

raven[®]
DESIGN

**MY
SMART
KITCHEN**



Multigrill 3w1 z termosondą
multigrill 3in1 with temperature probe
EGE005PRO



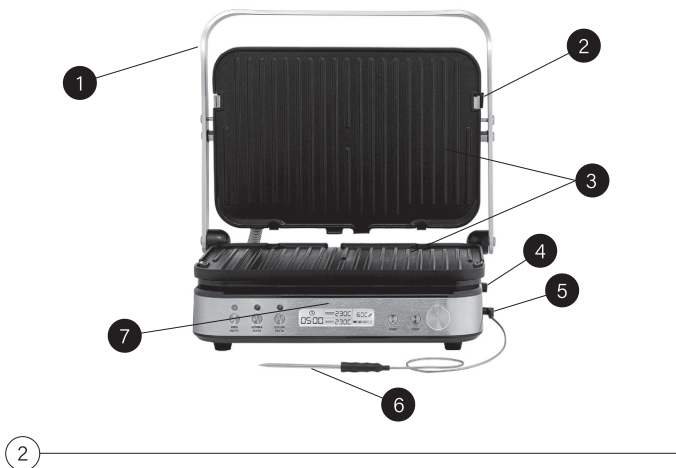
GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!

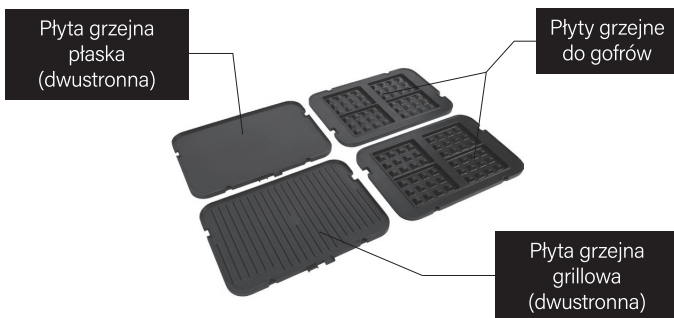


Przed włączeniem Urządzenia i rozpoczęciem jego użytkowania uważnie przeczytaj instrukcję i zachowaj ją do wglądu.

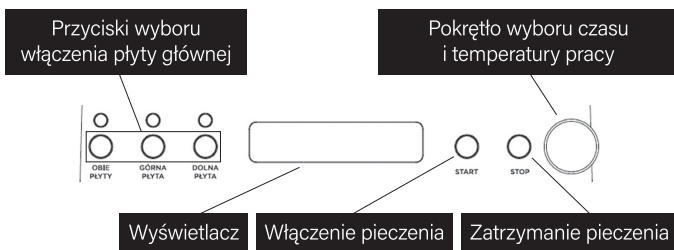
Opis multigrilla 3w1 z termosondą EGE005PRO:

1. Uchwyt
2. Przycisk zwalniania górnej płyty grzejnej
3. Płyty grzejne
4. Przycisk zwalniania dolnej płyty grzejnej
5. Gniazdo termosondy
6. Termosonda
7. Panel sterowania z wyświetlaczem

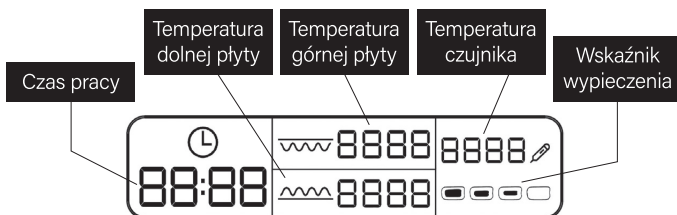




Panel sterowania



Wyświetlacz



ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Zagrożenia dla osób

- Przed uruchomieniem multigrilla (Urządzenia) i rozpoczęciem jego 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 oraz 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 Urządzenia ani go konserwować bez nadzoru osoby dorosłej.

- 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.

- **Uwaga!** Końcówka termosondy jest ostra i należy obchodzić się z nią ostrożnie. Przechowuj termosondę z dala od dzieci.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowania w warunkach przemysłowych.
- Urządzenie jest zasilane elektrycznie, prądem zmiennym o napięciu 220–240 V~ 50/60 Hz. Zanim podłączysz Urządzenie 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.
- Nie zanurzaj Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Zanurzenie w wodzie lub innej cieczy grozi porażeniem 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 reklamacyjnych.
- 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 wyjmiesz 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. Grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- **Uwaga!** Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnej 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 bezpośrednich promieni słonecznych.
- Nie używaj Urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zastół) ani bezpośrednio pod nimi.

- Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie używaj Urządzenia bez zamontowanych płyt grzejnych.

Niebezpieczeństwo poparzenia

- **Uwaga!** Metalowe elementy obudowy w trakcie pracy bardzo się nagrzewają. Nie dotykaj ich podczas grillowania i bezpośrednio po skończonej pracy. Zanim wykonasz jakiegokolwiek czynności związane z Urządzeniem, musi ono ostygnąć przez co najmniej 30 minut.
- Gdy otwierasz pokrywę Urządzenia, korzystaj z przeznaczonego do tego celu uchwytu.
- Zachowaj ostrożność, gdy wyjmujesz produkty z Urządzenia. Produkty są gorące i mogą Cię poparzyć.
- **Uwaga!** Niebezpieczeństwo poparzenia wydobywającą się z Urządzenia parą.
- Uważaj na tłuszcz przyskający w czasie opiekania mięsa. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nigdy nie wlewaj wody na rozgrzaną płytę grzejną!
- Nie przenoś Urządzenia podczas pracy ani gdy jest rozgrzane.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia Urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do grillowania/opiekania produktów spożywczych.
- Nie wkładaj do Urządzenia produktów spożywczych zawiniętych w folię spożywczą lub aluminiową.

- Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w:
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
- Zawsze stawiaj Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
- Pozostaw co najmniej 50 cm wolnego miejsca po bokach Urządzenia i nad nim.
- Do eksploatacji Urządzenia nie używaj węgla drzewnego ani innych podobnych paliw.
- Zawsze używaj Urządzenia z zamontowanym ociekaczem.
- Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami.
- Nie łam ani nie ściskaj przewodu zasilającego.
- Termosondą możesz tylko mierzyć temperaturę potrawy.
- **Uwaga!** Nie przykrywaj Urządzenia podczas pracy.

ZALECENIA OBSŁUGI

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

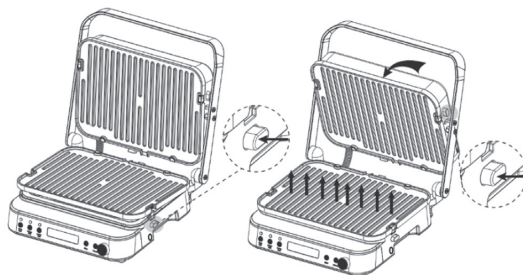
1. Ostrożnie wypakuj Urządzenie i zdejmij wszystkie elementy jego opakowania.
2. Upewnij się, czy Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający nie noszą śladów uszkodzeń oraz są sprawne.
3. Oczyszcz płyty grzejne zgodnie ze wskazówkami w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”. Zamocuj wybrane płyty grzejne w Urządzeniu (patrz sekcja: „Montaż i demontaż płyt grzejnych”).
4. Posmaruj płyty grzejne tłuszczem spożywczym, włącz Urządzenie i wykonaj cały cykl grillowania bez wkładania produktów spożywczych, aby usunąć wszelkie pozostałości z procesu produkcyjnego.
5. Po skończonej pracy odłącz Urządzenie od gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż całkowicie wystygnie. Następnie ponownie wyczyść płyty grzejne.

Uwaga! Przy pierwszym uruchomieniu Urządzenia może się wydobywać z niego dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko związane z procesem produkcyjnym, które zniknie przy kolejnych uruchomieniach.

MONTAŻ I DEMONTAŻ PŁYT GRZEJNYCH

1. Upewnij się, czy Urządzenie ostygło i jest odłączone od zasilania.
2. Rozłóż Urządzenie na płasko, trzymając go za uchwyt.
3. Zdecydowanie naciśnij przycisk znajdujący się z prawej strony Urządzenia, aby wysunąć płytę grzejną z podstawy. Przytrzymaj płytę obiema rękami, przesun ją po metalowych wspornikach i zdejmij z podstawy.

