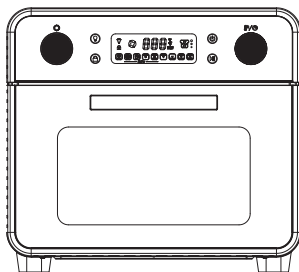


**raven**<sup>®</sup>  
DESIGN

# MY SMART KITCHEN



**Wielofunkcyjny minipiekarnik 5w1**  
Multifunctional mini oven 5in1  
EPI007



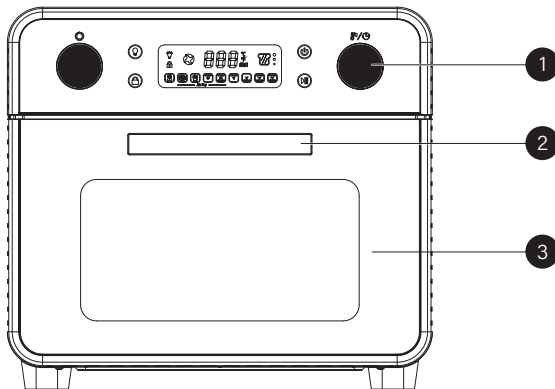
# GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!



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

## Opis wielofunkcyjnego minipiekarnika 5w1 EPI007:

1. Panel sterowania z pokrętkami i wyświetlaczem
2. Uchwyt drzwiczek
3. Drzwiczki



## Akcesoria

4. Rożen – do pieczenia i opiekania całego kurczaka. Wciśnij trzpień wzdłuż mięsa i wyśrodkuj. Wsuń widelce w oba końce trzpienia, a następnie zablokuj za pomocą śrub ustalających. Na trzpieniu znajdują się wgłębienia na śruby dociskowe.

**Uwaga!** Upewnij się, że pieczeń, kurczak lub szaszłyk nie są zbyt duże, aby mogły swobodnie obracać się w Urządzeniu – do 12 cm średnicy. Kurczak może ważyć maks. 2 kg, pieczeń – do 2,5 kg.

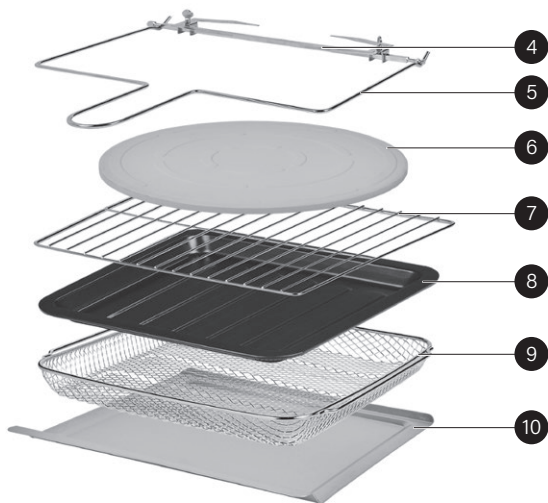
5. Rączka do rożna – do wyjmowania rożna i bębna po zakończeniu pracy, gdy akcesoria są bardzo gorące. Rączkę wsuń pod trzpień z prawej i lewej strony, a następnie lekko podnieś i wysuń całość z komory opiekania. Odlóż upieczoną/przygotowaną potrawę na talerz lub inne miejsce odporne na wysokie temperatury.
6. Kamień do pizzy – wykonany z naturalnej gliny szamotowej wypalanej w temperaturze przekraczającej 1200°C. Kamień szamotowy doskonale trzyma ciepło, równomiernie podgrzewa spód pizzy i usuwa z niego wilgoć, dzięki czemu jest on cienki i chrupki.
7. Ruszt – do pieczenia i opiekania w naczyniach do pieczenia w piekarniku lub w opakowaniach z grubej folii aluminiowej; zapiekanek, ciast, ryb, pizzy i innych potraw. Do pizzy możesz użyć kamienia do pizzy. Do pieczenia możesz wykorzystać wszystkie produkty, które nie spadną z rusztu i nie rozpadają się podczas pieczenia (np. mięso, kebab, kiełbasę). Włóż blachę emaliowaną pod ruszt, aby na nią skapywał ewentualny sok z mięsa.
8. Blacha emaliowana – do pieczenia, opiekania lub jako taca ociekowa przy pieczeniu kurczaków z rożna. Do grillowania możesz wykorzystać produkty, które mogą spaść przez ruszt i/lub rozpaść się (np. ryby), a do grillowania kontaktowego – produkty pokrojone w cienkie plasterki oraz wszystkie rodzaje żywności, które można opiekąć na patelni grillowej.

