

NINJA

AIR FRYER 4.7L

PRO

AF140EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

**UNIKALNY NUMER
KARTY GWARANCYJNEJ:**



REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę **zarejestrujsharkninja.pl**, aby zarejestrować swój nowy produkt Ninja® w ciągu dwudziestu ośmiu (28) dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru

Rejestracja umożliwi nam skontaktowanie się z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o bezpieczeństwie produktu. Poprzez rejestrację potwierdzasz, że przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje użytkowania i ostrzeżenia zawarte w dołączonych instrukcjach.

Dodatkowo jeśli wyrazisz zgodę, będziemy na bieżąco informować Cię o naszych nowościach produktowych, promocjach, konkursach oraz przepisach.

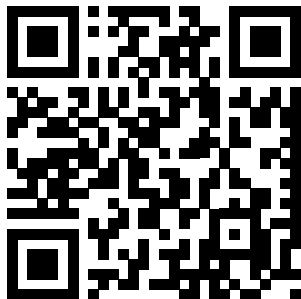
POZNAJ PRZEPISY NINJA

Gotowanie ulubionych potraw w domu nigdy nie było łatwiejsze.

Z niewielką pomocą Ninja wyczarujesz pełnowartościowe, zdrowe i smaczne potrawy w krótkim czasie.

Wejdź na stronę **www.przepisyninjakitchen.pl** lub zeskanuj poniższy QR kod i poznaj nasze przepisy na przepyszne pieczenie z dodatkami, chrupiącego kurczaka, burgery, drożdżowe bułeczki, wyśmienite ciasta i wiele więcej.

Zeskanuj kod QR:



lub wejdź na **www.przepisyninjakitchen.pl**

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____

(Zachowaj paragon)

Sklep, w którym dokonano zakupu: _____

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu urządzenia, przy przewodzie zasilającym.

SPIS TREŚCI

Ważne środki bezpieczeństwa	3
Części i akcesoria	5
Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową.....	6
Przyciski funkcji.....	6
Przyciski sterowania.....	6
Przed pierwszym użyciem	6
Korzystanie z funkcji gotowania.....	7
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe).....	7
Roast (Pieczenie).....	8
Reheat (Podgrzewanie).....	9
Dehydrate (Suszenie).....	10
Czyszczenie i konserwacja	11
Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej.....	11
Pomocne wskazówki	11
Rozwiązywanie problemów	12
Karta gwarancyjna.....	13

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220–240 V~, 50–60 Hz

Moc: 1750W



Oznaczenie to wskazuje, że produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub ludzkiego zdrowia wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj go recyklingowi w sposób odpowiedzialny, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców.

Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przed użyciem frytkownicy beztłuszczowej Ninja® należy przeczytać wszystkie zalecenia.

Korzystając z urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, zwracając szczególną uwagę na następujące

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 2 Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia przez dzieci. Jeżeli z urządzenia korzysta dziecko, niezbędny jest ścisły nadzór.
- 3 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia małych dzieci, zdejmij i wyrzuć osłonę ochronną umieszczoną na wtyczce zasilania.
- 4 Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 5 Aby zapobiec pożarowi, **NIE UMIESZCZAJ** urządzenia na kuchence gazowej/elektrycznej ani w jej pobliżu. Nie umieszczaj urządzenia w nagrzanym piekarniku.
- 6 **NIGDY** nie używaj gniazdka elektrycznego pod blatem.
- 7 **POD ŻADNYM POZOREM** nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8 **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zapłatania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w przeznaczonych do tego szufladzie.
- 10 Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
- 11 **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12 **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jej przegrzanie.
- 13 Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
- 14 Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE WOLNO** używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 15 Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 16 **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.
- 17 **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Akcesoriów nie wolno umieszczać w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchence ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu zewnętrznym. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 18 Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- 19 **ZAWSZE** przed uruchomieniem należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
- 20
- 21 **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

- 22** Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepelniać urządzenia podczas gotowania. Przepelnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- 23** Napięcie w gniazdach może się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 24** Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć ją od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dym ustanie.
- 25** **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.
- 26** Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 27** Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód należy trzymać z dala od dzieci. **NIE WOLNO** dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.
- 28** Szuflada i płyta grillowa bardzo mocno nagrzewają się w trakcie gotowania. Podczas wyjmowania szuflady lub płyty z urządzenia należy unikać dotykania ich. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić szufladę lub płytę na powierzchni termoodpornej. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 29** Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.
- 30** Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- 31** **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 32** Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.



