

raven

MY SMART KITCHEN



Frytownica niskotłuszczowa 8w1

air fryer

EFN004



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 EFN004:

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



Opis akcesoriów:

4. Sito – do suszenia pokrojonych produktów spożywczych (np. grzybów, jabłek), podgrzewania pizzy lub opiekania chrupiących przekąsek. W zestawie znajdują się dwa sита.



5. Bęben – do frytek, prażonych orzechów i innych przekąsek. Użyj rączki do rożna i bębna, aby umieścić akcesorium w Urządzeniu.



6. Blacha – do opiekania lub jako taca ociekowa podczas opiekania kurczaków z rożna.



7. Koszyk – do frytek, skrzydełek lub udek kurczaka. Jeśli używasz koszyka, produkty w połowie cyklu opiekania przemieszaj albo przerzuć na drugą stronę.



8. Rożen – do pieczenia i opiekania całego kurczaka. Włóż trzpień rożna wzdłuż pieczeni lub korpusu kurczaka. Wsuń widelce z obu końców trzpienia, a następnie zablokuj je za pomocą śrub ustalających. Na trzpieniu znajdują się wgłębienia na śruby dociskowe.



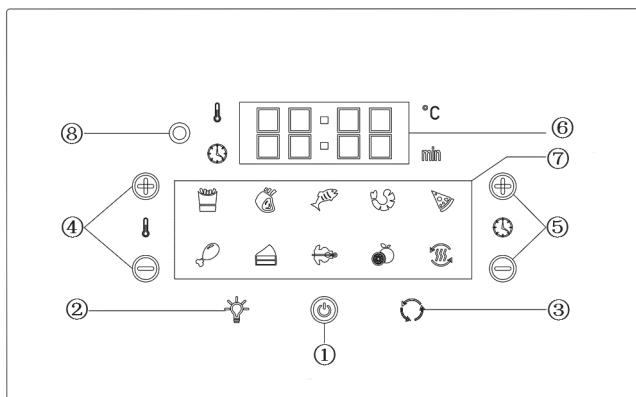
Uwaga! Upewnij się, że pieczeń lub kurczak nie są zbyt duże, aby mogły swobodnie obracać się w piekarniku – do 15 cm średnicy. Kurczak może ważyć maksymalnie 2 kg, pieczeń – do 2,5–3 kg.

9. Rączka do rożna i bębna – 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 go podnieś i wyśuń z komory opiekania. Odłóż upieczoną potrawę na talerz lub inne miejsce odporne na wysokie temperatury.



Opis panelu sterowania:

1. Włącznik / wyłącznik
2. Podświetlenie komory pieczenia
3. Funkcja obracania
4. Ustawienie temperatury
5. Ustawienie czasu pracy
6. Wyświetlacz LED
7. Ikony programu automatycznego
8. Ikona pracy wentylatora



ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Zagrożenia dla osób

- Przed uruchomieniem frytownicy niskotłuszczowej (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.
- Zachowaj instrukcję obsługi Urządzenia na przyszłość. Jeśli przekazujesz innej osobie Urządzenie, dołącz do niego instrukcję obsługi.
- Urządzenie 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 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 ściennego.
- Nie zanurzaj podstawy 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 Urządzenia (w tym jego przewodu zasilającego lub wtyczki) ani go nie przerabiaj. Samowolna ingerencja grozi pożarem lub porażeniem prądem elektrycznym.
- 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 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 mokrymi rękami Urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej ani gniazdek elektrycznych. Może to spowodować porażenie 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 narażaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
- Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Podczas otwierania drzwiczek uważaj na wydobywający się strumień gorącej pary.
- **Uwaga! Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzenia!**
Podczas użytkowania akcesoria oraz niektóre powierzchnie zewnętrzne mogą się mocno nagrzewać.
Nie dotykaj gorących powierzchni. Otwieraj drzwiczki 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 wolno przerywać cyklu pracy. Zawsze wyłącz wcześniej Urządzenie przyciskiem OFF.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych Urządzenia. Zawsze zapewniaj odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie w odległości przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony). Urządzenia nie wolno zabudowywać ani nie wolno z niego korzystać w wersji szafkowej.

INFORMACJE O URZĄDZENIU


Frytownica beztuszczowa 8w1 to wielofunkcyjne Urządzenie niezmiernie przydatne w Twojej kuchni. Funkcjonalność Urządzenia pozwala na beztuszczowe smażenie, pieczenie mięs, pieczenie na rożnie, opiekanie, zapiekanie, odgrzewanie, pieczenie ciast i ciasteczek, suszenie grzybów i owoców.