9. Sito – do suszenia pokrojonych produktów spożywczych (np. grzybów, jabłek) lub opiekania chrupiących przekąsek.

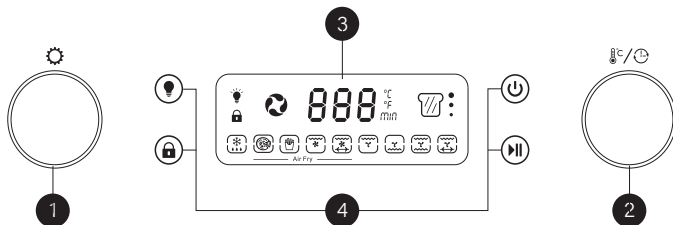
**Air Fry:** Potrawy, które można upiec we frytownicy (np. frytki, chipsy ziemniaczane, kawałki mięsa lub panierowany ser).

**Suszenie:** Rozłóż równomiernie plasterki warzyw lub owoców. Wybierz temperaturę maks. 80°C i użyj funkcji Air Fry. W zależności od grubości i wilgotności żywności oraz wybranej temperatury, suszenie może trwać 6–10 godzin.





10. Taca ociekowa – należy ją wkładać przed każdym użyciem Urządzenia. Jej miejsce znajduje się pod dolnymi grzałkami.





## Panel sterowania















1. Pokrętko wyboru programu – dostępnych jest 12 fabrycznie zaprogramowanych ustawień pracy. Aby wybrać żądany program, obracaj pokrętkę (1) – na wyświetlaczu kolejno podświetlane będą funkcje grzania. Aby zaakceptować wybrany program, wciśnij pokrętkę.
2. Pokrętko ustawień czasu i temperatury (2) – pozwala zmieniać ustawienia czasu i temperatury, również w programach automatycznych.
3. Wyświetlacz.
4. Przyciski funkcyjne:


	Przycisk włączenia i wyłączenia oświetlenia w komorze piekarnika. Na wyświetlaczu widoczna jest ikona  , gdy oświetlenie jest włączone.
	Przycisk blokady rodzicielskiej – przytrzymaj przycisk przez około 3 sekundy, aby zablokować lub odblokować funkcję. Funkcja uniemożliwia korzystanie z panelu sterowania. Na wyświetlaczu widoczna jest ikona  , gdy blokada jest włączona. <b>Uwaga!</b> Podczas normalnej pracy Urządzenia dostępne są wszystkie przyciski. Tylko pokrętki wyboru programu oraz ustawienia czasu i temperatury są blokowane automatycznie. Gdy włączona jest blokada rodzicielska, przyciski zostają również zablokowane. Działa wówczas jedynie przycisk blokady.

	<p>Przycisk włączania / wyłączenia – gdy Urządzenie jest wyłączone (tryb czuwania) przycisk miga, podczas gdy wszystkie inne przyciski oraz ikony na panelu sterowania pozostają ciemne. Dotknięcie tego przycisku uruchamia Urządzenie i pozwala wybrać sposób pracy. Ponowne dotknięcie tego przycisku anuluje uruchomiony program, a Urządzenie wraca do trybu gotowości.</p>
	<p>Przycisk start / pauza – jego naciśnięcie uruchamia aktualnie wybrany program z ustawieniami wskazanymi na wyświetlaczu. Gdy program jest uruchomiony, dotknięcie tego przycisku przerywa pracę, utrzymując Urządzenie w oczekiwaniu na dalsze kroki. Aby wznowić pracę, dotknij przycisku start / pauza ponownie. <b>Uwaga!</b> Gdy program został zatrzymany, bieżące ustawienia temperatury i pozostały czas pieczenia zostają zachowane, ale możesz je zmienić bez anulowania programu za pomocą pokrętki ustawienia czasu i temperatury. Jeśli użyjesz pokrętki wyboru programu, przerwany program zostanie automatycznie anulowany.</p>

