

raven®

MY SMART KITCHEN



Suszarka spożywcza
food dehydrator
ESS005





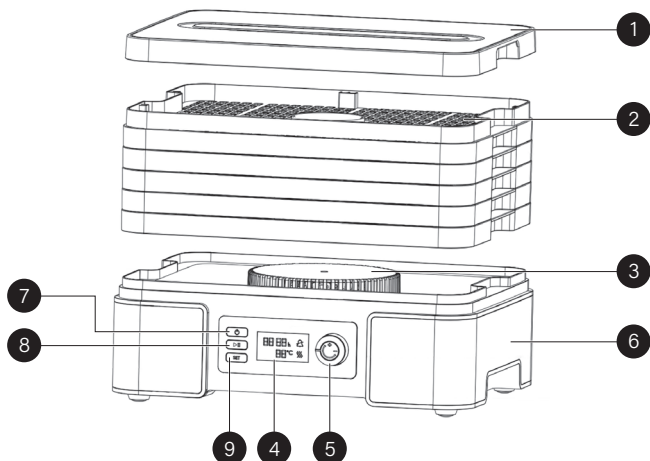
GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!



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

Opis suszarki spożywczej ESS005:

1. Pokrywa
2. Sita z regulacją wysokości
3. Element grzejny
4. Wyświetlacz
5. Pokrętło funkcyjne
6. Podstawa
7. Włącznik / wyłącznik 
8. Przycisk start / pauza 
9. Przycisk funkcji **OPCJE**



2

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

Zagrożenia dla osób

- Przed uruchomieniem suszarki spożywczej (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 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.
- 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.
- Regularnie sprawdzaj, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony, aby uniknąć związanych z tym zagrożeń.
- Uważaj, żeby przewód zasilający nie stykał się z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami.

- Nie łam ani nie ściskaj przewodu zasilającego.
- 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 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. 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 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 gorące.
- Zachowaj ostrożność, gdy wyjmujesz produkty z Urządzenia – są gorące i mogą Cię poparzyć.
- **Uwaga!** Niebezpieczeństwo poparzenia wydobywającą się z Urządzenia parą.

Niebezpieczeństwo uszkodzenia Urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do suszenia produktów spożywczych.
- Nigdy nie przenoś Urządzenia, gdy sita są wypełnione produktami spożywczymi.
- Nie przykrywaj Urządzenia, gdy pracuje.
- 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.

ZALECENIA OBSŁUGI

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. Zanim po raz pierwszy użyjesz Urządzenia, umyj wszystkie jego elementy, które mają kontakt z żywnością (sita) w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego. Urządzenia nie zanurzaj w wodzie.

INSTRUKCJA OBSŁUGI



1. Przygotuj wcześniej produkty spożywcze (warzywa, owoce, zioła, grzyby), które chcesz umieścić na sitach.
2. Postaw Urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
3. Umieść produkty przeznaczone do suszenia na sitach, rozpoczynając układanie od najniższego z nich. Zwróć uwagę, aby nie umieścić zbyt dużej ilości produktów na poszczególnych sitach, ponieważ uniemożliwi to swobodny przepływ ciepłego powietrza pomiędzy produktami. Ilość używanych w danym momencie sit może być dowolna – od 1 do 8.




Uwaga!


Regulacja wysokości sit




Aby zwiększyć odległość pomiędzy sitami, obróć sito w płaszczyźnie o 180°. Dostępny prześwit sit: 19 mm / 26 mm.

4. Na wierzchu sit z produktami połóż pokrywę.

5. Całkowicie rozwiń przewód zasilający i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
6. Wciśnij włącznik / wyłącznik  – na wyświetlaczu podświetlą się domyślne parametry czasu pracy 10:00h, temperatury 45°C oraz symbol .

