

# raven

# MY SMART KITCHEN



## Frytownica niskotłuszczowa

air fryer

EFN006



# 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 EFN006:

1. Pokrętko regulacji temperatury
2. Pokrętko czasomierza
3. Lampki kontrolne
4. Misa
5. Separator
6. Uchwyt



## ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

---

### Zagrożenia dla osób

- Przed uruchomieniem frytownicy niskotuszczowej (Urządzenia) i rozpoczęciem jej eksploatacji dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi.
- Stosuj się do instrukcji obsługi przy każdym użyciu Urządzenia. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody, które wynikają 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 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 i jego wtyczki, lub jeżeli Urządzenie zostało upuszczone na podłogę.
- 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 wyjmiesz wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego, zachowaj szczególną ostrożność i nie ciągnij za przewód zasilający, lecz bezpiecznie 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 ani oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie próbuj zdejmować części obudowy Urządzenia ani wkładać żadnych przedmiotów do jego wnętrza.
- Nie narażaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
- 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. Wysuwaj 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 przerywaj cyklu pracy. Zawsze wyłącz wcześniej Urządzenie, przekręcając pokrętko czasomierza do pozycji **0**.
- **Uwaga! Nie napełniaj misy 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 200°C, a czas na 15 minut. Gdy Urządzenie skończy się nagrzewać i odłączysz je 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 on przy kolejnych uruchomieniach.**

### REGULATOR TEMPERATURY

Pokrętkiem regulacji temperatury wybierz odpowiednią temperaturę pracy w zakresie od 80°C do 200°C.

## **CZASOMIERZ**

Czasomierz pozwala ustawić określony czas pracy w zakresie od 0 do 30 minut. Aby ustawić czas pracy, przekręć pokrętkę czasomierza do wybranej wartości. Aby wyłączyć Urządzenie, obróć pokrętkę czasomierza z powrotem do pozycji 0. Po upływie zaprogramowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się grzałek.

## **MISA**

### **Wyjmowanie misy**

1. Przytrzymaj jedną ręką górną część obudowy Urządzenia, a drugą ręką chwyć za uchwyt.
2. Delikatnie pociągnij za uchwyt i wysuń 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. Zapewnij odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony).
3. Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
4. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.
5. Rozgrzej Urządzenie, nastawiając pokrętkiem temperaturę na 200°C, a czasomierz ustaw na 5 minut. Zapali się czerwona kontrolka wentylatora, a Urządzenie od razu rozpocznie pracę.



**Uwaga!** W trakcie pracy cyklicznie będzie zapalać się i gasnąć czerwona kontrolka temperatury, sygnalizująca prawidłową pracę termostatu.

6. Na dnie misy umieść separator – pozwala on lepiej krążyć gorącemu powietrzu i oddziela potrawę od tłuszczu, który może się wytapiać podczas opiekania.
7. Po upływie zaprogramowanego czasu Urządzenie wyłączy się, sygnalizując to dźwiękiem.
8. Złap za uchwyt i wysuń misę z korpusu. Odtóż na stabilną i żaroodporną powierzchnię.
9. Umieść potrawy w koszu, tak aby gorące powietrze mogło swobodnie krążyć.
10. Wsuń misę do Urządzenia (usłyszysz charakterystyczny klik).
11. Za pomocą pokręteł ustaw potrzebną temperaturę i wymagany czas pracy. Zapali się czerwona kontrolka wentylatora, a Urządzenie od razu rozpocznie pracę.

**Uwaga!** W trakcie pracy cyklicznie będzie zapalać się i gasnąć czerwona kontrolka temperatury, sygnalizująca prawidłową pracę termostatu.

12. Po upływie zaprogramowanego czasu Urządzenie wyłączy się, sygnalizując to dźwiękiem.
13. Wsuń misę z korpusu i odtóż na stabilną i żaroodporną powierzchnię lub podkładkę izolującą.
14. Wyjmij produkty z misy.
15. Po zakończeniu pracy Urządzenia wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.

## PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

**Uwaga!** Podczas pracy Urządzenia zielona lampka kontrolna będzie cyklicznie zapalać się i gasnąć, co jest związane z działaniem termostatu, który utrzymuje odpowiednią temperaturę Urządzenia.