## Ikony wyświetlacza

Ikona	Opis	Temperatura [°C]	Czas [min]
	Ikona włączenia oświetlenia w komorze piekarnika	Nie dotyczy	Nie dotyczy
	Ikona uruchomienia blokady rodzicielskiej	Nie dotyczy	Nie dotyczy
	<p>Ikona pracy Urządzenia Ikona pokazuje uruchomienie i pracę Urządzenia w fabrycznie zaprogramowanym programie lub zgodnie z własnym nastawem.</p>	Nie dotyczy	Nie dotyczy
	<p>Ikona programu rozmrażania Program do rozmrażania żywności.</p>	60	30
	<p>Ikona programu pieczenia pizzy Program jest przeznaczony do pieczenia pizzy i wykorzystuje funkcję Air Fry. Zalecamy użyć kamienia do pizzy. <b>Uwaga!</b> Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, gdy tylko osiągnie ustawioną temperaturę.</p>	200	10

Ikona	Opis	Temperatura [°C]	Czas [min]
	<p><b>Ikona programu pieczenia frytek</b>            Program jest przeznaczony do przygotowywania frytek z mrożonych i wstępnie upieczonych frytek lub świeżych ziemniaków. Program wykorzystuje funkcję Air Fry. Zalecamy użyć sita.</p> <p><b>Uwaga!</b> Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, gdy tylko upłynie połowa nastawionego czasu pieczenia. Przemieszaj wówczas frytki na sicie, aby równomiernie się upiekły.</p>	200	18
	<p><b>Ikona programu Air Fry</b>            Program wykorzystuje funkcję Air Fry oraz termoobieg wraz z załączonymi czterema górnymi grzałkami. Ten program jest przeznaczony do prawie wszystkich zadań wymagających szybkiego opiekania.</p>	200	20
	<p><b>Ikona programu Air Fry i różna</b>            Program wykorzystuje funkcję Air Fry oraz termoobieg wraz z załączonymi czterema górnymi grzałkami i różnem. Ten program nadaje się do opiekania mięs na różnie.</p>	200	35
	<p><b>Ikona termoobiegu z górnymi grzałkami</b>            Program wykorzystuje termoobieg wraz z załączonymi czterema górnymi grzałkami. Ten program jest przeznaczony do przyrumieniania dań.</p>	220	20
	<p><b>Ikona termoobiegu z dolnymi grzałkami</b>            Program wykorzystuje termoobieg wraz z załączonymi dwiema dolnymi grzałkami. Ten program jest przeznaczony do pieczenia ciast lub podgrzewania dań.</p>	220	20
	<p><b>Ikona termoobiegu ze wszystkimi grzałkami</b>            Program wykorzystuje termoobieg wraz z załączonymi wszystkimi sześcioma grzałkami. Ten program zalecamy do dań, które powinny być mocno wypieczone.</p>	220	20
	<p><b>Ikona termoobiegu z górnymi grzałkami oraz różna</b>            Program wykorzystuje termoobieg wraz z załączonymi czterema górnymi grzałkami. Ten program idealnie sprawdzi się do równomiernego pieczenia mięs (szaszłyków, drobiu, kurczaka).</p>	220	30

Ikona	Opis	Temperatura [°C]	Czas [min]
	<p>Ikona pieczenia tostów</p> <p>Kropki po prawej stronie ikony pokazują wybrany stopień opieczienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ciemny,</li> <li>● średni,</li> <li>● delikatny.</li> </ul> <p><b>Uwaga!</b> Dla tego programu czas pieczenia jest wyświetlany w sekundach, a opis „min” na wyświetlaczu gaśnie.</p>	220	300 / 350 / 430 sekund (delikatny / średni / ciemny)

## ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

### Zagrożenia dla osób

- Przed uruchomieniem wielofunkcyjnego minipiekarnika 5w1 (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 powyżej 8 lat i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej, a także osoby nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy pod warunkiem, że odbywa się to pod nadzorem



osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub osoby te zostały poinstruowane, jak używać Urządzenia, oraz są w pełni świadome związanych z nim zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- 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.
- Trzymaj Urządzenie i jego przewód zasilający z dala od 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 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. 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 grozi porażeniem prądem.
- Nie używaj Urządzenia, jeżeli wykazuje ono jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia, w tym m.in. przewodu zasilającego, jego wtyczki lub jeżeli Urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
- Nie demontuj ani nie przerabiaj Urządzenia, w tym przewodu zasilającego ani wtyczki. 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 wymiany 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 oddzielnego układu zdalnej regulacji.