Naciskając przycisk , możesz uruchomić Urządzenie z tymi parametrami. Jeśli chcesz je zmienić, postępuj zgodnie z dalszą instrukcją.
7. Naciśnij przycisk **OPCJE** – wartość czasu pracy zacznie migać. Pokrętem funkcyjnym ustaw czas w zakresie 1:00–24:00 godziny ze skokiem co 30 min. Zalecany czas suszenia poszczególnych produktów jest opisany w tabeli poniżej.
8. Naciśnij przycisk **OPCJE** ponownie – wartość temperatury suszenia zacznie migać. Pokrętem funkcyjnym ustaw temperaturę w zakresie 35–70°C ze skokiem co 5°C.
9. Aby uruchomić suszenie, naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu wskaźwany będzie czas pozostały do zakończenia suszenia, nastawiona temperatura oraz migający symbol , który oznacza, że Urządzenie się nagrzewa.

Uwaga! Symbol  miga tylko podczas nagrzewania. Gdy Urządzenie osiągnie nastawioną temperaturę, symbol przestaje migać.

10. Aby zatrzymać suszenie, wciśnij przycisk  – Urządzenie wyłączy się, ale wentylator będzie jeszcze przez chwilę pracował. Możesz w tym momencie podnieść pokrywę, zweryfikować stopień wysuszenia produktów i ewentualnie zmienić kolejność sit. Aby dokończyć suszenie, naciśnij ponownie .
11. Po automatycznym zakończeniu suszenia lub ręcznym wyłączeniu Urządzenia przyciskiem , wyjmij przewód zasilający z gniazdka elektrycznego i pozostaw wysuszone produkty do całkowitego wystygnięcia.
12. Wysuszone produkty przechowuj w pojemnikach na żywność (patrz rozdział „Przechowywanie wysuszonych produktów”).

Uwaga! Nie używaj Urządzenia bez przerwy dłużej niż 24 godziny. Po 24 godzinach pracy wyłącz Urządzenie, wyjmij przewód zasilający z gniazdka elektrycznego i pozostaw Urządzenie przez co najmniej 2 godziny do ostygnięcia.

SYGNAŁY DŹWIĘKOWE

Przytrzymaj przycisk **OPCJE** przez 3 sekundy aby wyłączyć powiadomienia dźwiękowe. Na wyświetlaczu pojawi się symbol przekreślonego dzwonka.

Aby uruchomić sygnały dźwiękowe, przytrzymaj przycisk **OPCJE** przez 3 sekundy – symbol przekreślonego dzwonka zniknie z wyświetlacza.

PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

- Produkty przeznaczone do jednorazowego suszenia nie powinny zajmować więcej niż $\frac{3}{4}$ powierzchni sita.
- Aby produkty były równomiernie wysuszone, zalecamy w trakcie suszenia przekładać sita. Na sita w dolnej części działa wyższa temperatura niż na sita górne, dlatego wskazane jest, aby przestawiać sita górne na dół, na podstawę Urządzenia.
- Czas suszenia poszczególnych produktów może się różnić ze względu na ich wilgotność, grubość, ilość oraz wybraną temperaturę suszenia.
- Grubsze produkty zwykle mają czas suszenia dłuższy niż cieńsze.
- Suszenie możesz zatrzymać w dowolnym momencie – w zależności od swoich preferencji, jak bardzo produkty mają być wysuszone.
- Umyj i osusz produkty przed włożeniem ich do Urządzenia.
- Odetnij części owoców przejrzałe czy gorszej jakości.

- Owoce.
 - a) Usuń pestki, szypułki i gniazda nasienne.
 - b) Niektóre owoce ciemnieją lub blakną w trakcie suszenia. Aby temu zapobiec, wstępnie owoce obgotuj lub namocz je w przygotowanym roztworze. W zależności od potrzeb owoce może moczyć w roztworze soli kuchennej lub kwasu cytrynowego lub w soku ananasowym, cytrynowym lub jabłkowym. Na przykład do przygotowania jabłek zastosuj sok jabłkowy. Zmieszaj sok z dwiema szklankami wody. Następnie zanurz w powstałej mieszaninie wcześniej przygotowane owoce na 2 godziny. Potem odsącz jabłka, osusz i ułóż na sitach.

