

raven

robot
wieloczynnościowy

model: ERW002X



instrukcja obsługi

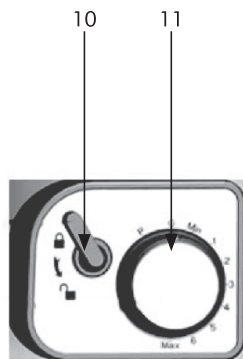
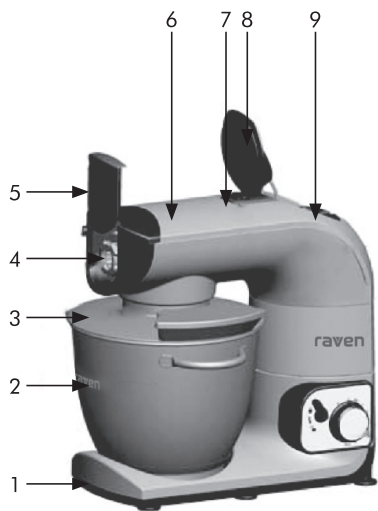


Gratulujemy zakupu naszego Urządzenia i witamy wśród Użytkowników produktów marki RAVEN!

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

Opis robota wieloczynnościowego ERW002X:

- 
- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Podstawa robota | 8. Kłapka gniazda blendera |
| 2. Misa | 9. Gniazdo blendera |
| 3. Osłona z pokrywką | 10. Dźwignia zwalniająca |
| 4. Gniazdo napędowe | 11. Pokrętko prędkości |
| 5. Pokrywa gniazda napędowego | 12. Końcówka do ubijania (trzepaczka drucziana) |
| 6. Odchylane ramię | 13. Hak do zagniatania |
| 7. Przycisk otwierania kłapki | 14. Końcówka do mieszania |
- 



12



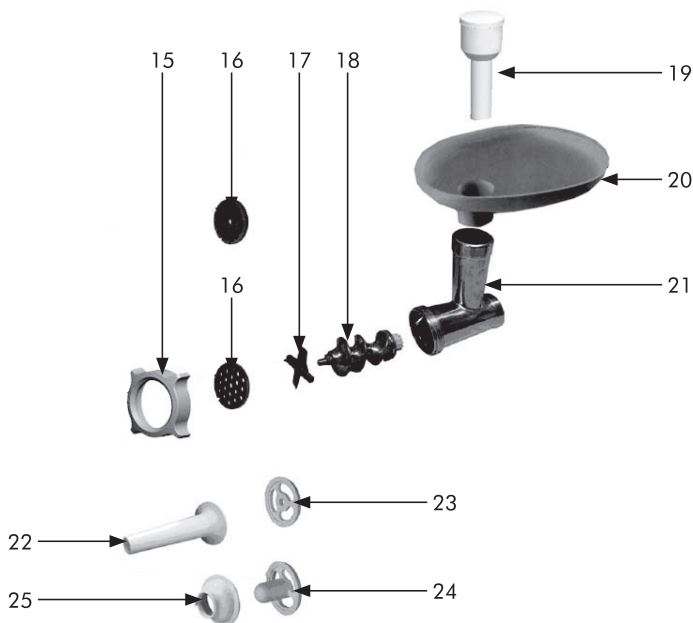
13



14

- 15. Pierścień mocujący
- 16. Siatka
- 17. Nożyk
- 18. Wałek ślimakowy
- 19. Popychacz ze schowkiem
- 20. Tacka

- 21. Głowica do mielenia
- 22. Końcówka do kielbas
- 23. Nożyk z tworzywa sztucznego
- 24. Końcówka do kebbe
- 25. Stożek do kebbe

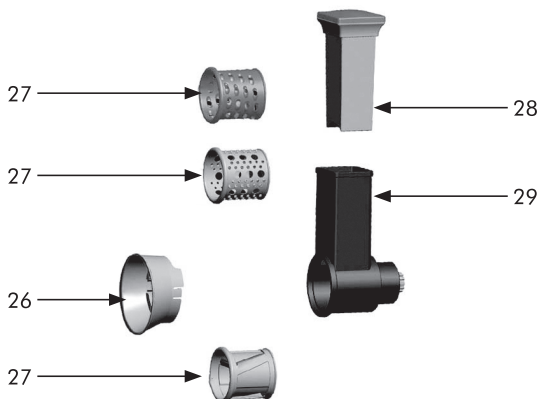


26. Osłona szatkownicy

27. Ostrza

28. Popychacz szatkownicy

29. Szatkownica



30. Ostrza blendera

31. Pokrywa z zatyczką






32. Szklany kielich













Przed uruchomieniem robota wieloczynnościowego (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.



ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA


- Przed użyciem Urządzenia dokładnie przeczytaj instrukcję.
- Zachowaj instrukcję obsługi Urządzenia na przyszłość. Jeśli przekazujesz Urządzenie innej osobie, dołącz do niego instrukcję obsługi.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, a także osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zgodnie z instrukcją bezpiecznego użytkowania, ze zrozumieniem zagrożeń.
- Dzieci nie mogą korzystać Urządzenia.
- Trzymaj Urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się Urządzeniem.

- 
- 
- Zawsze odłączaj Urządzenie od źródła zasilania, gdy znajduje się bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
 - **Ostrzeżenie!** Ryzyko urazu! Używaj Urządzenie wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Zachowaj szczególną ostrożność w kontakcie z ostrzem tnącym, zwłaszcza podczas usuwania go z Urządzenia, zmianie akcesoriów oraz podczas czyszczenia.
 - Urządzenie jest przeznaczone do stosowania w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach (sklepy, biura i podobne miejsca pracy, hotele, motele i inne miejsca do mieszkania, w firmach świadczących usługi noclegowe ze śniadaniem) i nie nadaje się do zastosowania w warunkach przemysłowych.
 - 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 ochrony.
 - Nie zanurzaj obudowy Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Zanurzenie w wodzie lub innej cieczy grozi prądem.
 - Jeśli elementy zewnętrzne Urządzenia zostaną zalane, przed włączeniem go do sieci dokładnie je wysusz.
 - Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami, grozi to jego uszkodzeniem.
- 
- 
- 


- 
- 
- Regularnie sprawdzaj, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany serwis, aby uniknąć zagrożeń lub obrażeń.
 - Nie używaj Urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia lub jeżeli zostało upuszczone na podłogę.
 - Aby zapewnić prawidłową eksploatację Urządzenia oraz zachować wszelkie zasady bezpieczeństwa, naprawy Urządzenia, w tym wymiana przewodu zasilającego, muszą być przeprowadzane przez serwis producenta.
 - Wyciągaj wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego:
 - po każdym użyciu Urządzenia,
 - w razie jakichkolwiek podejrzeń dotyczących nieprawidłowego działania Urządzenia,
 - przed czyszczeniem i konserwacją Urządzenia,
 - w razie zablokowania ostrzy tnących.
 - 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 Urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej ani gniazdek elektrycznych mokrymi rękami.
 - Nie narażaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
 - Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.
 - Zawsze stawiaj Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
 - Używaj wyłącznie akcesoriów dołączonych do zestawu.
- 
- 
- 
- 

- 
- 
- Nie używaj Urządzenia w trybie pracy ciągłej dłużej niż 10 minut. Po tym czasie wyłącz je na 30 minut, aby silnik ostygł.
 - Podczas przenoszeniu Urządzenia trzymaj je obydwiema rękami za korpus.
 - Nie przykrywaj Urządzenia podczas pracy. Jeśli Urządzenie jest przykryte lub styka się z materiałem łatwopalnym, może dojść do zaprószenia ognia.
 - Zanim podłączysz Urządzenie do sieci elektrycznej, upewnij się, że jest wyłączone.
 - Nie korzystaj z blokady bezpieczeństwa, aby wyłączyć Urządzenie!
 - Zanim zdejmiesz Urządzenie dodatkowe z napędu, poczekaj, aż części rotujące zatrzymają się zupełnie.
 - W czasie pracy Urządzenia nie wkładaj rąk ani żadnych przedmiotów (sztućców, narzędzi itp.) do otworów Urządzenia.
 - Nie dotykaj rękami elementów Urządzenia będących w ruchu (elementów obracających się). Trzymaj palce, włosy i ubrania z dala od wszystkich ruchomych części Urządzenia.
 - Nie napełniaj całkowicie kielicha blendera wodą lub innym płynem. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia. Jeżeli maksymalny poziom nie jest oznaczony, nie przekraczaj 3/4 całkowitej objętości.
 - **Uwaga!** Nie używaj Urządzenia wraz z programem, włącznikiem czasowym lub jakąkolwiek inną częścią, która włącza Urządzenie automatycznie, ponieważ może wybuchnąć pożar, jeśli Urządzenie jest zakryte lub stoi nieprawidłowo.
- 
- 