- Nie próbuj zdejmować części obudowy Urządzenia ani wkładać żadnych przedmiotów do jego wnętrza.
- Nie wystawiaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
- Nie umieszczaj w Urządzeniu wyrobów plastikowych i z tektury ani innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach.
- Nie używaj Urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zaston) ani bezpośrednio pod nimi.
- Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.

### **Niebezpieczeństwo poparzenia**

- Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas pracy Urządzenia. Nie dotykaj metalowych elementów Urządzenia, ponieważ mogą być bardzo gorące. Nigdy nie dotykaj grzałek, gdy są rozgrzane.
- Otwieraj drzwiczki, pociągając za przeznaczony do tego celu uchwyt.
- Zachowaj ostrożność, gdy wyjmujesz produkty z Urządzenia. Produkty są gorące i mogą Cię poparzyć. Zawsze korzystaj z uchwytów znajdujących się w zestawie lub odpowiednich rękawic ochronnych.
- Podczas otwierania drzwiczek uważaj na wydobywającą się gorącą parę.



**Uwaga! Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzenia!**  
**Gdy używasz Urządzenia, akcesoria oraz niektóre powierzchnie zewnętrzne mogą mocno się nagrzewać. Nie dotykaj gorących powierzchni. Otwieraj drzwiczki tylko za pomocą uchwytu.**

## Niebezpieczeństwo uszkodzenia Urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do podgrzewania, opiekania i pieczenia 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 lokalach (przez klientów),
  - pensjonatach.
- Zawsze stawiaj Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Gdy Urządzenie pracuje, w pomieszczeniu musi być dobra wentylacja.
- Nigdy nie zostawiaj otwartych drzwiczek Urządzenia, gdy ono pracuje.
- Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami.
- Nie tam ani nie ściskaj przewodu zasilającego.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych Urządzenia. Zawsze zapewniaj odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie w odległości przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony).
- Nie umieszczaj Urządzenia w szafce kuchennej ani innej zabudowie.

## 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 mające kontakt z żywnością umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha.

**Uwaga!** Żadnych akcesoriów nie myj w zmywarce.





4. Uruchom Urządzenie bez produktów spożywczych na 15 minut, nastawiając temperaturę na 220°C, aby usunąć wszelkie pozostałości związane z procesem produkcyjnym. Po odłączeniu Urządzenia od gniazdka elektrycznego odczekaj, aż całkowicie wystygnie.

**Uwaga! Przy pierwszym uruchomieniu z Urządzenia może wydobywać się dym i nieprzyjemny zapach. Jest to normalny efekt związany z procesem produkcyjnym i zniknie przy kolejnych uruchomieniach.**

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

---

1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
2. Zawsze zapewniaj odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie w odległości przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony).
3. Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
4. Umieść odpowiednie produkty spożywcze na wybranym akcesorium (blasze, ruszcie, sicie, rożnie).
5. Otwórz drzwiczki i wsuń akcesorium (blachę, ruszt, sito) w prowadnice lub zaczepek rożen wewnątrz komory opiekania.
6. Zamknij drzwiczki.
7. Włóż wtyczkę do gniazda elektrycznego. Słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, wyświetlacz podświetli się i zgaśnie. Widoczna będzie podświetlona ikona ☺. Oznacza to, że Urządzenie jest w trybie czuwania.

8. Naciśnij przycisk . Wyświetlacz podświetli się.
9. Pokrętkiem wyboru programu wybierz jeden z 12 fabrycznie zdefiniowanych programów pracy (tryb automatyczny). Aby zatwierdzić swój wybór, naciśnij pokrętko wyboru programu.
10. Jeśli jest taka potrzeba, możesz teraz ustawić swoje własne parametry pracy. Obracaj pokrętkiem ustawień czasu i temperatury do wyświetlenia wybranej wartości temperatury i zatwierdź ją, naciskając pokrętko. Następnie tym samym pokrętkiem do ustawień czasu i temperatury, obracaj w prawą stronę, aż na wyświetlaczu pojawi się wybrany czas pracy, i zatwierdź go, naciskając pokrętko.
11. Aby Urządzenie zaczęło pracować zgodnie z wybranym programem lub ustawionymi przez Ciebie parametrami, naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu będzie się wyświetlać informacja o czasie pozostałym do zakończenia programu, a symbol  będzie się obracał.
12. Po upływie zaprogramowanego czasu słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się Urządzenia. Widoczny będzie komunikat **End**.
13. Otwórz drzwiczki i wysuń potrawę.
14. Po zakończeniu pracy wyłącz Urządzenie przyciskiem  i wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.

