

raven[®]
DESIGN

MY SMART KITCHEN



Piekarnik

oven
EPI008



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 piekarnika EPI008:

1. Wyświetlacz LED
2. Uchwyt drzwiczek
3. Drzwiczki
4. Panel dotykowy



5

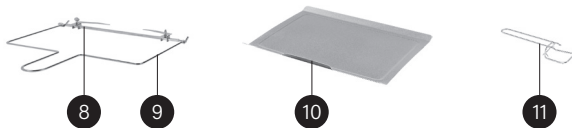


6



7

2



Opis akcesoriów:

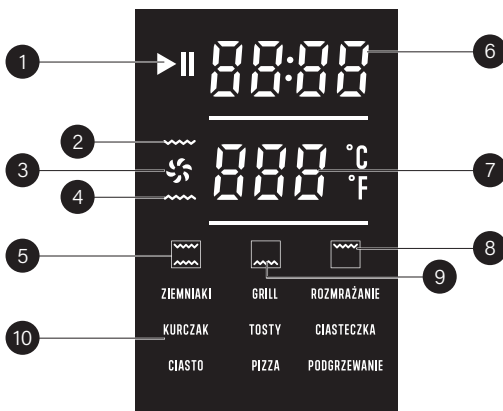
5. Kamień do pizzy – wykonany z naturalnej gliny szamotowej wypalanej w temperaturze przekraczającej 1200°C. Kamień szamotowy doskonale trzyma ciepło, równomiernie podgrzewa spód pizzy i usuwa z niego wilgoć, dzięki czemu ciasto jest cienkie i chrupkie.
6. Ruszt – do pieczenia i opiekania w naczyniach do pieczenia w Urządzeniu lub w opakowaniach z grubej folii aluminiowej: zapiekankę, ciast, ryb, pizzy i innych potraw. Na ruszcie można piec wszystkie produkty, które z niego nie spadną ani nie rozpadną się podczas pieczenia (np. mięso, kebab, kiełbasę). Pod ruszt można włożyć blachę emaliowaną, aby skapywał do niej ewentualny sos z mięsa itp.
7. Blacha emaliowana – do pieczenia, opiekania lub jako taca ociekowa przy pieczeniu kurczaków z rożna. Blachę można wykorzystać do pieczenia produktów, które mogą spaść przez ruszt lub rozpaść się (np. ryb), produktów pokrojonych w cienkie plasterki oraz wszystkich produktów, które można opiekąć na patelni grillowej.
8. Rożen – do pieczenia i opiekania całego kurczaka. Umieść 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.

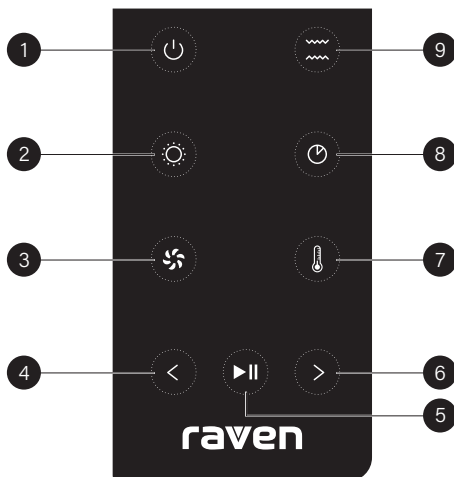
9. Rączka do rożna – do wyjmowania rożna po zakończeniu pracy, gdy akcesoria są bardzo gorące. Rączkę wsuń pod trzpień z prawej i lewej strony, a następnie lekko podnieś i wysuń całość z komory opiekania. Odłóż przygotowaną potrawę na talerz lub w inne miejsce odporne na wysokie temperatury.
10. Taca ociekowa – przed każdym użyciem Urządzenia wkładaj ją pod dolne grzałki.
11. Rączka do blachy i rusztu – do wyjmowania blachy oraz rusztu po zakończeniu pracy, gdy akcesoria są bardzo gorące.

