

# raven®

# MY SMART KITCHEN



**Suszarka spożywcza**  
food dehydrator  
ESS006



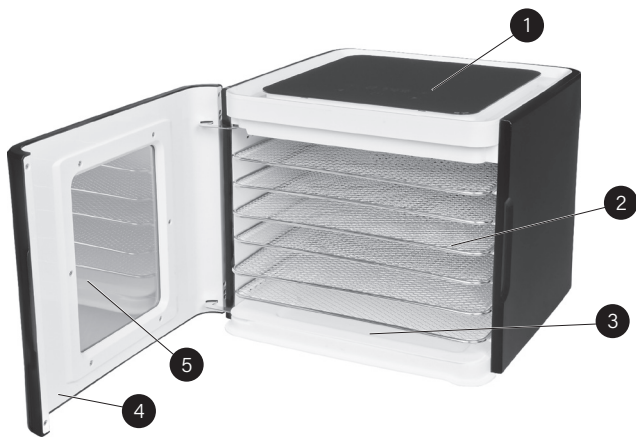
# GRATULUJEMY ZAKUPU NASZEGO URZĄDZENIA I WITAMY WŚRÓD UŻYTKOWNIKÓW PRODUKTÓW MARKI RAVEN!



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

## Opis suszarki spożywczej ESS006:

1. Panel sterowania z wyświetlaczem
2. Sita
3. Tacka na okruchy
4. Drzwiczki
5. Okienko



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 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 ani konserwować Urządzenia bez nadzoru osoby dorosłej.
- Trzymaj Urządzenie i jego przewód zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.



**Ostrzeżenie:** Nie pozwalaj, aby dzieci miały dostęp 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~ 50/60Hz. 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 ewentualnych zagrożeń i niebezpieczeństw.
- 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.
- 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 jakichkolwiek przedmiotów do jego wnętrza.
- Nie narażaj 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, ponieważ są gorące i mogą Cię poparzyć.
- **Uwaga!** Niebezpieczeństwo poparzenia parą wydobywającą się z Urządzenia.

## Niebezpieczeństwo uszkodzenia Urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do suszenia produktów spożywczych.
- Nigdy nie przenoś Urządzenia, gdy sita są wypełnione produktami spożywczymi.
- Nie przykrywaj uruchomionego Urządzenia.
- 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. Przed pierwszym użyciem Urządzenia wszystkie jego elementy, które mają kontakt z żywnością (sita) umyj 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. Nie umieszczaj zbyt dużej ilości produktów na poszczególnych sitach, ponieważ ciepłe powietrze nie będzie mogło swobodnie krążyć pomiędzy produktami. Do suszenia możesz wykorzystać dowolną liczbę sit – od 1 do 6.
4. Zamknij drzwiczki.
5. Całkowicie rozwiń przewód zasilający i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Wyświetlacz podświetli się, a następnie widoczny będzie migający przycisk  oraz - - - - .

6. Naciśnij włącznik / wyłącznik  – Urządzenie uruchomi się z domyślnymi parametrami czasu pracy (8 godzin) oraz temperatury (35°C). Jeśli chcesz je zmienić, postępuj zgodnie z dalszymi wskazówkami.
7. Naciśnij przycisk  – wartość czasu pracy zacznie migać. Ustaw czas w zakresie 0.30–24.00 godziny ze skokiem co 30 minut. W tabeli znajduje się zalecany czas suszenia poszczególnych produktów.
8. Naciśnij przycisk  – wartość temperatury suszenia zacznie migać. Przyciskami  oraz  ustaw temperaturę w zakresie 35–70°C z skokiem co 5°C.
9. Gdy Urządzenie pracuje, wyświetlacz wskazuje czas pozostały do zakończenia suszenia.
10. Aby zatrzymać suszenie, wciśnij przycisk  – Urządzenie wyłączy się, ale wentylator będzie jeszcze przez chwilę pracował. Po automatycznym zakończeniu suszenia lub ręcznym wyłączeniu Urządzenia przyciskiem , wyjmij przewód zasilający z gniazdka elektrycznego i pozostaw wysuszone produkty, aby całkowicie wystygły.
11. Wysuszone produkty przechowuj w pojemnikach na żywność (patrz rozdział „Przechowywanie wysuszonych produktów”).

**Uwaga!** Po 8 godzinach pracy Urządzenie zmniejsza automatycznie temperaturę. Jeśli jest niższa niż 50°C, Urządzenie się wyłącza. Jeśli chcesz kontynuować pracę – uruchom Urządzenie ponownie.

**Uwaga!** Nie używaj Urządzenia bez przerwy w czasie dłuższym niż 24 godziny. Po 24 godzinach pracy wyłącz Urządzenie, odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego i pozostaw Urządzenie przez co najmniej 2 godziny do ostygnięcia.