- 
- 
- Gdy dotykasz ostrzy, zachowaj szczególną ostrożność – są bardzo ostre.
 - Jeśli podczas używania Urządzenie zbyt mocno wibruje, zmniejsz szybkość pracy albo zatrzymaj Urządzenie i usuń z niego część zawartości.
 - Nigdy nie próbuj sięgać ręką do wnętrza głowicy do mielenia i szatkownicy – używaj tylko popychacza.
 - Używanie Urządzenia w sposób i w celu sprzecznym z instrukcją obsługi może stanowić zagrożenie dla zdrowia oraz życia.



Robot kuchenny jest wyposażony w elektroniczny układ regulacji szybkości, który pozwala na utrzymywanie szybkości w różnych warunkach obciążenia. Odczuwalna może być zatem pewna zmienność szybkości działania, w miarę jak robot będzie dostosowywał swoją pracę do obciążenia i wybranej szybkości. Taki tryb pracy jest normalny i nie jest objawem uszkodzenia Urządzenia.




Urządzenie wyposażone jest w bezpiecznik termiczny, który przerywa zasilanie, jeśli silnik jest przeciążony. Jeśli tak się stanie, odłącz Urządzenie od prądu i pozostaw je do wystygnięcia.

ZALECENIA OBSŁUGI

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Otwórz opakowanie i wyjmij Urządzenie. Upewnij się, że wszystkie zabezpieczenia zostały z niego usunięte (folia itp.). Sprawdź, czy Urządzenie, przewód zasilający i wtyczka nie są uszkodzone.

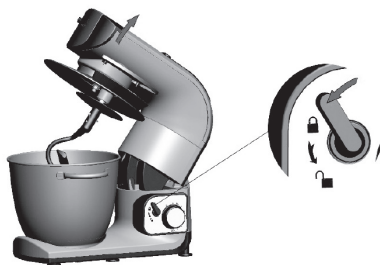


Przed pierwszym użyciem wszystkie części Urządzenia mające kontakt z żywnością dokładnie wyczyść (patrz sekcja: Czyszczenie i konserwacja).

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Rozłożenie/złożenie głowicy

Gdy obrócisz dźwignię zwalnającą, ramię podniesie się do góry. Ponowny obrót dźwigni zwalniającej oraz dociśnięcie ramienia robota dłonią w dół blokuje ramię.



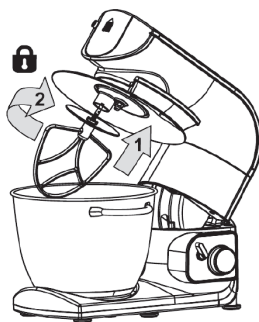
2. Włączanie/wyłączenie

1. Upewnij się, czy pokrętko prędkości znajduje się w położeniu 0.
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
3. Aby włączyć Urządzenie, obróć pokrętko prędkości do wybranej pozycji w zakresie Min – 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – Max.
4. Aby włączyć na krótko najwyższą prędkość, pokrętko ustaw i trzymaj w pozycji P (PULSE). Gdy puścisz pokrętko, automatycznie wróci ono do pozycji 0 i silnik się zatrzyma.
5. Aby wyłączyć Urządzenie, obróć regulator prędkości do pozycji 0.

3. Praca z misą do mieszania

Złożenie robota do pracy z końcówkami

1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że Urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Podnieś ramię robota.
3. Na spodnią część ramienia nasuń osłonę, tak aby otwór, przez który wrzuca się składniki, znajdował się po stronie pokrętki prędkości. Po prawidłowym montażu osłona powinna mieć ok. 1 cm luz góra-dół.
4. Nałóż misę na podstawę robota i obracaj w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do jej zablokowania.
5. Wsuń wybraną końcówkę w otwór głowicy. Trzpień na końcówce powinien znajdować się w jednej linii z osią głowicy. Wsuń końcówkę do oporu i obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do jej zablokowania.
6. Wrzuć składniki do miski.
7. Opuść ramię robota.



Rodzaje końcówek

1. Ubijanie

- Końcówka do ubijania bityj śmietany, jajek, białek jaj.
- Dostosuj prędkość ubijania do ilości, rodzaju i jakości żywności.
- Maksymalna objętość składników przeznaczonych na do ubijania nie powinna przekroczyć 1,2 litra.
- Nigdy nie używaj końcówki do ubijania do wyrabiania ciężkich ciast czy mieszania lekkich ciast!