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, 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. Możesz skorzystać z programu automatycznego, np. z programu FRYTKI. 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, który zniknie przy kolejnych uruchomieniach.

ELEMENTY PANELU STEROWANIA


Włącznik / wyłącznik – przyciskiem  znajdującym się pod wyświetlaczem możesz wyjść z trybu czuwania oraz uruchomić lub wyłączyć funkcję opiekania.


Dwukrotne naciśnięcie przycisku uruchamia proces opiekania w temperaturze 185°C i czasie 15 minut.

Uwaga! Gdy zatrzymasz funkcję opiekania, wentylator będzie pracował około 20 sekund, aby schłodzić Urządzenie.

Podświetlenie komory pieczenia – przyciskiem  możesz włączyć / wyłączyć podświetlenie komory pieczenia podczas opiekania.


Uwaga! Gdy otwierasz drzwiczki podświetlenie uruchamia się automatycznie.

Ustawienie temperatury –  przyciskami + i – znajdującymi się po lewej stronie wyświetlacza wybierasz odpowiednią temperaturę pracy w zakresie od 80°C do 200°C. Każde naciśnięcie przycisku zmienia wartość temperatury o 5°C: wskazania są widoczne na wyświetlaczu.



Ustawienie czasu pracy –  przyciskami + i – znajdującymi się po prawej stronie wyświetlacza ustawiasz określony czas pracy w zakresie od 0 do 90 minut. Każde naciśnięcie przycisku zmienia wartość czasu o 1 minutę: wskazania są widoczne na wyświetlaczu.









Gdy upłynie zaprogramowany czas, słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się grzałek.

Uwaga! Ustawienie czasu pracy dla funkcji suszarki spożywczej wynosi od 2 do 24 godzin co pół godziny.



Ikona pracy wentylatora –  miga podczas pracy i 20 sekund po zatrzymaniu funkcji opiekania.


Wybór programu automatycznego – wybierając odpowiednią ikonę programu automatycznego, możesz uruchomić lub wyłączyć program opiekania dla różnych rodzajów produktów. W poniższej tabeli znajduje się zestawienie programów z fabrycznymi ustawieniami czasu i temperatury.

Przycisk	Temperatura	Czas
Frytki 	200°C	15 min
Steki / kotlety 	175°C	25 min

Przycisk	Temperatura	Czas
Ryby 	165°C	15 min
Krewetki 	160°C	12 min
Pizza 	180°C	15 min
Kurczak 	185°C	40 min
Ciasta 	160°C	30 min
Rożen 	190°C	30 min
Suszarka spożywcza 	30°C	2 godz.
Podgrzewanie 	115°C	12 min

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
2. Zawsze zapewniaj odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie przynajmniej 20 cm z każdej strony od ściany.
3. Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
4. Umieść odpowiednie produkty spożywcze na blasze, sitach, rożnie lub w koszyku.
5. Otwórz drzwiczki i wsuń (blachę / sita) lub zaczepek (rożen / koszyk / bęben) wewnątrz komory opiekania.
6. Zamknij drzwiczki.
7. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Podświetli się ikona . Oznacza to, że Urządzenie jest w trybie czuwania.
8. Naciśnij przycisk . Wyświetlacz się podświetli.
9. Wybierz temperaturę i czas opiekania albo skorzystaj z programu automatycznego.

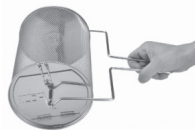
10. Urządzenie automatycznie rozpocznie cykl opiekania kilka sekund po wybraniu zaprogramowanej funkcji. Alternatywnie możesz nacisnąć przycisk , aby rozpocząć cykl opiekania natychmiast po ręcznym wybraniu żądanego czasu i temperatury. Naciśnij przycisk ON / OFF, aby uruchomić opiekanie. Na wyświetlaczu naprzemiennie będzie się wyświetlać informacja o temperaturze pracy i czasie pozostałym do zakończenia opiekania.
11. Gdy upłynie zaprogramowany czas, słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się Urządzenia. Przez około 20 sekund po zatrzymaniu opiekania wciąż będzie pracował wentylator.
12. Otwórz drzwiczki i wyjmij przygotowaną potrawę.
13. Po zakończeniu pracy wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.

PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

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

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

- Aby wyjąć gorący bęben albo rożen, użyj uchwyty do rożna i bębna. Wsuń go pod trzpień z prawej i lewej strony, a następnie lekko podnieś i wysuń z komory opiekania. Odtóż wyciągniętą potrawę na talerz lub inne miejsce odporne na wysokie temperatury.