## UŻYCIE ROŻNA

Aby skorzystać z obracającego się rożna, wybierz program  lub .

**Uwaga!** Gdy korzystasz z rożna, musisz w najniższej części umieścić tace ociekową na tłuszcz.

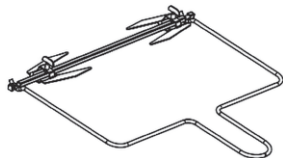
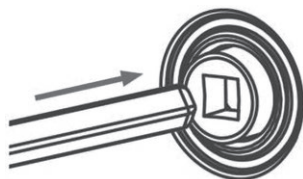
Gdy nadziewasz dany produkt na rożen, zwróć uwagę, by nie stykał się z grzałkami ani innymi elementami w piekarniku.

Zdejmij ostrza rożna. Nabij na niego produkt tak, aby rożen przechodził przez jego środek. W ten sposób produkt będzie równomiernie się opiekał. Nadziany produkt przytwierdź ostrzami (dołączonymi do rożna) skierowanymi do środka rożna. Wszelkie wystające części (np. skrzydełka kurczaka) przymocuj wykałaczką, kawałkiem sznurka lub w inny podobny sposób. Dzięki temu żaden kawałek pieczonego produktu nie będzie o nic zahaczać ani nie wypadnie w trakcie pieczenia.



### Wkładanie i wyjmowanie rożna

1. Gdy nadziejiesz prawidłowo produkt na rożen, wsuń jego końcówkę w otwór na prawej bocznej ścianie piekarnika.
2. Drugi koniec rożna nałóż na zaczep na lewej bocznej ścianie piekarnika.
3. Aby wyjąć rożen, wykonaj opisane wyżej czynności w odwrotnej kolejności (najpierw zdejmij lewą stronę rożna, a potem – prawą).



Jeśli produkt jest gorący, skorzystaj ze znajdującego się w zestawie uchwytu do rożna.



Pamiętaj również o założeniu rękawic ochronnych, aby się nie oparzyć.

## ZMIANA JEDNOSTEK TEMPERATURY

Gdy wyświetlacz Urządzenia jest podświetlony, naciśnij i przytrzymaj przez około 5 sekund pokrętko ustawień czasu i temperatury. Jednostka temperatury zmieni się z °C na °F.

## SYGNAŁY DŹWIĘKOWE

Urządzenie emituje sygnały dźwiękowe w poniższych sytuacjach:

- po podłączeniu wtyczki do gniazdka elektrycznego (1 sygnał),
- po zakończeniu programu opiekania (10 sygnałów),
- po osiągnięciu nastawionej temperatury w programie Pizza  (5 sygnałów),
- po upływie połowy nastawionego czasu w programie Frytki  (2 sygnały).

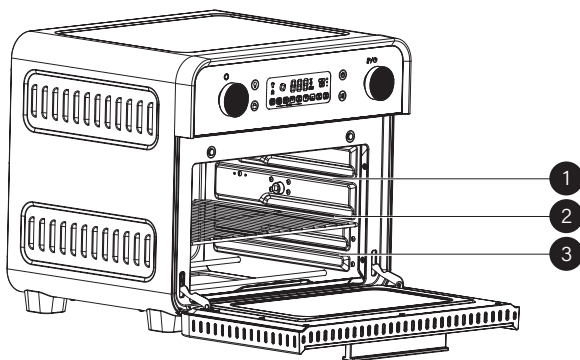
## WYBÓR WYSOKOŚCI PROWADNICY

Aby pomieścić szeroką gamę produktów spożywczych, Urządzenie ma trzy wysokości prowadnic. Pozycjonowanie zależy od rodzaju produktu i jego wielkości oraz od wybranego stopnia opiecznienia. Poniższa tabela zawiera niektóre wytyczne dotyczące wyboru optymalnej wysokości prowadnicy.

