tomasz Adamowicz z siedzibą w Radzyminie, adres: ul. Janusza Korczaka 89, 05-250 Radzymin, Polska, udziela nabywcy frytownicy niskotluszczowej EFN008 (Produkt) 24-miesięcznej gwarancji na wolne od wad funkcjonowanie Produktu, licząc od daty nabycia Produktu przez nabywcę. Paragon lub faktura, wystawione przez sprzedawcę, potwierdzają datę nabycia Produktu.**
2. Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Gwarant, w zakresie udzielonej gwarancji, zobowiązuje się usunąć na własny koszt wszelkie wady Produktu, z wyjątkiem wymienionych w pkt 6 i 7 poniżej. Usunięcie wad będzie następować poprzez naprawę lub wymianę wadliwego Produktu na nowy, wolny od wad, w możliwie najkrótszym czasie, jednakże nie dłuższym niż 14 dni.
4. W celu skorzystania z gwarancji nabywca jest zobowiązany zgłosić wadliwość Produktu w punkcie sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, oraz dostarczyć tam wadliwy Produkt. Przeznaczony do wymiany Produkt powinien zostać dostarczony kompletny oraz z załączoną kartą gwarancyjną.
5. Produkt wolny od wad zostanie, na koszt Gwaranta, dostarczony do punktu sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, w terminie określonym w pkt 3 powyżej.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktu spowodowanych przez nabywcę (tzw. Uszkodzeń mechanicznych) lub wynikających z:
 - użytkowania Produktu i jego instalacji w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - niekompletności reklamowanego Produktu,
 - niezgodności Produktu i dowodu zakupu i/lub gdy zawarte w nim dane są zniszczone i nieczytelne,
 - przechowywania i konserwacji Produktu w sposób niewłaściwy i sprzeczny z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi,
 - napraw lub przeróbek Produktu wykonywanych przez osoby nieuprawnione,
 - dostania się do wnętrza płynów lub ciał obcych na skutek używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - uszkodzenia Produktu z przyczyn zewnętrznych: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne, spięcia w sieci zasilającej itp.,
 - użytkowania Produktu do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach przemysłowych.
7. Gwarancja nie obejmuje także czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do których wykonania zobowiązany jest nabywca we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie Produktu, konserwacja Produktu.
8. Postanowienia gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień nabywców (konsumentów), wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
9. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli posiada podpis sprzedawcy i datę sprzedaży potwierdzoną pieczęcią firmy lub jednostki handlowej oraz podpis klienta. Karta gwarancyjna nie może zawierać skreśleń i poprawek.
10. W przypadku zakupu Produktu przez przedsiębiorcę na fakturę VAT, czas obowiązywania gwarancji wynosi 12 miesięcy.
11. Duplikat karty gwarancyjnej może być wydany na pisemną prośbę po przedstawieniu przez użytkownika dowodu zakupu.
12. Uzyskanie szczegółowych informacji na temat Produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, możliwe jest pod numerem telefonu 22 560 67 27 lub adresem e-mail serwis@thing4you.pl, w dni robocze.

Akceptuję warunki niniejszej gwarancji

.....
(czytelny podpis nabywcy)

PRODUCENT I DYSTRYBUTOR:
Thing4you Tomasz Adamowicz
ul. Janusza Korczaka 89
05-250 Radzymin, Polska

Wyprodukowano w Chinach

raven.pl