Opis wyświetlacza:

- | | |
|---|--|
| 1. Kontrolka start / pauza | 6. Czas |
| 2. Kontrolka włączenia górnych grzałek | 7. Temperatura (w stopniach Celsjusza lub Fahrenheita) |
| 3. Kontrolka włączenia wentylatora (termoobieg) | 8. Grzałki górne |
| 4. Kontrolka włączenia dolnych grzałek | 9. Grzałki dolne |
| 5. Grzałki górne i dolne | 10. Programy automatyczne z wstępnie ustawionymi wartościami |












Opis panelu sterowania:



1. 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 dowolny uruchomiony program i powoduje powrót Urządzenia do trybu gotowości.
2. Przycisk włączania / wyłączenia oświetlenia w komorze Urządzenia.
3. Włączanie / wyłączenie termoobiegu.
4. Obniżenie wartości czasu lub temperatury / wybór programu automatycznego.
5. Przycisk start / pauza – naciśnięcie przycisku uruchamia aktualnie wybrany program z ustawieniami wskazanymi na wyświetlaczu. Gdy dowolny program jest uruchomiony, dotknięcie tego przycisku przerywa program, utrzymując Urządzenie w oczekiwaniu na dalsze kroki. Aby wznowić pracę, dotknij przycisku start / pauza ponownie.

6. Zwiększenie wartości czasu lub temperatury / wybór programu automatycznego.
7. Ustawienie temperatury – aby zmienić stopnie na °C lub °F, naciśnij przycisk dwukrotnie.
8. Ustawienie czasu pracy.
9. Wybór automatycznego programu.

Programy automatyczne

Program	Ogrzewanie	Termoobieg	Poziom dla blachy lub rusztu	Temperatura [°C]	Czas [min]
ZIEMNIAKI		TAK	2 / 3	210	25
GRILL		NIE	1	200	20
ROZMRAŻANIE		TAK	1	60	30
KURCZAK		TAK	ROŻEN	180	90
TOSTY		NIE	1	150	15
CIASTEczKA		TAK	2 / 3	180	15
CIASTO		TAK	2 / 3	180	40
PIZZA		TAK	2 / 3	230	20
PODGRZEWANIE		NIE	4	70	60

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Zagrożenia dla osób

- Przed uruchomieniem piekarnika (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 (m.in. przewodu zasilającego lub wtyczki) lub jeżeli zostało ono 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 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. 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 lub z tektury ani innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.
- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na otwartych drzwiczkach.
- Nie używaj Urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. zastół) 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 z odpowiednich rękawic ochronnych.
- Gdy otwierasz drzwiczki, 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 łam przewodu zasilającego ani go nie ściskaj.
- 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, które mają 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. Lekko zwilżoną ściereczką umyj komorę piekarnika i wytrzyj ją do sucha. Uważaj, aby nie zmoczyć grzałek lub wentylatora.
5. Uruchom Urządzenie bez produktów spożywczych, ustawiając program uniwersalny na 15 minut (grzanie górnych i dolnych grzałek, temperatura 230°C), aby usunąć wszelkie pozostałości po procesie produkcyjnym. Po odłączeniu Urządzenia od gniazdka elektrycznego odczekaj, aż całkowicie ono wystygnie.

Uwaga! Przy pierwszym uruchomieniu Urządzenia może wydobywać się z niego 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 (blaszę, ruszcie, różnie).
5. Otwórz drzwiczki i wsuń akcesorium (blachę, ruszt) w prowadnice lub zaczepek rożen wewnątrz komory opiekania.
6. Umieść w Urządzeniu przygotowane produkty i zamknij drzwiczki.
7. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, wyświetlacz podświetli się i zgaśnie. Widoczny będzie migający przycisk . Oznacza to, że Urządzenie jest w trybie czuwania.
8. Naciśnij przycisk . Wyświetlacz podświetli się wraz z przyciskami ,  oraz . Naciśnięcie przycisku  spowoduje powrót do trybu czuwania. Naciśnięcie przycisku  włącza oświetlenie komory pieczenia. Naciśnięcie przycisku  pozwala przejść do wyboru funkcji – podświetlają się wówczas wszystkie dostępne przyciski.

Uwaga! Jeśli w czasie 30 sekund nie naciśniesz żadnego przycisku, Urządzenie przejdzie w tryb czuwania, co będzie sygnalizować migający przycisk .

9. W trybie wyboru funkcji (gdy podświetlone są wszystkie przyciski) możesz wybrać sposób pracy:

• **Program uniwersalny**

Naciśnij , aby uruchomić Urządzenie z poniższymi parametrami:

Czas: 60 min

Temperatura: 230°C

Grzałki: górne i dolne, na wyświetlaczu widoczna ikona 

• **Program automatyczny**




Za pomocą strzałek  lub  wybierz odpowiedni program.