4. Naciśnij drugi przycisk zwalniający, aby wyjąć drugą płytę, wykonując te same czynności (patrz: rysunek poniżej).



5. Oczyszcz płyty grzejne zgodnie ze wskazówkami w sekcji „Czyszczenie i konserwacja”.
6. Wsuń wybrane płyty grzejne do Urządzenia. Przytrzymaj płytę obiema rękami, przesuń ją po metalowych wspornikach i dociśnij, aż się zablokuje. Te same czynności wykonaj przy montażu drugiej płyty grzejnej.
7. Upewnij się, że płyty grzejne są właściwie zamontowane i nie wypadną podczas pracy Urządzenia.
8. Zamknij pokrywę Urządzenia.

Uwaga! Górna i dolna płyta grzejna są takie same. Możesz je stosować zamiennie. Płyta płaska i grillowa są dwustronne. Możesz je stosować w dowolnej konfiguracji.

POZYCJE URZĄDZENIA

- **Pozycja zamknięta** – górna płyta spoczywa na dolnej płycie (tzw. grill kontaktowy). W ten sposób możesz grillować/opiekać produkty równomiernie po obu stronach. Idealnie nadaje się do przygotowywania mięsa bez kości, cienkich plasterów mięsa, kanapek itp., a jeśli zastosujesz płyty do gofrów – do pieczenia gofrów.
- **Pozycja otwarta** – górna i dolna płyta znajdują się na tym samym poziomie, tworząc dużą powierzchnię do grillowania (tzw. grill otwarty). Idealnie nadaje się do przygotowania steków, ryb, warzyw itp., a jeśli zastosujesz płaską płytę grzejną – do przygotowania potraw na śniadanie, takich jak: jajka sadzone, placki, bekon, kielbaski, sery itp.

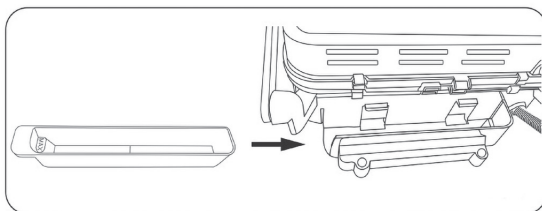
Wybrana funkcja	Ustawienia fabryczne	Zakres temperatury	Zakres czasu
OBIE PŁYTY (z podłączoną termosondą)	230 °C	150–230 °C (zmiana co 5 °C)	–
OBIE PŁYTY (bez termosondy)	230 °C 05:00	80–230 °C (zmiana co 5 °C)	30 s–60 min (zmiana co 30 s)
GÓRNA PŁYTA	200 °C 10:00	80–220 °C (zmiana co 5 °C)	30 s–60 min (zmiana co 30 s)
DOLNA PŁYTA	200 °C 10:00	80–220 °C (zmiana co 5 °C)	30 s–60 min (zmiana co 30 s)

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PRACA BEZ TERMOSONDY

1. Przygotuj wcześniej produkty spożywcze (mięso, warzywa), które chcesz włożyć do Urządzenia.
2. Zamontuj odpowiednie płyty grzejne.

3. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
4. Jeśli ociekacz jest wyjęty, wsuń go w prowadnice z tyłu Urządzenia – aż do oporu (patrz: rysunek poniżej).



5. Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
6. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego – wszystkie lampki kontrolne podświetlą się i zgasną, a na wyświetlaczu pojawi się napis **OFF**.
7. Naciśnij odpowiedni przycisk wyboru płyty grzejnej – **GÓRNA PŁYTA**, **DOLNA PŁYTA** lub **OBIE PŁYTY**.
8. Obracając pokrętkę, ustaw czas pracy (w zakresie od 30 sekund do 60 minut). Naciśnij pokrętkę, aby zatwierdzić ustawiony czas, a następnie wybierz temperaturę płyty grzejnej (w zakresie od 80 do 230°C).
9. Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć rozgrzewanie Urządzenia – na wyświetlaczu wyświetli się napis **PRE**. W zależności od wybranej temperatury, Urządzenie potrzebuje kilku minut na nagrzanie. Po zakończeniu rozgrzewania słyszalny będzie 5-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać napis **PRE**.
10. Podnieś całkowicie pokrywę, trzymając ją za uchwyt. Zablokuj ją w górnej pozycji i połóż wybrane produkty na powierzchni dolnej płyty grzejnej.

