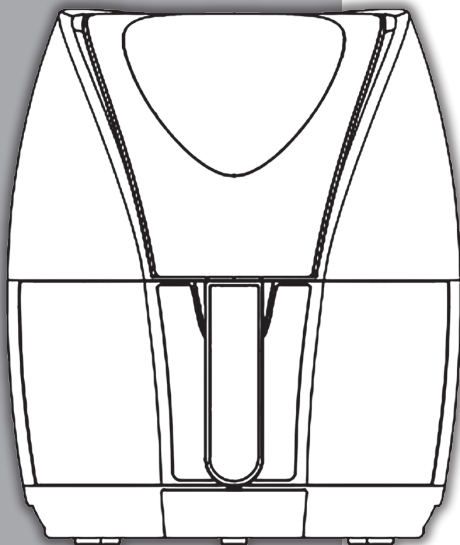


RAVEN

frytownica
niskotłuszczowa

model: EFN003



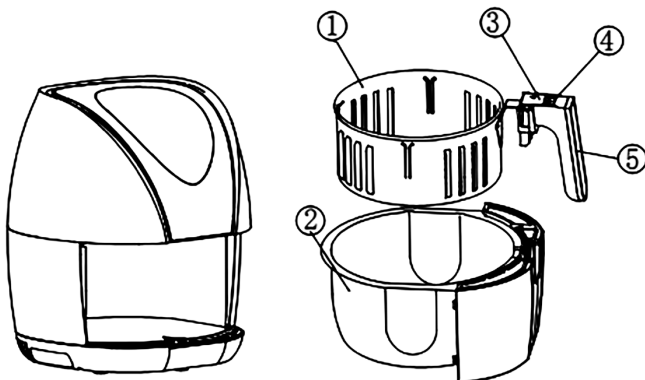
instrukcja obsługi

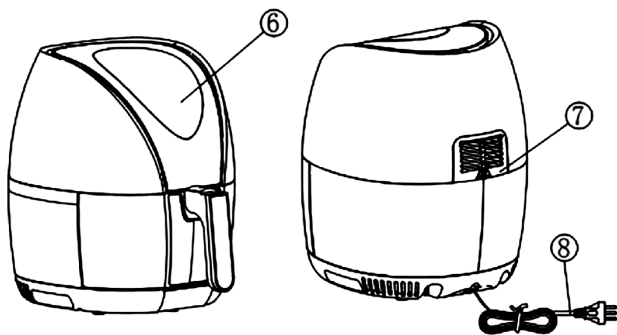
Gratulujemy zakupu naszego Urządzenia i witamy wśród Użytkowników produktów marki RAVEN!

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

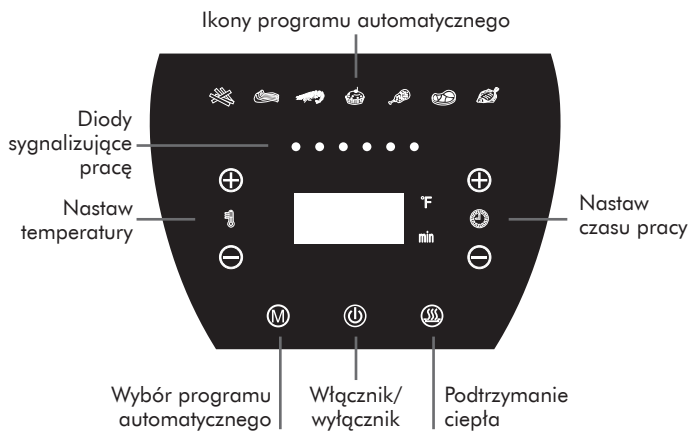
Opis frytownicy niskotłuszczowej EFN003:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Kosz | 5. Uchwyt |
| 2. Misa | 6. Panel sterowania z wyświetlaczem |
| 3. Blokada przycisku
zwalniającego | 7. Wylot gorącego powietrza |
| 4. Przycisk zwalniający | 8. Przewód zasilający z wtyczką |





Opis panelu sterowania:



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 z zagrożeń związanych z użytkowaniem 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 nie wolno podłączać Urządzenia do zasilania za pomocą jakiegokolwiek przedłużacza, tylko bezpośrednio do gniazdka ściennego.
- Urządzenie może być używane 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.
- 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 lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Nie próbuj zdejmować części obudowy Urządzenia ani wkładać jakiegokolwiek przedmiotów do jego wnętrza.