## PORADY I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

---

- Czas suszenia poszczególnych produktów może się różnić ze względu na ich wilgotność, grubość, ilość oraz wybraną temperaturę suszenia.
- Grubsze produkty zwykle należy suszyć dłużej niż cieńsze.
- Produkty przeznaczone do jednorazowego suszenia nie powinny zajmować więcej niż  $\frac{3}{4}$  powierzchni sita.
- Suszenie możesz zatrzymać w dowolnym momencie – w zależności od tego, czy produkt ma być mniej lub bardziej wysuszony.
- Produkty umyj i osusz przed włożeniem ich do Urządzenia.
- Usuń przejrzałe lub gorszej jakości kawałki produktów.
- Owoce
  - a. Usuń z nich pestki, szypułki i gniazda nasienne.
  - b. Niektóre owoce ciemnieją lub blakną podczas suszenia. Aby temu zapobiec, owoce wstępnie obgotuj lub namocz w przygotowanym roztworze. W zależności od potrzeb owoce możesz moczyć w roztworze soli kuchennej lub kwasu cytrynowego albo soku ananasowym, cytrynowym lub jabłkowym. Na przykład jabłka namocz w soku jabłkowym. Zmieszaj sok z dwiema szklankami wody. Następnie zanurz w powstałej mieszance wcześniej przygotowane owoce na 2 godziny. Potem odsącz jabłka, osusz i ułóż na sitach.
- Warzywa
  - a. Przed suszeniem zalecamy obgotować fasolkę szparagową, kalafior, brokuły, szparagi i ziemniaki – dzięki temu zachowają swój naturalny kolor. Włóż wcześniej przygotowane warzywa do rondla z wrzącą wodą na około 3–5 minut. Następnie odlej wodę, a warzywa osusz i ułóż na sitach.
  - b. 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 kwiatostanów, ogonki liści, zdrewniałe lub zniszczone łodygi.
  - b. Kłącza i korzenie starannie oczyść z ziemi pod bieżącą wodą.
  - c. Potnij zioła na kawałki.
  - d. Susz zioła o tej samej zawartości wody razem. Pamiętaj, że korzenie i łączą schną dłużej niż liście i kwiaty.
  - e. Zioła susz w temperaturze 50-70°C przez 3-8 godzin.
  
- Wołowina
  - a. Aby uniknąć ewentualnych problemów zdrowotnych, wstępnie przygotuj mięso.
  - b. Susz mięso bez kości, pokrojone na cienkie paski.
  - c. Mięso zalecamy zamarynować, co pozwala 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. Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki.
  - d. Mięso susz w temperaturze 55-70°C przez 3-8 godzin.
  
- Ryby
  - a. Przed suszeniem ryb zalecamy je ugotować lub upiec (przez około 20 minut w temperaturze 200°C).
  - b. Ryby susz w temperaturze 55-70°C przez 4-10 godzin.

## TABELA SUSZENIA WARZYW I GRZYBÓW

Produkt	Wstępne przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (w godzinach)
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.	Krucze	6-14
Bakłażany	Obierz i pokrój na kawałki.	Krucze	6-18
Brokuły	Obierz i pokrój na kawałki. Obgotuj przez 3-5 minut.	Krucze	6-19
Fasolka szparagowa	Pokrój i obgotuj, aż stanie się przezroczysta.	Krucha	8-17
Dynia	Pokrój na kawałki.	Krucha	6-18
Kabaczki	Obierz i pokrój na małe kawałki (3mm grubości). Wyjmij gniazdo nasienne.	Twarde	6-14
Brukselka	Przekrój na dwie połówki.	Chrupkie	8-16
Kalafiory	Ugotuj do miękkości.	Twarde	6-16
Ziemniaki	Pokrój i obgotuj przez 8-10 minut.	Chrupkie	8-10
Cebula	Pokrój na równe plasterki.	Chrupka	8-14
Marchewka	Ugotuj do miękkości, następnie pokrój na plasterki lub poszatkuj.	Chrupka	6-12
Ogórki	Obierz i pokrój na kawałki.	Twarde	6-18

Produkt	Wstępne przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (w godzinach)
Słodka papryka	Pokrój w paski lub na drobne kawałki. Wyjmij gniazda nasienne.	Chrupka	4–14
Pikantna papryczka	Nie trzeba jej kroić.	Twarda	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 w warzywach	8–18
Buraki	Obgotuj, odetnij korzenie i czubki. Pokrój na plasterki.	Chrupkie	8–19
Seler	Pokrój na kawałki.	Chrupki	6–14
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

## SUSZENIE OWOCÓW

Produkt	Wstępne przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (w godzinach)
Jabłka	Obierz, wyjmij gniazda nasienne i pokrój na kawałki.	Miękkie	5–9
Morele	Wyjmij pestki i pokrój na kawałki.	Miękkie	12–17

Produkt	Wstępne przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Orientacyjny czas suszenia (w godzinach)
Skórka pomarańczy	Pokrój na długie paski.	Krucha	6–12
Ananas świeży	Obierz i pokrój na kawałki lub w kostkę.	Twardy	10–17
Ananas z puszki	Odcedź z syropu, osusz i pokrój na kawałki lub w kostkę.	Miękki	12–19
Banany	Obierz ze skóry i pokrój na cienkie kawałki.	Chrupkie	8–15
Winogrona	Nie trzeba ich kroić.	Miękkie, pomarszczone	8–19
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 szypułki i pokrój na kawałki.	Twarde	6–17
Truskawki	Pokrój na plasterki.	Kruche	8–15

## PRZECHOWYWANIE WYSUSZONYCH PRODUKTÓW

- Przechowuj wysuszone produkty w czystych i suchych pojemnikach.
- Najlepsze do przechowywania suszonych produktów są szklane stoiki z metalowymi zakrętkami. Przechowuj je 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, aż całkowicie ostygnie.
2. Sita umyj w letniej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu.
3. Aby pozbyć się trudnych do usunięcia resztek, użyj drewnianej lub plastikowej łopatk.
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 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 i wyczyść.

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

Urządzenie przechowuj w miejscach niedostępnych dla dzieci.

## DA NE TECHNICZNE

---

Model: ESS006

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 6, tacka na okruchy, 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**

ESS006

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 ESS006 (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**