- Gdy pieczesz na rożnie, blachę na najniższy poziom komory piekarnika, aby zbierać skapujący tłuszcz. Aby nadziać mięso na rożen, wciśnij trzpień wzdłuż potrawy i wyśrodkuj. Wsuń widelce z obu końców trzpienia, a następnie zablokuj za pomocą śrub ustalających.



TABELA OPIEKANIA

Poniższa tabela pomaga wybrać właściwą temperaturę i czas, aby uzyskać najlepsze wyniki opiekania. Parametry te są orientacyjne i można je modyfikować zgodnie ze swoimi preferencjami.

Przycisk	Ilość	Czas	Temp.	Uwagi
Cienkie mrożone frytki	1¼–3 kubki	15–16 min	200°C	
Grube mrożone frytki	1¼–3 kubki	15–20 min	200°C	
Domowe frytki	1¼–3 kubki	10–16 min	200°C	Spryskaj olejem
Łódeczki / ćwiartki ziemniaczane	1¼–3 kubki	18–22 min	182°C	Spryskaj olejem
Placki ziemniaczane	1 kubek	15–18 min	182°C	
Zapiekanek ziemniaczana	2 kubki	15–18 min	200°C	
Stek	100–500 g	8–12 min	182°C	
Kotlety wieprzowe	100–500 g	10–14 min	182°C	
Hamburger	100–500 g	7–14 min	182°C	
Parówka w cieście	100–500 g	13–15 min	200°C	
Podudzia z kurczaka	100–500 g	18–22 min	182°C	
Pierś z kurczaka	100–500 g	10–15 min	182°C	
Sajgonki	100–350 g	15–20 min	200°C	Rozgrzej Urządzenie
Mrożone nuggetsy	100–500 g	10–15 min	200°C	Rozgrzej Urządzenie
Mrożone paluszki rybne	100–500 g	6–10 min	200°C	Rozgrzej Urządzenie
Nadziewane warzywa	100–500 g	10 min	160°C	
Ciasto	1¼ kubka	20–25 min	160°C	Blacha
Muffiny	1¼ kubka	15–18 min	200°C	Blacha
Słodkie przekąski	1¼ kubka	20 min	160°C	
Mrożone krążki cebulowe	100–500 g	15 min	200°C	

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zanim zaczniesz czyścić Urządzenie, odłącz je od zasilania i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Misę i koszyk możesz myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzeć do sucha.
3. Obudowę Urządzenia oczyść lekko zwilżoną szmatką i wytrzyj do sucha.
4. Komorę Urządzenia myj delikatną ścierką nawilżoną płynem do mycia naczyń.

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

Uwaga! Do mycia wewnętrznej komory Urządzenia nie stosuj żadnych środków przeznaczonych do piekarników, przypaleń itp.

Uwaga! Nie stosuj żadnych narzędzi metalowych, szorstkich itp.

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.

Uwaga! Żadnego elementu Urządzenia nie myj w zmywarce.

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.

DANE TECHNICZNE

Model: EFN004

Marka: Raven

Produkt: frytownica
niskotłuszczowa 8w1

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1800 W

Pojemność: 12 l

Zakres temperatury: 80–200 °C

Zakres czasu pracy: 0–90 minut

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

Zestaw: frytownica, sito x 2, blacha, koszyk, rożen, rączka do rożna i bębna, 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 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 niezagrażający środowisku.

KARTA GWARANCYJNA

raven

NAZWA SPRZĘTU

Frytownica niskotuszczowa 8w1

TYP/MODEL

EFN004

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 EFN004 (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 pionów lub ciał obcych na skutek używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi,
 - uszkodzenia Produktu z przyczyn zewnętrznych: zjawiska atmosferyczne, wyładowania elektryczne, spięcia w sieci zasilającej itp.,
 - użytkowania Produktu do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach przemysłowych.
7. Gwarancja nie obejmuje także czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do których wykonania zobowiązany jest nabywca we własnym zakresie i na własny koszt, np. zainstalowanie Produktu, konserwacja Produktu.
8. Postanowienia gwarancji nie wyłączają, nie ograniczają ani nie zawieszają uprawnień nabywców (konsumentów), wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa, w tym przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
9. Karta gwarancyjna jest ważna, jeżeli posiada podpis sprzedawcy i datę sprzedaży potwierdzoną pieczęcią firmy lub jednostki handlowej oraz podpis klienta. Karta gwarancyjna nie może zawierać skreśleń 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, w dni robocze.

Akceptuję warunki niniejszej gwarancji

.....
(czytelny podpis nabywcy)

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

raven.pl