11. Zamknij pokrywę, trzymając ją za uchwyt. Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć grillowanie/opiekanie – na wyświetlaczu widoczne będą odliczany czas i ustawiona temperatura.
12. Po zakończeniu pracy Urządzenia słyszalny będzie 5-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **DONE**.
13. Naciśnij przycisk **STOP** (pojawi się napis **OFF**), podnieś pokrywę Urządzenia i wyjmij gotowe produkty.
14. Po zakończeniu pracy wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekaj, aż Urządzenie całkowicie ostygnie.

TERMOSONDA

Jest to idealne akcesorium do kontrolowania wewnętrznej temperatury potrawy, dzięki czemu można ją odpowiednio wysmażyć.

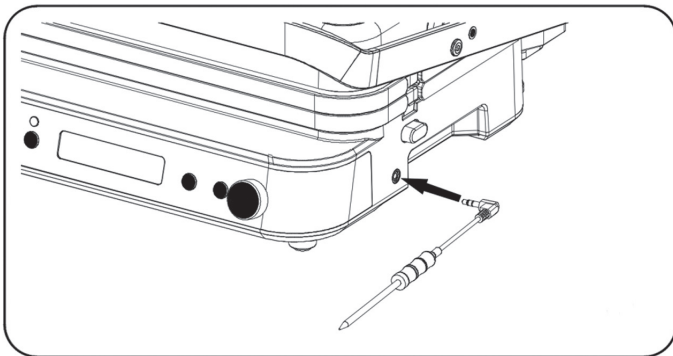
Sondę można stosować na dwa różne sposoby:

- pierwszy sposób: kontrola temperatury potrawy w dowolnym momencie: wystarczy sondę włożyć do potrawy, a następnie wyjąć.
- drugi sposób: pozostawiasz sondę w potrawie podczas grillowania/opiekania, a Urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy osiągnie wybraną temperaturę docelową. W tym przypadku trzeba ustawić temperaturę docelową.





Sondę można podłączać podczas rozgrzewania lub pracy Urządzenia w trybach: **OBIE PŁYTY**, **GÓRNA PŁYTA** i **DOLNA PŁYTA**. Gdy podłączasz sondę, na wyświetlaczu pojawia się jej symbol i mierzona temperatura. Maksymalna mierzalna temperatura dla sondy wynosi 200°C. Odłączenie sondy podczas pracy Urządzenia powoduje przejście w stan uśpienia. Na wyświetlaczu pojawi się napis **OFF**. Po osiągnięciu 200°C uruchamia się zabezpieczenie termiczne i Urządzenie wyłącza się.

OPIEKANIE Z TERMOSONDĄ (AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE)

1. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego – wszystkie lampki kontrolne podświetlą się i zgasną, a na wyświetlaczu pojawi się napis **OFF**.
2. Włóż wtyczkę termosondy do gniazda (patrz: rysunek poniżej). Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.



3. Naciśnij przycisk wyboru płyty grzejnej – **OBIE PŁYTY**.
4. Obracając pokrętkę, wybierz temperaturę płyty grzejnej (w zakresie od 150 do 230°C).
5. Naciśnij pokrętkę, aby zatwierdzić ustawioną temperaturę, a następnie wybierz ustawienie własne lub stopień pieczenia steku.
6. Dostępne są następujące ustawienia:

Stopień wypieczenia steku	Temperatura potrawy	Ikona wypieczenia
Ustawienia własne	45–95°C	Brak ikony gotowości na wyświetlaczu, wyświetlana jest tylko temperatura
Krwisty	56°C	
Średni	60°C	
Dobry	65°C	
Bardzo dobry	71°C	

- Naciśnij pokrętko aby zatwierdzić wybór. Jeśli wybierzesz ustawienia własne (wyświetlana jest tylko temperatura, brak ikony wypieczenia na wyświetlaczu), obracaj pokrętkiem, aby ustawić swoją temperaturę.
- Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć rozgrzewanie Urządzenia – na wyświetlaczu pojawi się napis **PRE**. Urządzenie potrzebuje kilku minut (czas zależy od wybranej temperatury), aby się rozgrzać. Po zakończeniu rozgrzewania słyszalny będzie 5-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu będzie migać napis **PRE**.
- Podnieś całkowicie pokrywę, trzymając ją za uchwyt. Zablokuj ją w górnej pozycji. Włóż ostrze termosondy do potrawy, umieść ją na dolnej płycie grzejnej. Zamknij pokrywę, trzymając ją za uchwyt.
- Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć grillowanie/opiekanie – na wyświetlaczu widoczna będzie temperatura potrawy.
- Gdy potrawa osiągnie odpowiednią temperaturę dla wybranego stopnia wysmażenia, Urządzenie wyłączy się automatycznie; Po zakończeniu pracy Urządzenia słyszalny będzie 5-krotny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis **DONE**.