Po naciśnięciu przycisku  program się uruchamia.

Opis programów znajduje się w sekcji **Programy automatyczne**.




10. Jeśli jest taka potrzeba, przed zatwierdzeniem wybranego programu pracy możesz wprowadzić korekty czasu pracy i wartości temperatury:

• **Ustawianie czasu pracy**

Naciśnij przycisk  i za pomocą strzałek  lub  ustaw minuty w zakresie 0–59 co 1 minutę.


Naciśnij ponownie przycisk  i za pomocą strzałek  lub  ustaw godzinę w zakresie 0–2 co 1 godzinę.

• **Ustawianie temperatury**


Naciśnij przycisk  i za pomocą strzałek  lub  ustaw odpowiednią temperaturę w zakresie 30–230°C co 5°C.

• **Termoobieg**

Naciśnij przycisk , aby włączyć lub wyłączyć funkcję termoobiegu.

Po naciśnięciu przycisku  uruchamia się program z nastawionymi parametrami czasu i temperatury oraz wybraną funkcją termoobiegu.

11. Na wyświetlaczu będzie się wyświetlać informacja o czasie pozostałym do zakończenia pracy Urządzenia, temperatura, kontrolka start / pauza, kontrolka uruchomionych grzałek i kontrolka włączenia wentylatora (termoobieg).

12. Po upływie zaprogramowanego czasu pracy przez 30 sekund słyszalny będzie sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się Urządzenia.
13. Otwórz drzwiczki i wysuń pieczoną potrawę.
14. Po zakończeniu pracy wyłącz Urządzenie przyciskiem  i wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.

AUTOMATYCZNA BLOKADA PRZYCISKÓW

Urządzenie jest wyposażone w automatyczną blokadę przycisków panelu sterowania, która nie pozwala (np. dzieciom) zmienić wybrany tryb lub ustawienia parametrów.

Funkcja włącza się automatycznie po 20 sekundach od rozpoczęcia pracy Urządzenia.

Aby usunąć blokadę, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 2 sekundy.

ROŻEN

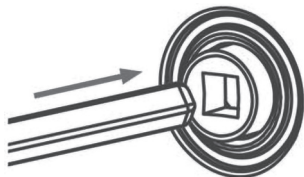
Aby skorzystać z obracającego się rożna, wybierz program **KURCZAK**.

Podczas pieczenia na rożnie zawsze umieszczaj na najniższym poziomie blachę na skapujący tłuszcz. Zdejmij ostrza rożna. Nabij na niego produkt tak, aby rożen przechodził przez jego środek. W ten sposób produkt będzie równomiernie się opiekał. Nadziany na rożen produkt przytwierdź ostrzami (dołączonymi do rożna) skierowanymi do środka rożna. Wszelkie wystające części (np. skrzydełka kurczaka) przy mocuj 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

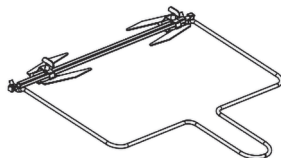
1. Gdy nadziejesz prawidłowo produkt na rożen, wsuń jego końcówkę w otwór na prawej bocznej ścianie w komorze Urządzenia.



2. Drugi koniec rożna nałóż na zaczep na lewej bocznej ścianie komory Urządzenia.



3. Aby wyjąć rożen, wykonaj opisane wyżej czynności w odwrotnej kolejności (najpierw zdejmij lewą stronę rożna, a potem – prawą).



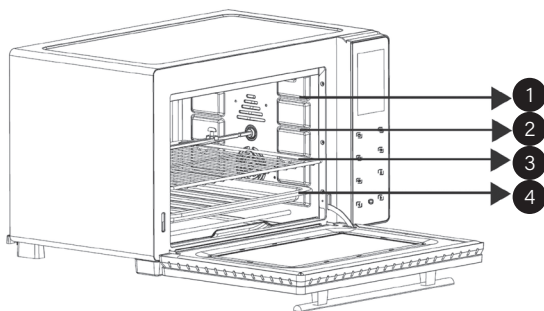
Jeśli produkt jest gorący, skorzystaj ze znajdującego się w zestawie uchwytu do rożna.