- Nie narażaj Urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.
- Nie pozostawiaj pracującego Urządzenia bez nadzoru.

Niebezpieczeństwo poparzenia

- Podczas wysuwania miski uważaj na wydobywający się strumień gorącej pary.
- **UWAGA! Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzenia!**
- **Podczas pracy Urządzenia jego miska, kosz oraz niektóre powierzchnie zewnętrzne mogą się mocno nagrzewać.**
- **Nie dotykaj gorących powierzchni. Wysuwaj miskę i kosz 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 lokalach (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. zaston) ani bezpośrednio pod nimi.
- Gdy Urządzenie pracuje, zawsze zapewnij dobrą wentylację pomieszczenia.
- **UWAGA!** Nie przerywaj cyklu pracy. Zawsze wyłącz wcześniej Urządzenie przyciskiem OFF.
- **UWAGA!** Nie wypełniaj misy 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 korzystaj z Urządzenia w przestrzeni zamkniętej, np. w szafce kuchennej.

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 mające kontakt z żywnością umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha. Następnie wsuń misę z koszem do Urządzenia, zwracając szczególną uwagę na jej prawidłowy montaż. **UWAGA!** Jeśli nieprawidłowo wsuniesz misę Urządzenie nie uruchomi się.
4. Warto włączyć Urządzenie na kilka minut bez wkładania do kosza produktów, aby usunąć wszelkie pozostałości związane

z procesem produkcyjnym. Po odłączeniu Urządzenia od gniazdka elektrycznego odczekaj, aż całkowicie 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 on przy kolejnych uruchomieniach.

ELEMENTY PANELU STEROWANIA

Włłącznik/wyłłącznik – przyciskiem ON/OFF znajdującym się pod wyświetlaczem możesz przerwać tryb czuwania oraz uruchomić lub wyłączyć funkcję opiekania. Po uruchomieniu Urządzenia zapala się czerwona dioda sygnalizująca działanie grzałek oraz miga kolejno 5 niebieskich diod sygnalizujących działanie wentylatora.


UWAGA! Podczas pracy Urządzenia czerwona dioda będzie cyklicznie zapalać się i gasnąć, co jest związane z działaniem termostatu, który jest odpowiedzialny za utrzymanie wskazanej temperatury Urządzenia.

Nastaw 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 temperatury są widoczne na wyświetlaczu.

Nastaw czasu pracy – przyciskami + i – znajdującymi się po prawej stronie wyświetlacza ustawiasz określony czas pracy w zakresie 0–60 minut. Każde naciśnięcie przycisku zmienia wartość czasu o 1 minutę. Wskazania czasu są widoczne na wyświetlaczu.

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

Wybór programu automatycznego – przyciskiem M znajdującym się pod wyświetlaczem możesz uruchomić program opiekania różnych produktów lub go wyłączyć. Każde naciśnięcie przycisku zmienia program na kolejny. Gdy wybierzesz program, podświetli się jego ikonka nad wyświetlaczem. Do wyboru jest 7 następujących programów: frytki, żeberka, krewetki, ciastka, kurczak, stek, ryba.

Funkcja podtrzymania ciepła – przyciskiem  znajdującym się pod wyświetlaczem możesz uruchomić funkcję podtrzymania ciepła upieczonej potrawy.

Przycisk podświetla się po zakończeniu cyklu opiekania (nastawionego ręcznie lub z pomocą programu automatycznego). Czas działania funkcji podtrzymania temperatury to 2 godziny. Po tym czasie Urządzenie się wyłącza.

KOSZ I MISA

Wymowanie misy

1. Przytrzymaj jedną ręką górną część obudowy Urządzenia, a drugą ręką chwyć za uchwyty.
2. Wysuń misę z korpusu.
3. Odłóż misę na stabilną i żaroodporną powierzchnię lub podkładkę izolującą znajdującą się w zestawie.