- Warzywa.
 - a) Przed suszeniem fasolki szparagowej, kalafiorów, brokułów, szparagów i ziemniaków zalecamy je obgotować, aby zachować ich naturalny kolor.
 - b) Obgotowanie: włóż wcześniej przygotowane warzywa do rondła z wrzącą wodą na około 3–5 minut. Następnie odcedź wodę, a warzywa osusz i ułóż na sitach.
 - c) Jeśli chcesz, aby fasolka szparagowa czy szparagi miały delikatny posmak cytryny, włóż je na około 2 minuty do soku z cytryny.

- Zioła.
 - a) Przygotuj zioła do suszenia: usuń zbyt długie części, szypułki kwiatowe, ogonki liściowe, zdrewniałe lub zniszczone łodygi.
 - b) Kłęcząca i korzenie starannie wyłucz z ziemi pod bieżącą wodą.
 - c) Potnij zioła na kawałki.
 - d) Susz zioła o tej samej zawartości wody razem. Pamiętaj, że korzenie i kłęcząca schną dłużej niż liście i kwiaty.
 - e) Zioła suszy się od 3 do 8 godzin w temperaturze 50–70°C.

- Wołowina.
 - a) Wstępne przygotowanie mięsa jest niezbędne, aby nie ryzykować problemów zdrowotnych.
 - b) Susz mięso bez kości.
 - c) Pokrój mięso na cienkie paski.
 - d) Zalecamy zamarynować mięso, ponieważ pomaga to usunąć z niego wodę i lepiej je zakonserwować.

Standardowa marynata:

- ½ szklanki sosu sojowego
- 1 ząbek czosnku pokrojony na małe kawałki
- 2 duże łyżki ketchupu
- 1 i ¼ płaskiej łyżki soli
- ½ płaskiej łyżki pieprzu

e) Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszaj.

f) Susz mięso w temperaturze 55–70°C przez 3–8 godzin.

- Ryby.

a) Zalecamy ryby ugotować lub upiec przed ich suszeniem (w przypadku pieczenia potrzebny czas to około 20 minut przy temperaturze 200°C).

b) Ryby susz w temperaturze 55–70°C przez 4–10 godzin.

TABELA SUSZENIA WARZYW I GRZYBÓW

Nazwa	Wstępne przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (godziny)
Grzyby	Susz pokrojone w plasterki albo jeśli są małe – w całości.	Twarde	6–14
Pieczarki	Pokrój na plasterki lub susz w całości.	Twarde i chrupkie	6–14
Karczochy	Pokrój na cienkie paski.	Kruche	6–14
Bakłażany	Obierz i pokrój na kawałki.	Kruche	6–18
Brokuły	Obierz i pokrój na kawałki. Obgotuj przez 3–5 minut.	Kruche	6–19
Fasolka szparagowa	Pokrój i przegotuj aż stanie się przezroczysta.	Krucha	8–17
Dynia	Pokrój na kawałki.	Krucha	6–18

Nazwa	Wstępne przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (godziny)
Kabaczki	Obierz i pokrój na małe kawałki (3 mm grubości). Wyjmij gniazda nasienne.	Twarde	6–14
Brukselka	Przekrój na pół.	Chrupka	8–16
Kalafior	Obgotuj do miękkości.	Twardy	6–16
Ziemniaki	Pokrój i obgotuj przez 8–10 minut.	Chrupkie	8–10
Cebula	Pokrój na równe plasterki.	Chrupka	8–14
Marchewka	Obgotuj do miękkości, następnie pokrój na plasterki lub poszatkuje.	Chrupka	6–12
Ogórki	Obierz i pokrój na kawałki.	Twarde	6–18
Słodka papryka	Pokrój w paski lub na drobne kawałki. Wyjmij gniazda nasienne.	Chrupka	4–14
Pikantne papryczki	Nie trzeba jej kroić.	Twarde	8–14
Pietruszka	Położ natkę na sita.	Chrupka	2–10
Pomidory	Obierz i pokrój na kawałki.	Twarde	8–19
Rabarbar	Obierz i pokrój na kawałki.	Utrata wilgotności	8–18
Buraki	Przegotuj, odetnij korzenie i czubki. Pokrój na plasterki.	Chrupkie	8–19
Seler	Pokrój na kawałki.	Chrupki	6–14