Wskazuje na konieczność zapoznania się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.



Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.

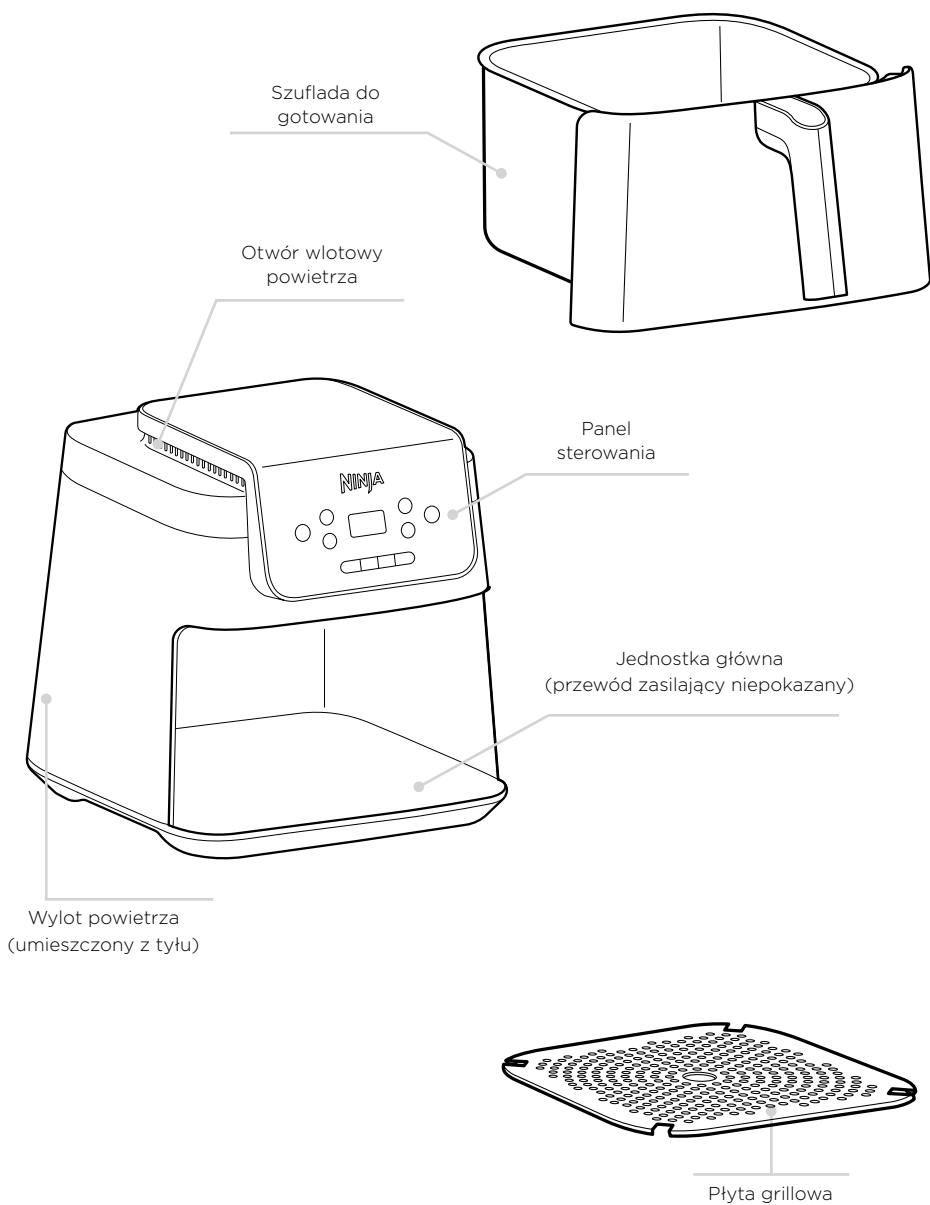


Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.

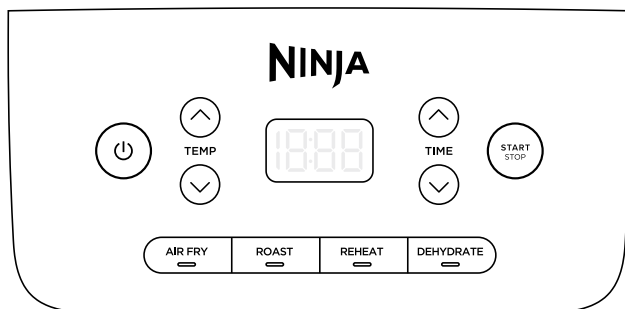


Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

CZĘŚCI I AKCESORIA



Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, wejdź na witrynę **ninjakitchen.pl**



Podczas ustawiania czasu na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się HH:MM.