12. Naciśnij przycisk **STOP**, podnieś pokrywę i wyjmij gotową potrawę.
13. Po zakończeniu pracy wyciągnij wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż Urządzenie całkowicie ostygnie.

PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

- Dokładny czas grillowania/opiekania zależy od użytych produktów spożywczych, wybranego programu, grubości mięsa i osobistych upodobań.
- Płyta grzejna jest pokryta specjalną powłoką nieprzywierającą, która pozwala ograniczyć do minimum użycie tłuszczu do przygotowania potraw.
- Zawsze przed grillowaniem i pieczeniem gofrów spryskaj płyty grzejne niewielką ilością oleju spożywczego lub oliwy.
- Do grillowania używaj świeżego mięsa, bez żadnych kości.
- **Uwaga!** Podczas pracy Urządzenia kontroluj tackę ociekacza, aby uniknąć nadmiaru płynnego tłuszczu.
- **Uwaga!** Po zakończeniu pracy usuń zebrany tłuszcz, a tackę ociekacza umyj.
- **Uwaga!** Nie opróżniaj tacki ociekacza na tłuszcz, dopóki Urządzenie nie ostygnie.
- **Uwaga!** Zachowaj ostrożność podczas wyciągania tacki ociekacza na tłuszcz, aby go nie rozlać.
- **Uwaga!** Tłuszcz i sok z ociekacza nie nadają się do konsumpcji.
- **Uwaga!** Nie używaj metalowych narzędzi, aby nie porysować powierzchni płyt grzejnych.

- Jeśli rozgrzejesz Urządzenie, a nie wciśniesz przycisku START, Urządzenie wyłączy się po 30 minutach.
- Sugerowana wstępna temperatura i czas pracy dla płyt do gofrów to: 170°C i 6 minut. Możesz zmieniać temperaturę i czas pracy, aby uzyskać jak najlepszy efekt.
- Aby zmieniać jednostki temperatury na °C lub °F, naciśnij i przytrzymaj pokrętko przez 3 sekundy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zanim zaczniesz czyścić Urządzenie, odłącz je od gniazdka elektrycznego i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Obudowę Urządzenia czyść delikatną, wilgotną szmatką.
3. Płyty grzejne przetrzyj najpierw ręcznikiem papierowym, aby usunąć tłuszcz, a następnie wyjmij je z Urządzenia i wyczyść delikatną szmatką zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Wyczyszczone płyty dokładnie wypłucz i wytrzyj do sucha.
4. Końcówkę termosondy umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, opłucz i wytrzyj do sucha.
5. Ociekacz umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie wytrzyj dokładnie.
6. Nie myj płyt grzejnych w zmywarce, aby nie uszkodzić powłoki nieprzysierającej. Tackę na tłuszcz możesz myć w zmywarce.

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.

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

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

DANE TECHNICZNE

Model: EGE005PRO

Marka: Raven

Produkt: multigrill 3w1 z termosondą

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 2000 W



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

Zestaw: grill, termosonda, 2 x podwójna płyta, 2 x płyta do gofrów, ociekacz, instrukcja obsługi z kartą gwarancyjną

Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji technicznej 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

multigrill 3w1 z termosondą

TYP/MODEL

EGE005PRO

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 MULTIGRILLA 3W1 Z TERMOSONDĄ EGE005PRO (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. Reklamowany Produkt opieczetowany dowodem zakupu powinien zostać dostarczony kompletny i w stanie czystym.
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/ 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 kupującego)

PRODUCENT I DYSTRYBUTOR:

Thing4you Tomasz Adamowicz
ul. Janusza Korczaka 89
05-250 Radzymin, Polska

Wyprodukowano w Chinach

raven.pl