Nazwa	Wstępne przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (godziny)
Szparagi	Pokrój na kawałki.	Chrupkie	6–14
Czosnek	Obierz i pokrój na równe kawałki.	Chrupki	6–16
Szpinak	Obgotuj aż do zmiany koloru.	Chrupki	6–16

TABELA SUSZENIA OWOCÓW

Nazwa	Wstępne przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (godziny)
Jabłka	Obierz, wyjmij gniazda nasienne i pokrój na kawałki.	Miękkie	5–9
Morele	Wyjmij pestki i pokrój na kawałki.	Miękkie	12–17
Skórka pomarańczy	Pokrój na długie paski.	Krucha	6–12
Świeży ananas	Obierz i pokrój na kawałki lub w kostkę.	Twardy	10–17
Ananas z puszki	Odcedź z syropu, osusz i pokrój na dowolne kawałki lub w kostkę.	Miękki	12–19
Banany	Obierz ze skóry i pokrój na cienkie plasterki.	Chrupkie	8–15
Winogrona	Nie trzeba ich kroić.	Miękkie, pomarszczone	8–19

Nazwa	Wstępne przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (godziny)
Wiśnie	Nie trzeba od razu wyjmować pestek, można to zrobić, kiedy wiśnie będą lekko wysuszone.	Pomarszczone	8–17
Gruszki	Obierz i pokrój na kawałki.	Miękkie	8–16
Figi	Pokrój na kawałki.	Twarde	6–12
Żurawina	Nie trzeba jej kroić.	Miękka	6–12
Brzoskwinie	Przekrój na pół i wyjmij pestki.	Miękkie	8–17
Daktyle	Wyjmij pestki i pokrój na kawałki.	Twarde	6–17
Truskawki	Pokrój na plasterki.	Krucze	8–15

PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

- Przechowuj wysuszone produkty w czystych i suchych pojemnikach.
- Najlepsze do przechowywania suszonych produktów są szklane słoiki z metalowymi zakrętkami. Przechowuj słoiki w ciemnym i zimnym miejscu w temperaturze 5–20°C.
- Przez pierwszy tydzień po suszeniu sprawdzaj, czy na ściankach pojemników nie osadza się para wodna. Jeśli się osadza produkty nie zostały dokładnie wysuszone. Powtórz suszenie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zanim zaczniesz czyścić Urządzenie, odłącz je od sieci elektrycznej i odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia.

2. Sita myj w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu.
3. Trudne do usunięcia resztki zeszkrob drewnianą lub plastikową łopatką.
4. 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 myj żadnego elementu Urządzenia w zmywarce do naczyń.

Uwaga!

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

Uwaga!

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

PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Zanim schowasz Urządzenie, wystudź je i wyczyść.

Urządzenie przechowuj i transportuj w opakowaniu zabezpieczającym przed wilgocią, kurzem i uszkodzeniami mechanicznymi.

Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

DANE TECHNICZNE

Model: ESS005

Marka: Raven

Produkt: suszarka spożywcza

Zasilanie: 220–240 V~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 370–450 W

Klasa ochronności: druga (wzmocniona izolacja)

Zestaw: suszarka spożywcza, pokrywa, sito x 8, 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 usunąć elementy jego opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

KARTA GWARANCYJNA

raven

NAZWA SPRZĘTU

Suszarka spożywcza

TYP/MODEL

ESS005

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 suszarki spożywczej ESS005 (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 możliwie najkrótszym czasie, jednakże nie dłuższym niż 14 dni.
- 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.
- 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 (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.
- 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 ani poprawek.
- W przypadku zakupu Produktu przez przedsiębiorcę na fakturę VAT, czas obowiązywania gwarancji wynosi 12 miesięcy.
- 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 nabywcy)

PRODUCENT I DYSTRYBUTOR:

Thing4you

ul. Janusza Korczaka 89

05-250 Radzymin, Polska

raven.pl