PRZYCISKI FUNKCJI

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom kruchość i chrupkość z niewielką ilością lub bez oleju.

ROAST (PIECZENIE): Używaj urządzenia jako piekarnika do delikatnych mięs, warzyw i nie tylko.

REHEAT (ODGRZEWANIE): Odświeżaj resztki, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

DEHYDRATE (SUSZENIE): Możesz osuszać kawałki mięsa, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

PRZYCISKI STEROWANIA

Strzałki TEMP (TEMPERATURA): Używaj strzałek **TEMP (TEMPERATURA)** w górę (▲) i w dół (▼), aby dostosować temperaturę gotowania przed gotowaniem lub w jego trakcie.

Strzałki TIME (CZAS): Używaj strzałek **TIME (CZAS)** w górę (▲) i w dół (▼), aby dostosować temperaturę gotowania przed gotowaniem lub w jego trakcie.

Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE): Po wybraniu temperatury i czasu rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**. Możesz przestać gotować w dowolnym momencie, naciskając ten przycisk ponownie.

⏻ Przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

UWAGA: Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwania). Przycisk zasilania będzie lekko podświetlony.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Szczególną uwagę zwróć na instrukcję obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj patelnię i płytę grillową w gorącej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Patełnia i płyta grillowa nadają się również do mycia w zmywarce. **Nigdy** nie myj jednostki głównej w zmywarce.
- 4 Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

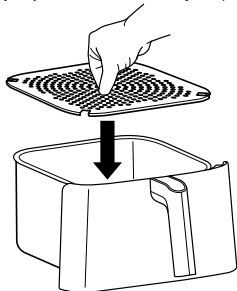
KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA

Aby włączyć urządzenie, najpierw podłącz przewód zasilający do gniazdka w ścianie. Naciśnij przycisk zasilania (🔌).

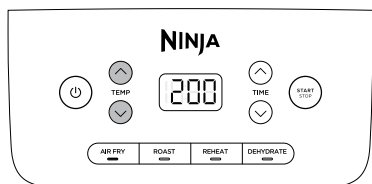
AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 200°C.

- 1 Upewnij się, że w szufladzie jest płyta grillowa.



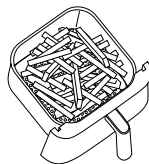
- 2 Naciśnij przycisk **AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)**. Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek **TEMP (TEMPERATURA)** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.



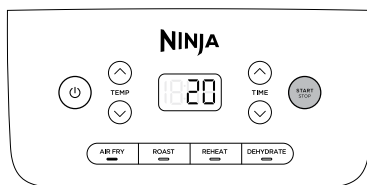
- 3 Naciśnij strzałki **TIME (CZAS)** w górę i w dół, aby ustawić pożądany czas gotowania.



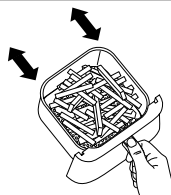
- 4 Włóż składniki do szuflady. Wprowadź szufladę do urządzenia.



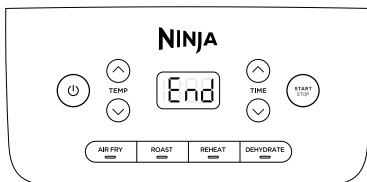
- 5 Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby zacząć przygotowywanie potrawy.



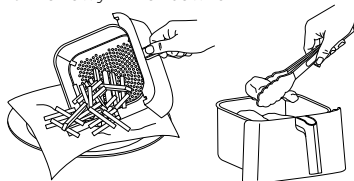
UWAGA: Aby wymieszać składniki podczas gotowania, wyjmij szufladę i potrząśnij nią. Działanie urządzenia zostanie automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflady. Włóż szufladę z powrotem, gotowanie będzie kontynuowane.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się **END (KONIEC)**.



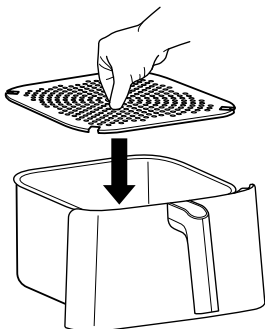
- 7 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając rękawic do piekarnika albo szpiczyc z silikonowymi końcówkami.



