

RAVEN

frytownica
niskotłuszczowa

model: EFN001



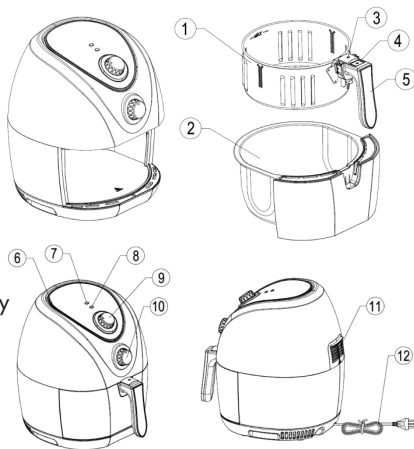
instrukcja obsługi

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 frytownicy EFN001:

1. Kosz
2. Misa
3. Blokada przycisku
zwalniającego
4. Przycisk zwalniający
5. Uchwyt
6. Wlot powietrza
7. Lampka kontrolna
zasilania
8. Lampka kontrolna
termostatu
9. Regulator temperatury
10. Czasomierz
11. Wylot powietrza
12. Przewód zasilający



Przed uruchomieniem frytownicy (Urządzenia) i rozpoczęciem jej eksploatacji dokładnie przeczytaj instrukcję obsługi. Stosuj się do instrukcji obsługi przy każdym użyciu Urządzenia. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użycia Urządzenia. Niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją użycie Urządzenia stwarza niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem należy przeczytać dokładnie instrukcję.
- Prosimy zachować instrukcję obsługi Urządzenia na przyszłość. W razie przekazania Urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i 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 bawić się Urządzeniem. Dzieci nie zdają sobie sprawy z niebezpieczeństw, które mogą powstać podczas używania urządzeń elektrycznych.

- Czyszczenie i konserwacja Urządzenia nie mogą być wykonane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
- Trzymaj Urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Zawsze odłącz Urządzenie od źródła zasilania jeśli znajduje się bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - wyposażenie jadalni w sklepie, biurze i innych miejscach pracy,
 - w agroturystyce,
 - w pokojach hotelowych, motelach i innych miejscach tego typu,
 - w pensjonatach.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie jest zasilane elektrycznie, prądem zmiennym o napięciu 220–240 V~ 50 Hz. Przed podłączeniem Urządzenia do gniazdka sieci elektrycznej sprawdź, czy jej parametry odpowiadają powyższym wymaganiom.
- Gniazdko sieci elektrycznej powinno być wyposażone w bolec ochronny.

- Nie zanurzaj Urządzenia, przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie lub innej cieczy. Zanurzenie w wodzie lub innej cieczy może spowodować porażenie prądem.
- Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami, może to spowodować jego uszkodzenie.
- 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 przypadkach jakichkolwiek podejrzeń dotyczących nieprawidłowego działania Urządzenia,
 - przed czyszczeniem i konserwacją Urządzenia.
- Wyjmując wtyczkę Urządzenia z gniazdka elektrycznego, należy zachować szczególną ostrożność i nie należy ciągnąć 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.
- Nie wkładaj do Urządzenia produktów spożywczych zawiniętych w folię aluminiową.

- Temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka podczas pracy Urządzenia. Należy unikać dotykania metalowych elementów Urządzenia, ponieważ mogą być bardzo gorące.
- Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu produktów spożywczych z Urządzenia. Produkty są gorące i mogą Cię poparzyć.
- Nie używaj Urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, np. zastół, ani bezpośrednio pod nimi.
- Podczas pracy Urządzenia zawsze zapewnij dobrą wentylację pomieszczenia.
- Zawsze stawiaj Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
- Nie wysuwaj miski podczas pracy Urządzenia. Zawsze wcześniej ustaw regulator czasowy w pozycji 0.
- Podczas wysuwania miski uważaj na wydobywający się strumień gorącej pary.
- Nie wypełniaj miski olejem. Może to spowodować pożar.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych Urządzenia. Zawsze zapewnij odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie w odległości przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony). Nie należy umieszczać Urządzenia w szafce kuchennej.

UWAGA: Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzenia!

Podczas użytkowania miska, koszyk oraz niektóre powierzchnie zewnętrzne mogą się mocno nagrzewać. Nie dotykaj gorących powierzchni. Wysuwaj miskę i koszyk tylko za pomocą uchwytu.

Używanie Urządzenia w sposób i w celu sprzecznym z instrukcją obsługi może stanowić zagrożenie dla zdrowia oraz życia.

ZALECENIA OBSŁUGI

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Ostrożnie wypakuj Urządzenie i usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Upewnij się, czy Urządzenie, wtyczka i przewód zasilający nie noszą śladów uszkodzeń oraz są sprawne.
3. Elementy mające kontakt z żywnością należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzeć je do sucha.
4. Warto włączyć Urządzenie na kilka minut bez wkładania do koszyka produktów, aby usunąć wszelkie pozostałości związane z procesem produkcyjnym.
5. Po odłączeniu Urządzenia od gniazdka elektrycznego odczekaj, aż ostygnie ono całkowicie.

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

ELEMENTY URZĄDZENIA

Regulator temperatury

Pokrętle regulatora temperatury wybieramy odpowiednią temperaturę pracy w zakresie od 80°C do 200°C.

Czasomierz

Czasomierz może być używany do ustawienia określonego czasu pracy w zakresie od 0 do 30 minut. Aby ustawić czas pracy, należy przekręcić pokrętkę czasomierza do żądanej 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.