Wysokość	Użycie
<b>Góra (1)</b>	Do grillowania większości mięs oraz opiekania chleba i tostów. <b>Uwaga!</b> Pozostaw wystarczająco dużo miejsca, aby potrawa nie dotykała górnych grzałek Urządzenia.



Wysokość	Użycie
<b>Środek (2)</b>	Optymalna dla większości trybów pracy: pieczenia, podgrzewania, rozmrażania, pizzy i funkcji Air Fry. Nadaje się też do grillowania grubszych produktów (np. większych kawałków mięsa lub mięsa z nadzieniem, szaszłyków, hamburgerów).
<b>Dół (3)</b>	Dolna prowadnica pozostawia większą przestrzeń do pieczenia, podgrzewania i rozmrażania większych produktów spożywczych.



## AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Jeśli Urządzenie jest bezczynne przez ponad 3 minuty – zakończenie programu lub brak wyboru programu, automatycznie przełącza się z powrotem w tryb czuwania i panel sterowania ściemnia się oraz miga tylko ikona ⏻.

## PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

---

- **Uwaga!** Nie używaj ostrych sztućców do wyjmowania produktów z Urządzenia.
- **Uwaga!** Dokładny czas pieczenia zależy od rodzaju produktów spożywczych, nastawionej temperatury oraz własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.
- Urządzenie osiąga ustawioną temperaturę w krótszym czasie niż zwykły piekarnik. W trybie Air Fry Urządzenie nagrzewa się do temperatury 100°C w około 2 minuty, a 200°C – w około 5 minut. W związku z tym wstępne podgrzewanie komory pieczenia nie jest konieczne. Gdy ustawiasz czas pieczenia, weź jednak pod uwagę czas, jaki Urządzenie potrzebuje, by nagrzać się do ustawionej temperatury.
- **Uwaga!** Nie wlewaj oleju do Urządzenia. Stanowi to zagrożenie dla bezpieczeństwa mienia i ludzi. Aby uzyskać chrupiącą i przypieczoną skórkę mięs, możesz jednak równomiernie posmarować potrawę odrobiną oleju jadalnego, zwłaszcza gdy korzystasz z funkcji Air Fry.
- Wentylatora Urządzenia nie da się wyłączyć. W związku z tym dostosuj ustawienia odpowiednio do swoich potraw. W większości przypadków należy obniżyć temperaturę o 20–30°C (40–60°F) w porównaniu do temperatury pieczenia bez konwekcji.
- Jeśli jest taka potrzeba, ruszt wraz z znajdującą się pod nim blachą emaliowaną możesz umieścić jednocześnie na tej samej prowadnicy.
- Podczas pracy Urządzenia grzałki mogą rozgrzać się do czerwoności. Jest to normalne zjawisko.
- Nie stawiaj żadnych produktów ani akcesoriów na drzwiczkach Urządzenia. Może to trwale uszkodzić drzwiczki oraz spowodować obrażenia ciała.

- **Uwaga!** Nie przepelniaj Urządzenia! Większą ilość produktów podziel na kilka porcji. Zwróć uwagę, aby produkty nie dotykały do grzałek ani do ścian Urządzenia.
- Aby produkty równomiernie się upiekły, w trakcie pieczenia obracaj je lub mieszaj.
- Nie pozostawiaj potraw w wyłączonym Urządzeniu. Wydobywająca się wilgoć może uszkodzić produkty.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

---

1. Urządzenie czyść każdorazowo po skończonej pracy, aby uniknąć nagromadzenia starego tłuszczu i nieprzyjemnych zapachów.
2. Zanim zaczniesz czyścić Urządzenie, odłącz je od sieci elektrycznej i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
3. Blachę, sito, rożen i ruszt możesz umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzyj je do sucha.
4. Kamień do pizzy czyść wyłącznie wodą. Dodany detergent mógłby wsiąknąć w powłokę kamienia i wpłynąć na smak pieczonej pizzy.  
**Uwaga!** Odbarwianie się powłoki: z czasem na powierzchni kamienia pojawiają się ciemne plamy/smugi, co jest całkowicie naturalne i nie świadczy o wadliwości produktu.
5. Tacę na okruszki możesz wyjąć, aby ją umyć. Jeżeli zebrała się na niej grubsza warstwa tłuszczu, najpierw zetrzyj ją ręcznikiem papierowym. Wyczyszczoną tacę umieść z powrotem pod dolnymi grzałkami.
6. Obudowę Urządzenia oczyść delikatną, zwilżoną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.