2. Mieszanie

- Końcówki do mieszania używaj do lekkiego ciasta, ciast, ciasteczek, polew, farszy, ziemniaków purée itp.
- Dostosuj prędkość mieszania do ilości, rodzaju i jakości żywności.
- Maksymalna waga mieszanych składników nie może przekroczyć 2,5 kg.
- Nigdy nie używaj końcówki do mieszania do wyrabiania ciężkich ciast!



3. Zagniatanie

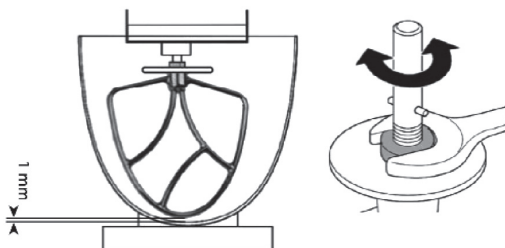
- Haka do zagniatania używaj do wyrabiania ciasta.
- Prędkość zagniatania dostosuj do ilości, rodzaju i jakości żywności.
- Jeśli przygotowujesz dużą ilość ciasta, zagniataj go partiami. Maksymalna waga ciasta podczas ubijania nie może przekroczyć 1,6 kg. Nie przygotowuj więcej niż 4 porcje z rzędu. Przed ponownym użyciem Urządzenia zrób przerwę co najmniej 30 minut.



Ustawienie optymalnej wysokości końcówek



Jeśli końcówki uderzają o dno miski lub znajdują się za wysoko, trzeba ustawić ich prawidłową wysokość.

1. Załóż żądaną końcówkę, pustą misę i ustaw ramię do pozycji roboczej.
2. Przytrzymaj końcówkę jedną ręką, drugą ręką poluzuj nakrętkę końcówki kluczem (w zestawie). Ustaw wysokość przez ręczne obrócenie końcówki w prawo lub w lewo. Końcówka powinna być jak najbliżej dna (ok. 1 mm od dna) i ścian miski, ale nie może ich dotykać.
3. Po ustawieniu wysokości dokręć nakrętkę.





Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Pamiętaj, że ze względu na wielkość miski Urządzenie nie jest w stanie wystarczająco ubić / zagnieść małej ilości składników. Aby otrzymać najlepsze rezultaty, łączna waga składników powinna wynieść co najmniej 300 g (jeśli ubijasz białka – jest min. 2 białka).

- 
- 
- Misy nigdy nie napełniaj całkowicie wodą lub innymi płynami. Nie przekraczaj maksymalnej pojemności.
 - Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa: jeśli ramię podniesie się podczas pracy – silnik się wyłączy. Jeśli przechyliš ramię do pozycji roboczej, silnik nie będzie działał. Trzeba obrócić pokrętkę prędkości do pozycji 0, a następnie ustawić wybraną prędkość.

Porady i wskazówki

- 
- Używaj składników o temperaturze pokojowej.
 - Przed ubijaniem piany z białek, upewnij się, że końcówka i pojemnik są suche, czyste i nie mają na sobie śladu oleju.
 - W trakcie użytkowania możesz dodawać składniki przez otwór do napełniania na pokrywie.
 - Składniki dobrze się wymieszają, gdy najpierw wlejesz płyn.
 - W razie potrzeby zatrzymaj robota i odpowiednim narzędziem zeskrób mieszaninę z haka do zagniatania ciasta.
 - Konsystencja ciasta zależy od rodzaju mąki i ilości dodanego płynu, a kleiste ciasto może znacznie spowolnić pracę robota.
 - Jeśli słysząc, że robot jest nadmierne obciążony, należy go wyłączyć, wyjąć połowę ciasta i zagnieść każdą połówkę oddzielnie.
- 

4. Praca z głowicą do mielenia

1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że Urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Umieść watek ślimakowy w głowicy.