Wymywanie misy

1. Przytrzymaj jedną ręką górną część obudowy Urządzenia, a drugą ręką chwyć za uchwyt.
2. Wsuń misę z korpusu.
3. Odłóż misę na stabilną i żaroodporną powierzchnię lub podkładkę izolującą.

Wymywanie kosza

1. Przesuń blokadę przycisku zwalniającego.
2. Naciśnij przycisk zwalniający, aby odzepić kosz od misy.
3. Trzymając za uchwyt, wyciągnij powoli kosz z misy.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
2. Zawsze zapewnij odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie w odległości przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony).

3. Całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
4. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.
5. Rozgrzeć Urządzenie, nastawiając regulator temperatury na 200°C, a czasomierz na 5 min. Zapalą się obie lampki kontrolne.
6. Po upływie zaprogramowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się Urządzenia.
7. Wysunąć misę z koszem z korpusu i odłożyć na stabilną i żaroodporną powierzchnię lub podkładkę izolującą.
8. Umieścić potrawy w koszu, tak aby gorące powietrze mogło swobodnie krążyć. W razie potrzeby założyć przegrodę.
9. Wsunąć misę z koszem do Urządzenia.
10. Nastawić odpowiednio regulator temperatury i czasomierz. Zapalą się obie lampki kontrolne.
11. Po upływie zaprogramowanego czasu włączy się sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się Urządzenia.
12. Wysunąć misę z koszem z korpusu i odłożyć na stabilną i żaroodporną powierzchnię lub podkładkę izolującą.
13. Odczepić od miski kosz z gotowymi produktami albo bezpośrednio wyjąć produkty z kosza.
14. Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.

PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

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

Uwaga: Nie używaj metalowych i ostrych sztućców do wyjmowania produktów z Urządzenia.

Dokładny czas pieczenia zależy od rodzaju produktów spożywczych, nastawionej temperatury oraz własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

SKRZYDEŁKA KURCZAKA	
2 posiekane zębki czosnku 8 skrzydełek z kurczaka szczypta pieprzu szczypta soli 1 łyżeczka słodkiej papryki 3 łyżki oleju	Wszystkie składniki oprócz skrzydełek wymieszaj w głębokim pojemniku. Umyj skrzydełka i dodaj do pojemnika. Dokładnie nasmaruj skrzydełka przyprawami i odstaw na godzinę. Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C, (przez 5 min). Ułóż skrzydełka w koszyku. Piecz skrzydełka w temperaturze 200°C przez 25 min.
FRYTKI	
0,5 kg ziemniaków 2 łyżki oleju rzepakowego 1 łyżeczka cukru sól	Ziemniaki obierz i pokrój w słupki. Zalewam je zimną wodą, dosypuj cukier i moc ok. 30 minut. Następnie ziemniaki odcedź, osusz ściereczką i wymieszaj z olejem. Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C, (przez 5 min). Rozłóż ziemniaki w koszyku. Piecz ziemniaki w temperaturze 180°C przez 25 min.
KREWETKI	
10 rozmrożonych krewetek 3 posiekane zębki czosnku 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 min). Ułóż krewetki w koszyku. Piecz krewetki w temperaturze 200°C przez 8 min.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia Urządzenia wyłącz je z sieci elektrycznej i odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
2. Misę i koszyki można myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzeć do sucha.
3. Obudowę Urządzenia należy czyścić delikatną, zwilżoną szmatką, a następnie wytrzeć do sucha.

Uwaga:

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

Uwaga:

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

Uwaga:

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

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Przed schowaniem Urządzenia należy je wystudzić.

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: EFN001

Nazwa: Raven

Produkt: frytownica
niskotłuszczowa

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1400 W

Pojemność: 3,2 l

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

Zestaw: frytownica, przegroda, podkładka izolująca, 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.



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 Urzędzeniu prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki tworzą odpowiedni system umożliwiającą 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 Urzędzeniu ograniczono niektóre substancje mogące 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 Urzędzenia prosimy o usunięcie elementów jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

RAVEN

NAZWA SPRZĘTU

frytownica
niskotłuszczowa

TYP / MODEL

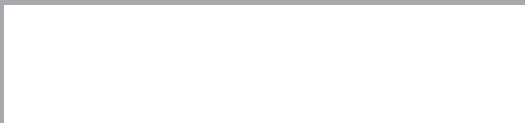
EFN001

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU

PODPIS I PIECZĄTKA
SPRZEDAWCY



karta gwarancyjna

WARUNKI GWARANCJI

- Thing4you z siedzibą w Warszawie, adres: ul. Białoostocka 22/12, 03-741 Warszawa, Polska, udziela nabywcy frytownicy niskotłuszczowej RAVEN EFN001 (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.**
- Gwarancja obowiązuje i jest stosowana na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- 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 terminie nie dłuższym niż 21 dni roboczych od zgłoszenia przez nabywcę wadliwości Produktu.
- 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.
- Produkt wolny od wad zostanie, na koszt Gwaranta, dostarczony do punktu sprzedaży, w którym Produkt został nabyty, w terminie określonym w pkt 3 powyżej.
- Gwarancja nie obejmuje wad Produktu spowodowanych przez nabywcę lub wynikających z:
 - używania lub instalacji Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - niewłaściwego przechowywania lub konserwacji Produktu,
 - 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,
 - wyladowań atmosferycznych i spięć w sieci zasilającej.
- 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.
- 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.
- 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.
- Duplikat karty gwarancyjnej może być wydany na pisemną prośbę po przedstawieniu przez użytkownika dowodu zakupu.
- 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

ul. Białostocka 22/12

03-741 Warszawa, Polska