

raven

MY SMART KITCHEN



Frytownica niskotłuszczowa

air fryer

EFN005



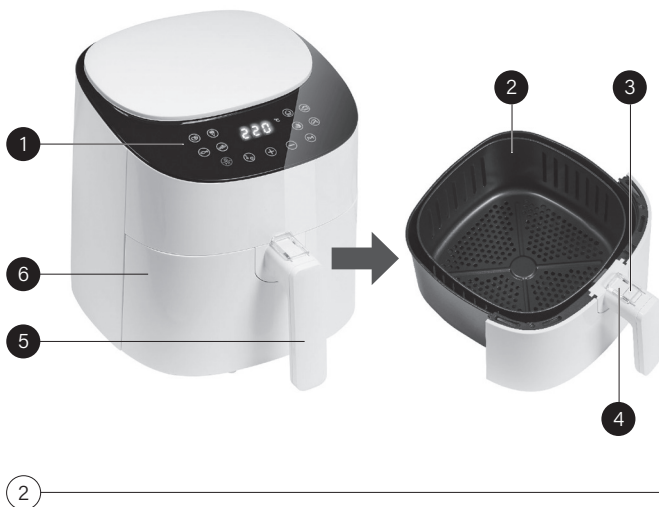
GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!



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

Opis frytownicy niskotłuszczowej EFN005:

1. Panel sterowania z wyświetlaczem
2. Kosz
3. Blokada przycisku zwalniającego
4. Przycisk zwalniający
5. Uchwyt
6. Misa



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 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 naściennego.
- 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 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 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 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 i koszyk 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. tkanin, zasłon) ani bezpośrednio pod nimi.
- Podczas pracy Urządzenia zawsze zapewniaj dobrą wentylację pomieszczenia.
- **Uwaga!** Nie przerywaj cyklu pracy. Zawsze wyłącz wcześniej Urządzenie przyciskiem OFF.
- **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 optucz i wytrzyj do sucha.

Uwaga! Jeśli misa z koszem będą nieprawidłowo zamontowane, Urządzenie nie uruchomi się.


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 i zniknie on przy kolejnych uruchomieniach.

ELEMENTY PANELU STEROWANIA




Włącznik / wyłącznik / pauza – przyciskiem  możesz wyjść z trybu czuwania oraz uruchomić lub wyłączyć funkcję opiekania. Gdy uruchomisz funkcję opiekania, zapalą się ikony sygnalizujące działanie grzałek  oraz działanie wentylatora .

Gdy dwukrotnie naciśniesz przycisk , uruchomisz proces opiekania w temperaturze 220°C przez 15 minut.


Gdy przytrzymasz przycisk  przez 3 sekundy, wyłączysz Urządzenie, które przejdzie w tryb czuwania.

Uwaga! Podczas pracy Urządzenia ikona grzałek cyklicznie zapala się i gaśnie, co jest związane z działaniem termostatu, który utrzymuje odpowiednią temperaturę Urządzenia.









Uwaga! Gdy zatrzymasz funkcję opiekania, przez około 30 sekund słyszalny będzie praca wentylatora, który schładza Urządzenie.

Przycisk wyboru temperatury i czasu pracy – przyciskiem  wybierasz odpowiednią temperaturę pracy w zakresie od 80°C do 220°C i ustawiasz określony czas pracy w zakresie od 1 do 60 minut. Ustawienia możesz zmienić przyciskami  . Każde naciśnięcie przycisku zmienia wartość czasu o 1 minutę, a temperatury – o 5°C. Wybrane wartości pojawiają się na wyświetlaczu.

Po upływie zaprogramowanego czasu słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się grzałek.

Wybór programu automatycznego – przyciskiem  możesz uruchomić program opiekania dla różnych rodzajów produktów. W poniższej tabeli znajduje się zestawienie programów z ustawieniami fabrycznymi czasu i temperatury. Wybór aktualnego programu sygnalizuje migająca ikona.

Uwaga! Czas opiekania jest orientacyjny i zależy m.in. od wielkości i ilości stosowanych produktów. W zależności od indywidualnych preferencji możesz zmieniać czas i temperaturę opiekania, nawet w przypadku ustawień fabrycznych.

Przycisk	Temperatura	Czas
Frytki 	220°C	16 minut
Mięso 	220°C	15 minut
Ryby 	180°C	20 minut
Steki 	200°C	10 minut
Udka kurczaka 	220°C	20 minut
Skrzydółka kurczaka 	220°C	13 minut
Ciastka 	160°C	15 minut
Owoce / grzyby  (funkcja suszarki spożywczej)	40–80°C	4 godziny

KOSZ I MISA

Wymowanie 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.


Wymowanie kosza

1. Gdy misa jest wyjęta, przesunij blokadę przycisku zwalniającego.
2. Naciśnij przycisk zwalniający, aby odcepić 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 zapewniaj odpowiednią wentylację, umieszczając Urządzenie przynajmniej 20 cm od ściany (z każdej strony).
3. Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
4. Wsuń misę z koszem z korpusu i odłóż na stabilną i żaroodporną powierzchnię.
5. Umieść produkty w koszu, tak aby gorące powietrze mogło swobodnie krążyć.
6. Wsuń misę z koszem do Urządzenia.
7. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Słyszalny będzie sygnał dźwiękowy i wszystkie ikony oraz przyciski na panelu sterowania zaświecą się. Następnie podświetli się przycisk . Oznacza to, że Urządzenie jest w trybie czuwania.
8. Naciśnij przycisk , aby uruchomić Urządzenie. Wszystkie przyciski i ikony podświetlą się. Na wyświetlaczu naprzemiennie wyświetlany będzie czas 15 minut i temperatura 220°C.
9. Dotknij przycisk  i za pomocą przycisków   wybierz temperaturę w zakresie od 80°C do 220°C.
10. Dotknij przycisk  i za pomocą przycisków   ustaw czas pieczenia w zakresie od 1 do 60 minut.
11. Aby skorzystać z programu automatycznego, dotknij przycisk . Po każdym naciśnięciu przycisku  będą podświetlały się kolejno ikony zaprogramowanych opcji.