3. Na wałek ślimakowy nałóż nożyk. Ostrze nożyka powinno być zwrócone w kierunku sitka.
4. Nałóż wybrane sitko tak, aby wypustki dopasowały się do formy.
5. Przytrzymując jedną dłoń sitko, sięgnij po pierścień mocujący.
6. Zamontuj pierścień mocujący na głowicy - nie dokręcaj go ani zbyt lekko, ani zbyt mocno.
7. Wysuń pokrywę gniazda napędowego.
8. Przytrzymując głowicę, włóż ją do gniazda napędowego.
9. Obracaj głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do jej zablokowania.
10. Umieść tacę na głowicy do mielenia.
11. Wsuń popychacz do otworu w tacce.



Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Gdy pracujesz z maszynką do mielenia mięsa, odłącz końcówki od misy do mieszania, aby się nie obracały.
- Nie używaj maszynki do mięsa bez obciążenia, tzn. bez włożenia do niej produktów do mielenia.
- Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa: jeśli ramię podniesie się podczas pracy – silnik się wyłączy. Jeśli przechyliš ramię do pozycji roboczej, silnik nie będzie działał. Trzeba obrócić pokrętko prędkości do pozycji 0, a następnie ustawić wybraną prędkość.

- Nie wolno mieć zmrożonych produktów.

Porady i wskazówki

- Mięso przygotuj do mielenia, krojąc je na mniejsze kawałki.
- Koniecznie usuń z mięsa ścięgna i kości.
- Do popychania mięsa używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.
- Pod maszynką do mięsa umieść misę ze stali nierdzewnej lub inną, do której będzie spadać zmielone mięso.
- Podczas mielenia mięsa regularnie sprawdzać otwory sitka. Jeśli podczas mielenia otwory zatykają się, sok może przepływać wokół wałka ślimakowego i przedostać się aż do napędu robota. Kontroluj więc stale przepustowość sitka i jeśli się zatka, natychmiast wyłóż maszynkę i oczyść wszystkie elementy.

5. Praca z końcówką do kielbas

1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że Urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Umieść wałek ślimakowy w głowicy.
3. Na wałek ślimakowy nałóż nożyk z tworzywa sztucznego.
4. Załóż końcówkę do kielbas.
5. Zamontuj pierścień mocujący na głowicy - nie dokręcaj go ani zbyt lekko, ani zbyt mocno.
6. Wsuń pokrywę gniazda napędowego.
7. Przytrzymując głowicę, włóż ją do gniazda napędowego.
8. Obracaj głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do jej zablokowania.
9. Umieść tackę na głowicy do mielenia.
10. Wsuń popychacz do otworu w tacce.

11. Następnie nałóż jelito na końcówkę do kielbas i wypełnij tackę nadzieniem. Delikatnie wypełniaj jelito mięsną masą.



Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Gdy pracujesz z maszynką do mielenia mięsa i końcówką do kielbas, odłącz końcówki od miski do mieszania, aby się nie obracały.
- Nie używaj maszynki i końcówki do kielbas bez obciążenia, tzn. bez napełnienia jej mięsem.

Porady i wskazówki

- Kielbasy należy wypełniać zmielonym wcześniej mięsem.
- Jelito do napełniania najpierw namoczyć w ciepłej wodzie (około 10 minut), aby poprawić jego elastyczność.
- Do popychania mięsa używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.
- Przygotowywanie kielbas powinno być wykonywane przez dwie osoby.

6. Praca z końcówką do kebbe

1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że Urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Umieść wałek ślimakowy w głowicy.

3. Na wałek ślimakowy nałóż końcówkę do kebbe.
4. Następnie załóż stożek do kebbe.
5. Zamontuj pierścień mocujący na głowicy – nie dokręcaj go ani zbyt lekko, ani zbyt mocno.
6. Wysuń pokrywę gniazda napędowego.
7. Przytrzymując głowicę, włóż ją do gniazda napędowego.
8. Obracaj głowicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do jej zablokowania.
9. Umieść tackę na głowicy do mielenia.
10. Wsuń popychacz do otworu w tacce.



Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Gdy pracujesz z maszynką do mielenia mięsa i końcówką do kebbe, odłącz końcówki od miski do mieszania, aby się nie obracały.
- Nie używaj maszynki i końcówki do kebbe bez obciążenia, tzn. bez napełnienia jej mięsem.

Porady i wskazówki

- Kebbe należy przygotowywać ze zmielonego wcześniej mięsa.
- Urządzenie wyciska wydrążone rurki, które następnie należy pociąć pożądaną długość.

- Uformowane rurki możesz napęłnić różnymi farszami (np. mięsem, warzywami itp.)
- Do popychania mięsa używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.

7. Praca z szatkownicą

Uwaga!