**Uwaga!** Nie używaj metalowych ani ostrych sztućców do wyjmowania produktów z Urządzenia.

**Uwaga!** Dokładny czas opiekania zależy od rodzaju produktów spożywczych, nastawionej temperatury oraz własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

**Uwaga!** Nigdy nie wlewaj do miski oleju ani innych płynów. Jeśli chcesz, aby potrawa była chrupiąca, skrop ją niewielką ilością oleju.

**Uwaga!** Nigdy nie napełniaj miski powyżej wskaźnika MAX. Jeśli chcesz opiec większą ilość produktów, podziel je na porcje.

**Uwaga!** W trakcie pieczenia (np. frytek) zalecamy kilkukrotne potrząsnąć produktami i je wymieszać. Pozwoli to równomiernie opiec produkty i osiągnąć optymalny efekt.

**Uwaga!** Do wyjęcia z miski dużych lub delikatnych produktów stosuj szczypcę do żywności.

## PRZYKŁADOWE PRZEPISY

### SKRZYDEŁKA KURCZAKA

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

Wszystkie składniki oprócz skrzydełek wymieszaj w głębokim pojemniku.

Umyj skrzydełka i włóż je do pojemnika.

Dokładnie nasmaruj skrzydełka wymieszanymi przyprawami i odstaw na godzinę.

Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C (przez 5 minut).

Ułóż skrzydełka w koszu.

Piecz skrzydełka w temperaturze 200°C przez 25 minut.

### 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 pozostaw na ok. 30 minut.

Następnie ziemniaki odcedź, osusz ściereczką i wymieszaj z olejem.

Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C (przez 5 minut).

Rozłóż ziemniaki w koszu.

Piecz ziemniaki w temperaturze 180°C przez 25 minut, od czasu do czasu mieszając je, aby równomiernie się opiekle.

## KREWETKI

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

Wszystkie składniki oprócz krewetek wymieszaj w głębokim pojemniku. Jeśli krewetki mają pancerzyki, obierz je i natnij nożem wzdłuż tułowia, aby usunąć ciemne jelito. Krewetki wypłucz 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 koszu. Piecz krewetki w temperaturze 200°C przez 8 minut.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

---

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

**Uwaga! Do mycia nie używaj silnych detergentów w postaci emulsji, mlecza, 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**

---

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

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Produkty nie są równomiernie opieczone.	W misie jest zbyt duża ilość produktów.	Umieść w misie mniejszą ilość produktów, wówczas będą one równomiernie opiekane.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Zwiększ temperaturę.
	Wybrany czas opiekania jest zbyt krótki.	Wydłuż czas pracy.
Produkty nie są równomiernie opieczone.	Niektóre produkty (np. frytki) wymagają przemieszania w trakcie smażenia.	Aby produkty były równomiernie opieczone (zarówno na górze, jak i na dnie misy), przemieszaj je kilkakrotnie podczas opiekania.
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 produktów.
	W misie znajdują się zaschnięte resztki tłuszczu, usmażonych produktów itp.	Powtórnie opiekany zaschnięty tłuszcz, resztki produktów itp. mogą powodować wytwarzanie się białego dymu. Oczyszcz Urządzenie (patrz dział: „Czyszczenie i konserwacja”).

## DANE TECHNICZNE

---

Model: EFN006

Marka: Raven

Produkt: frytownica niskotłuszczowa

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1350 W

Pojemność: 3,5 l

Zakres temperatury: 80–200°C

Zakres czasu pracy: 0–30 minut

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

Zestaw: frytownica, separator, instrukcja obsługi z kartą gwarancyjną



## 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 tego sprzętu po jego zużyciu nie można umieszczać łącznie z innymi odpadami z gospodarstwa domowego.

Użytkownik powinien Urządzenie przekazać prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki tworzą odpowiedni system, który pozwala oddać taki sprzęt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pomaga uniknąć szkodliwych dla zdrowia i środowiska naturalnego konsekwencji, które wynikają 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 niezagrażający środowisku.





# KARTA GWARANCYJNA

---

# raven

**NAZWA SPRZĘTU**

Frytownica niskotłuszczowa

**TYP/MODEL**

EFN006

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 frytownicy niskotłuszczowej EFN006 (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, napięcia 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. 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](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  
Wyprodukowano w Chinach

---

**raven.pl**