Wymowanie kosza

1. Gdy misa jest wyjęta, przesun blokadę przycisku zwalniającego.
2. Naciśnij przycisk zwalniający, aby odzepić kosz od misy.
3. Trzymając kosz za uchwyt, wyciągnij go powoli z misy.

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 z każdej strony od ściany.
3. Całkowicie rozwiń przewód zasilający.
4. Wsuń misę z koszem z korpusu i odłóż na stabilną i żaroodporną powierzchnię lub podkładkę izolującą.
5. Umieść potrawy w koszu, tak aby gorące powietrze mogło swobodnie krążyć. W razie potrzeby włóż przegrodę.
6. Wsuń misę z koszem do Urządzenia.
7. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wszystkie ikony oraz diody na panelu sterowania będą podświetlone. Następnie podświetli się ikona ON/OFF, a na wyświetlaczu będą widnieć trzy kreski – – –. Oznacza to, że Urządzenie jest w trybie czuwania.
8. Wybierz temperaturę i czas opiekania bądź skorzystaj z programu automatycznego.
9. Naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić opiekanie. Na wyświetlaczu naprzemiennie będzie się wyświetlać informacja o temperaturze pracy i czasie pozostałym do zakończenia opiekania.

10. Po upływie zaprogramowanego czasu usłyszysz sygnał dźwiękowy, który informuje o wyłączeniu się Urządzenia.
11. Wysuń misę z koszem z korpusu i odłóż na stabilną i żaroodporną powierzchnię lub podkładkę izolującą.
12. Odczep od miski kosz z gotowymi produktami albo bezpośrednio wyjmij produkty z kosza.
13. Po zakończeniu pracy Urządzenia wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego.

PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

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

UWAGA! W Urządzeniu nie wolno przygotowywać produktów o dużej zawartości tłuszczu, np. kiełbas.

UWAGA! W trakcie smażenia, np. frytek, zaleca się w połowie cyklu potrząsnąć i przemieszczać produkty, aby równomiernie usmażyć potrawę i osiągnąć optymalny efekt.

UWAGA! Nie używaj metalowych i ostrych sztućców do wyjmowania produktów z Urządzenia.

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

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

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 dokładnie je nasmaruj przyprawami, a następnie 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 mocz 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. UWAGA! Niektóre produkty, w tym ziemniaki, należy potrząsnąć podczas smażenia. W tym celu za pomocą uchwytu wyjmij z Urządzenia misę i delikatnie nią potrząśnij. Rób to bardzo ostrożnie, aby się nie poparzyć i aby produkty nie wypadły z kosza. Następnie misę ponownie umieść w Urządzeniu i kontynuuj pieczenie.

KREWETKI

10 rozmrożonych krewetek 3 ząbki posiekanego 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 minut). Ułóż krewetki w koszu. Piecz krewetki w temperaturze 200°C przez 8 minut.
---	--

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zanim zaczniesz czyścić Urządzenie, wyłącz je z sieci elektrycznej i odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.
2. Misę i kosz możesz myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie dokładnie wytrzeć do sucha.
3. Obudowę Urządzenia czyść delikatną, zwilżoną szmatką, a następnie 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 należy je wystudzić. Urządzenie przechowuj i transportuj w opakowaniu zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi. Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

DANE TECHNICZNE

Model: EFN003

Marka: Raven

Produkt: frytownica niskotłuszczowa

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1400 W

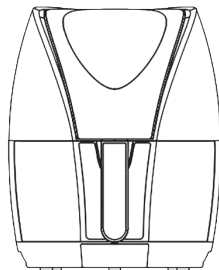
Pojemność: 3,5 l

Zakres temperatur: 80–200 °C

Zakres czasu pracy: 0–60 minut

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.

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.

RAVEN

NAZWA SPRZĘTU

frytownica
niskotłuszczowa

TYP/MODEL

EFN003

NR PARTII

DATA SPRZEDAŻY

NR RACHUNKU

PODPIS I PIECZĄTKA
SPRZEDAWCY

karta gwarancyjna

WARUNKI GWARANCJI

- 1. Thing4you z siedzibą w Radzyminie, adres: ul. Janusza Korczaka 89, 05-250 Radzymin, Polska, udziela nabywcy frytownicy niskotłuszczowej EFN003 (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 opieczątowany 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. 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