Odłącz Urządzenie od zasilania przed wymianą akcesoriów lub przed kontaktem z częściami będącymi w ruchu podczas użytkowania.

Ostrza są ostre – zachowaj ostrożność.

1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że Urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Umieść wybrane ostrze w szatkownicy.
3. Załóż osłonę szatkownicy.
4. Wsuń pokrywę gniazda napędowego.
5. Przytrzymując szatkownicę, włóż ją do gniazda napędowego.
6. Obracaj szatkownicę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do jej zablokowania.
7. Wsuń popychacz do otworu w podajniku szatkownicy.



Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Gdy pracujesz z szatkownicą, odłącz końcówki od miski do mieszania, aby się nie obracały.
- Nie używaj szatkownicy bez obciążenia.



Porady i wskazówki



- Do wyboru są 3 ostrza: do robienia wiórków, plasterków oraz do tarcia ziemniaków.
- Do popychania warzyw używaj tylko dołączonego do zestawu popychacza.

8. Praca z blenderem



1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Upewnij się, że Urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Zwolnij blokadę klapy gniazda blendera.
3. Umieść szklany kielich na gnieździe blendera, tak aby uchwyt był umiejscowiony po stronie pokrętki regulacji prędkości.
4. Przekręcaj kielich w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do zablokowania kielicha.
5. Upewnij się, że kielich jest stabilny.
6. Włóż do kielicha produkty przeznaczone do miksowania. Kielich wypełnij maks. do 2/3 jego pojemności.
7. Zamknij szczelnie kielich pokrywą z zatyczką.
8. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.
9. Włącz Urządzenie na 1 sekundę, przekręcając pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji P (tryb pracy pulsacyjnej), a następnie uruchom Urządzenie z wybraną prędkością (zalecana prędkość to 1 lub 2).
10. Gdy skończysz pracę, wyłącz Urządzenie i odłącz je od zasilania. Następnie zdejmij kielich z gniazda.

Środki bezpieczeństwa i zalecenia

- Podczas pracy nie zdejmuj pokrywy blendera!
- Nie wlewaj płynów o temperaturze powyżej 40° C. Grozi to pęknięciem szklanego kielicha blendera.
- Zanim zdejmiesz pokrywę lub pojemnik miksera, obracające się części muszą całkowicie się zatrzymać.

- 
- 
- Gdy miksujesz płynne składniki, nigdy nie wlewaj większej ich objętości, niż jest to zaznaczone na pojemniku.
 - Nie używaj blendera bez obciążenia, tzn. bez włożenia do niego produktów.
 - Gdy pracujesz z blenderem, odłącz końcówki od miski do mieszania, aby się nie obracały.
 - Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa: jeśli ramię podniesie się podczas pracy – silnik się wyłączy. Jeśli przechyłisz ramię do pozycji roboczej, silnik nie będzie działał. Trzeba obrócić pokrętkę prędkości do pozycji 0, a następnie ustawić wybraną prędkość.

Porady i wskazówki



- 
- Podczas pracy możesz dodawać tylko płynne składniki (np. wodę, mleko, olej itp.).
 - Produkty miksuj zanurzone w płynie. Przykładowo: banan miksuj z mlekiem, truskawki – z kefirem. Płyn ułatwia i przyspiesza miksowanie produktów.
 - Jeśli zamierzasz miksować większą ilość składników, rozdziel je na mniejsze porcje w taki sposób, aby nie obciążać nadmiernie jednostki napędowej głowicy wielofunkcyjnej.
 - Twardsze składniki pokrój na małe kawałki – aby uniknąć zbyt szybkiego stępienia ostrza.
 - Twarde składniki (np. rośliny strączkowe, soję itp.) przed miksowaniem najpierw namocz w wodzie.
 - Jeśli chcesz zmiksować niewiele składników do ciasta, napojów lub purée, wlej do nich niewielką ilość płynu.
- 