### **Uwaga!**

**Nigdy nie czyść Urządzenia, w tym również obudowy wewnętrznej ani akcesoriów agresywnymi preparatami myjącymi, środkami od-tłuszczającymi lub ściernymi itp., ponieważ mogą one trwale uszko-dzić powłokę galwaniczną, spowodować awarię Urządzenia lub wy-rządzić inne szkody!**

### **Uwaga!**

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

### **Uwaga!**

**Nieprzestrzeganie zasad użytkowania i konserwacji Urządzenia za-wartych w instrukcji obsługi może prowadzić do jego uszkodzenia, nieprawidłowego funkcjonowania oraz skrócenia okresu jego eks-ploatacji. Powstałe uszkodzenia nie podlegają gwarancji.**

## **WYMIANA WEWNĘTRZNEJ ŻARÓWKI**

Zużytą żarówkę możesz samodzielnie wymienić. Odłącz Urządzenie od sieci elektrycznej i odkręć szklaną osłonę żarówki. Wyciągnij zużytą żaró-wkę, a następnie wciśnij w gniazdo nową o parametrach G9 25 W 230 V przeznaczoną do stosowania w piekarnikach – do nabycia w sklepie. Na koniec przykręć z powrotem osłonę żarówki.

## **PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT**

---

1. Przed schowaniem Urządzenia wystudź je i wyczyść.
2. Urządzenie przechowuj i transportuj w opakowaniu (najlepiej oryginalnym) zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami me-chanicznymi.
3. Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

## DANE TECHNICZNE

---

Model: EPI007

Marka: Raven

Produkt: wielofunkcyjny  
minipiekarnik 5w1

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1400–1680 W

Pojemność: około 22 l

Zakres temperatur: 55–220°C

Zakres czasu pracy: 1–60 minut (120 minut dla funkcji rozmrażania)

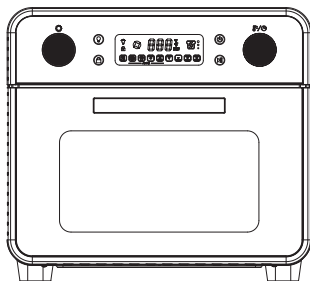
Wymiary zewnętrzne: 395 × 374 × 357 mm

Wymiary wewnętrzne: 315 × 305 × 220 mm

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

Zestaw: wielofunkcyjny minipiekarnik 5w1, sito, blacha emaliowana, ruszt, rożen, rączka do rożna, kamień do pizzy, 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

---



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 elektronicznego. 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 elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

W Urządzeniu ograniczono występowanie niektórych substancji, które mogą negatywnie oddziaływać na środowisko w okresie użytkowania tego produktu oraz po jego zużyciu.



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

## KODY BŁĘDÓW NA WYŚWIETLACZU

---

### **E01**

Błąd połączenia czujnika NTC. Jedynym rozwiązaniem jest jego wymiana. Skontaktuj się z serwisem.

### **E02**

Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem, gdy temperatura komory piekarnika przekracza 270-280 °C. Wyłącz Urządzenie, odłącz od gniazda elektrycznego i pozostaw na 30 min. do ostygnięcia.







# KARTA GWARANCYJNA

---

# raven

**NAZWA SPRZĘTU**

Wielofunkcyjny minipiekarnik 5w1

**TYP/MODEL**

EPI007

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU

PODPIS I PIECZĄTKA  
SPRZEDAWCY

## WARUNKI GWARANCJI

---

1. **Thing4you z siedzibą w Radzyminie, adres: ul. Janusza Korczaka 89, 05-250 Radzymin, Polska, udziela nabywcy wielofunkcyjnego minipiekarnika 5w1 EPI007 (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 opieczętotowany 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 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 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, możliwe jest pod numerem telefonu 22 560 67 27 lub adresem e-mail: [serwis@thing4you.pl](mailto:serwis@thing4you.pl), w dni robocze.

Akceptuję warunki niniejszej gwarancji

.....  
(czytelny podpis nabywcy)

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

---

**raven.pl**