Pamiętaj również, by założyć rękawice ochronne, aby się nie oparzyć.

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 pieczenia. Poniższa tabela zawiera niektóre wytyczne dotyczące wyboru optymalnej wysokości prowadnicy.

Wysokość	Zastosowanie
Góra (1)	Do grillowania większości mięs oraz piekania chleba i tostów. Uwaga! Pozostaw wystarczająco dużo miejsca, aby potrawa nie dotykała górnych grzałek Urządzenia.
Środek (2/3)	Optymalna dla większości trybów pracy: pieczenia, podgrzewania, rozmrażania, pizzy. Nadaje się też do grillowania grubszych produktów (np. większych kawałków mięsa lub mięsa z nadzieniem, szaszłyków, hamburgerów).
Dół (4)	Dolna prowadnica pozwala piec, podgrzewać i rozmrażać większe produkty.



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.
- Przed uruchomieniem któregośkolwiek programu zalecamy uruchomić Urządzenie bez produktów spożywczych, ustawiając program uniwersalny na 5 minut (grzanie górnych i dolnych grzałek, temperatura 230°C), aby je rozgrzać.
- Nie używaj Urządzenia do smażenia w głębokim oleju. Aby jednak przygotowywane mięso miało chrupiącą i przypieczoną skórkę, równomiernie posmaruj je odrobiną oleju jadalnego.
- 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 grzałek ani ścian Urządzenia.
- Aby produkty równomiernie się upiekły, w trakcie pieczenia obracaj je lub mieszaj.
- Nie pozostawiaj potraw w wyłączonym Urządzeniu. Wydobywająca się wilgoć może zmienić ich smak lub konsystencję.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Za każdym razem po skończonej pracy wyczyść Urządzenie, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i nieprzyjemnych zapachów.
2. Zanim zaczniesz czyścić Urządzenie, odłącz je od sieci elektrycznej i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
3. Blachę, rożen i ruszt możesz myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzyj je do sucha.
4. Kamień do pizzy czyść wyłącznie wodą. Powłoka kamienia mogłaby wchłonąć dodany do wody detergent, co zmieniłoby smak pizzy.

Uwaga! Odbarwianie się powłoki – z czasem na powierzchni kamienia możesz zauważyć ciemne plamy lub smugi, co jest całkowicie naturalne i nie świadczy o wadliwości produktu.

5. Tacę ociekową możesz wyjąć, aby ją umyć. Jeżeli zebrała się na niej grubsza warstwa tłuszczu, najpierw zetrzyj ją ręcznikiem papierowym, a następnie umyj tacę. 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 silnymi preparatami myjącymi, środkami odtłuszczającymi lub ściernymi itp., ponieważ mogą one trwale uszkodzić powłokę galwaniczną, spowodować awarię Urządzenia lub wyrządzić inne szkody!

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. Powstałe uszkodzenia nie podlegają gwarancji.

WYMIANA ŻARÓWKI WEWNĘTRZNEJ

Zużytą żarówkę możesz samodzielnie wymienić. Odłącz Urządzenie od sieci elektrycznej i odkręć szklaną osłonę żarówki. Wyciągnij zużytą żarówkę, a następnie wciśnij w gniazdo nową o parametrach E14 25 W T300 przeznaczoną do stosowania w piekarnikach – do nabycia w sklepie. Na koniec przykręć z powrotem osłonę żarówki.

Uwaga! Wymiana żarówki nie jest objęta gwarancją.

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 mechanicznymi.
3. Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

DANE TECHNICZNE

Model: EPI008

Marka: Raven

Produkt: piekarnik

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1530–1870 W

Pojemność: około 35 l

Zakres temperatur: 30–230°C

Zakres czasu pracy: 1–150 minut

Wymiary zewnętrzne: 536 × 408 × 338 mm

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

Zestaw: piekarnik, blacha emaliowana, ruszt, rożen, rączka do rożna, uchwyt do blachy, 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 niezagrażający środowisku.

KARTA GWARANCYJNA

raven

NAZWA SPRZĘTU

Piekarnik

TYP/MODEL

EPI008

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 piekarnika EPI008 (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 opieczętowny 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 pieczęcią 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, w dni robocze.

Akceptuję warunki niniejszej gwarancji

.....
(czytelny podpis nabywcy)

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

raven.pl