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

1. Zanim zaczniesz używać Urządzenie, pokrój żywność na mniejsze kawałki.
2. **Uwaga!** Maksymalny czas ciągłej pracy Urządzenia może trwać 10 minut. Po tym czasie natychmiast wyłącz Urządzenie i odczekaj przynajmniej 30 minut, zanim znów je uruchomisz.
3. Przekroczenie maksymalnego czasu pracy grozi uszkodzeniem Urządzenia.
4. Ostrza Urządzenia są bardzo ostre. Zachowaj ostrożność podczas montażu, czyszczenia i konserwacji.
5. **Uwaga!** Jeżeli ostrza Urządzenia zakleszczą się podczas pracy, natychmiast je wyłącz. Praca Urządzenia przy zablokowanych ostrzach grozi jego uszkodzeniem.
6. Urządzenie posiada wyłącznik przeciążeniowy. Jeśli zostanie przekroczony maksymalny czas pracy lub dojdzie do przegrzania Urządzenia – może zadziałać bezpiecznik. Jeśli tak się stanie, wyłącz Urządzenie, odłącz je od źródła zasilania i usuń przyczynę zablokowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zanim zaczniesz czyścić Urządzenie, odłącz je od zasilania.
2. Obudowę Urządzenia najlepiej wycieraj miękką wilgotną szmatką lub papierowym ręcznikiem i pozostaw do wyschnięcia.
3. Wszystkie inne elementy myj w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu.
4. Trudnych do usunięcia resztek możesz się pozbyć za pomocą drewnianej lub plastikowej łopatki.




Do mycia obudowy nie używaj silnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, pasty itp. ani materiałów ściernych, które mogą m.in. usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze itp.


Uwaga!

Nie zanurzaj wtyczki, przewodu zasilającego lub obudowy Urządzenia w wodzie lub innych płynach.

Uwaga!



Nie wkładaj żadnego elementu Urządzenia do zmywarki. 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

Przed schowaniem Urządzenia należy je wyczyścić i wysuszyć. Urządzenie należy przechowywać i transportować w opakowaniu zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi. Urządzenie należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

DANE TECHNICZNE

Model: ERW002X

Nazwa: Raven

Produkt: robot wieloczynnościowy

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1200 W

Klasa ochronności: pierwsza
(gniazdka elektryczne powinny być wyposażone w bolec ochronny)

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy (nie dotyczy blendera):
10 minut

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy z blenderem: 3 min

Zestaw: robot wieloczynnościowy, misa, pokrywa, głowica do mielenia, ostrze tnące, sitko x 2, popychacz ze schowkiem, szatkownica, popychacz szatkownicy, ostrze do szatkownicy x 3, zestaw do kiełbas, zestaw do kebbe oraz kofty, blender szklany, klucz, instrukcja obsługi z kartą gwarancyjną

Uwaga: Część wyposażenia znajduje się w popychaczu ze schowkiem.



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



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania Urządzenia prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektro-nicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elek-tronicznym pomaga uniknąć szkodliwych dla zdrowia i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

W Urządzeniu ograniczono niektóre substancje mogące negatyw-nie oddziaływać na środowisko w okresie użytkowania tego pro-dukту oraz po jego zużyciu.



Symbol ten oznacza, że elementy opakowania nim oznaczone nadają się do recyklingu. Po rozpakowaniu Urzędnienia prosimy o usunięcie elementów jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.





raven

NAZWA SPRZĘTU

robot
wieloczynnościowy

TYP / MODEL

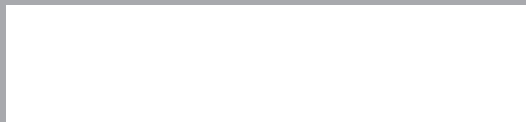
ERW002X

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU

PODPIS I PIECZĄTKA
SPRZEDAWCY



karta gwarancyjna

WARUNKI GWARANCJI

- 1. Thing4you z siedzibą w Radzyminie, adres: ul. Janusza Korczaka 89, 05-250 Radzymin, Polska, udziela nabywcy robota wieloczynnościowego RAVEN ERW002X (Produkt) 24-miesięcznej gwarancji na wolne od wad funkcjonowanie Produktu, licząc od daty jego nabycia 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 ze zniszczenia i nieczytelności zawartych w nim danych,
 - 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. zainstalowania Produktu, konserwacji 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 pieczętką firmy lub jednostki handlowej oraz podpis klienta. Karta gwarancyjna nie może zawierać skreśleń ani poprawek.
10. Duplikat karty gwarancyjnej może być wydany na pisemną prośbę po przedstawieniu przez użytkownika dowodu zakupu.
11. Uzyskanie szczegółowych informacji na temat Produktu, w tym zasad i trybu postępowania gwarancyjnego, jest możliwe 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
ul. Janusza Korczaka 89
05-250 Radzymin, Polska