12. Gdy wybierzesz ustawienia, naciśnij przycisk , aby uruchomić opiekanie. Na wyświetlaczu naprzemiennie będzie się wyświetlać informacja o temperaturze opiekania i czasie pozostałym do jego zakończenia.

Uwaga! Jeśli chcesz sprawdzić stopień pieczenia, ostrożnie wysuń misę z korpusu. Cykl opiekania zostanie wstrzymany. Gdy ponownie wsuniesz misę do Urządzenia, zacznie ono ponownie pracować.

13. Gdy upłynie zaprogramowany czas, słyszalny będzie sygnał dźwiękowy informujący o wyłączeniu się Urządzenia. Na wyświetlaczu wyświetli się czas 0:00, a po chwili Urządzenie wyłączy się i na ekranie pozostanie widoczna tylko podświetlony przycisk .

Uwaga! Po zakończonej pracy wentylator będzie pracował około 30 sekund, aby schłodzić Urządzenie.

14. Wsuń misę z koszem z korpusu i odłóż na stabilną i żaroodporną powierzchnię.



15. Wyjmij z misy kosz z gotowymi produktami albo bezpośrednio wyjmij produkty z kosza.

16. Po zakończonej 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! Przed użyciem programu automatycznego (oprócz programu OWOCE / GRZYBY) zalecamy rozgrzać Urządzenie, uruchamiając je na 5 minut w temperaturze 220°C.

Uwaga! Podczas opiekania zalecamy zatrzymać Urządzenie, naciskając przycisk , a następnie wyjąć misę z koszem i zamieszać produkty w koszu, aby równomiernie się opiekały. Wsuń misę z koszem z powrotem do Urządzenia. Naciśnij przycisk  ponownie.

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

Uwaga! Nigdy nie wlewaj do kosza oleju ani innych płynów. Jeśli chcesz, by opiekane produkty były chrupiące, skrop je niewielką ilością oleju.

Uwaga! Nigdy nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika MAX. Jeśli chcesz upiec większą ilość produktów, wcześniej podziel je na mniejsze porcje.

Uwaga! W Urządzeniu nie opiekaj produktów o dużej zawartości tłuszczu (np. kielbas).

Uwaga! W trakcie opiekania (np. frytek) zalecamy kilkakrotnie potrząsnąć misą i przemieszać produkty, aby równomiernie je upiec i osiągnąć optymalny efekt.

Uwaga! Do wyjmowania z kosza dużych lub delikatnych produktów stosuj szczypcę do żywności.

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

SKRZYDEŁKA KURCZAKA

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

Wszystkie składniki oprócz skrzydełek wymieszaj w głębokim pojemniku.
Umyj skrzydełka i włóż do pojemnika.
Dokładnie nasmaruj skrzydełka wymieszanymi przyprawami i odstaw na godzinę.
Rozgrzej Urządzenie do temperatury 200°C (przez 5 minut).
Ułóż skrzydełka w koszyku.
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 koszyku. Piecz ziemniaki w temperaturze 180°C przez 25 minut.

KREWETKI

10 rozmrożonych krewetek
3 posiekane ząbki 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 wyptucz 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 koszyku. 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 kosz 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.

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 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 dopieczone.	W koszu jest zbyt dużo produktów.	Umieść w koszu mniej produktów, wówczas będą się opiekac równomiernie.
	Wybrana temperatura jest zbyt niska.	Zwiększ temperaturę przyciskiem na panelu sterowania (patrz opis: „Przycisk wyboru temperatury i czasu pracy”).
	Wybrany czas opiekania jest zbyt krótki.	Wydłuż czas pracy przyciskiem na panelu sterowania (patrz opis: „Przycisk wyboru temperatury i czasu pracy”).
Produkty nie są równomiernie opieczone.	Niektóre produkty (np. frytki) trzeba przemieszczać podczas opiekania.	W trakcie opiekania przemieszaj produkty kilkakrotnie, aby te na górze kosza nie były przypieczone, a te na dnie kosza - niedopieczone.
Z Urządzenia wydobywa się biały dym.	Produkty są zbyt tłuste.	Smażenie produktów o wyższej zawartości tłuszczu spowoduje gromadzenie się w misie oleju, który w trakcie opiekania może się dymić. Jest to zjawisko naturalne i nie wpływa na jakość przygotowywanych produktów.
	W koszu i w misie znajdują się zaschnięte resztki tłuszczu, usmażonych produktów itp.	Powtórnie opiekany zaschnięty tłuszcz, resztki produktów itp. mogą się dymić. Oczyść Urządzenie (patrz dział: „Czyszczenie i konserwacja”).

DANE TECHNICZNE

Model: EFN005

Marka: Raven

Produkt: frytownica
niskotłuszczowa

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1300 W

Pojemność: 3,5 l

Zakres temperatury: 80–200°C

Zakres czasu pracy: 0–60 minut

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

Zestaw: frytownica, 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

TYP/MODEL

EFN005

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 EFN005 (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