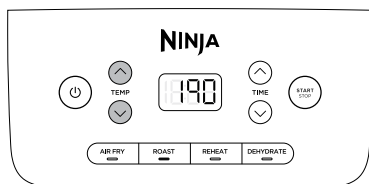
ROAST (PIECZENIE)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 190°C.

- 1 Upewnij się, że płyta grillowa została umieszczona w dolnej pozycji w szufladzie – w razie potrzeby.



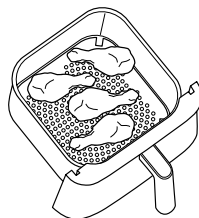
- 2 Naciśnij przycisk **ROAST (PIECZENIE)**. Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek **TEMP (TEMPERATURA)** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.



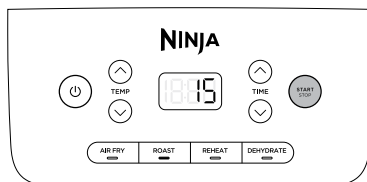
- 3 Naciśnij strzałki **TIME (CZAS)** w górę i w dół, aby ustawić pożądany czas gotowania.



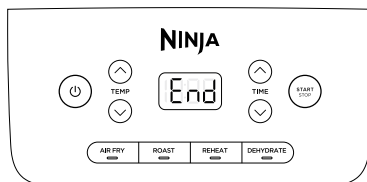
- 4 Włóż składniki do szuflady. Wprowadź szufladę do urządzenia.



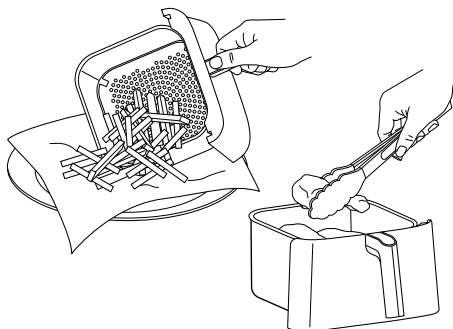
- 5 Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby zacząć przygotowywanie potrawy.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się **END (KONIEC)**.



- 7 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając rękawic do piekarnika albo szczypiec z silikonowymi końcówkami.

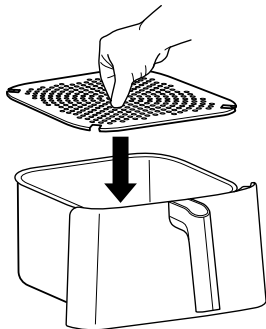


KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA - CD.

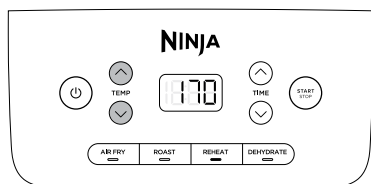
REHEAT (ODGRZEWANIE)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 170°C.

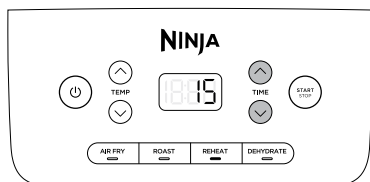
- 1 Upewnij się, że w szufladzie jest płyta grillowa



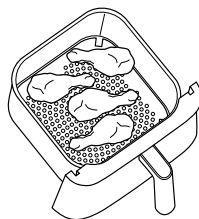
- 2 Naciśnij przycisk **REHEAT (ODGRZEWANIE)**. Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek **TEMP (TEMPERATURA)** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, przesuwając strzałkami w górę i w dół, aby ustawić czas podgrzewania.



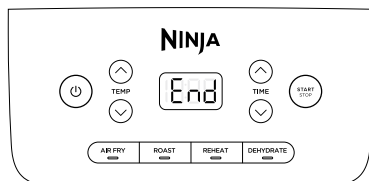
- 4 Włóż składniki do szuflady. Wprowadź szufladę do urządzenia.



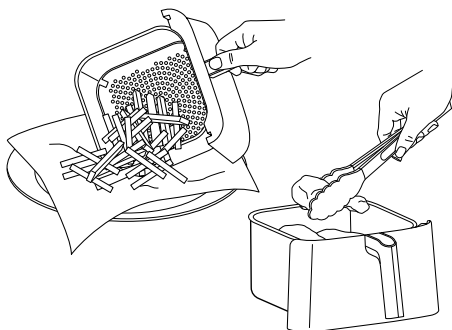
- 5 Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć odgrzewanie.



- 6 Po zakończeniu podgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się **END (KONIEC)**.



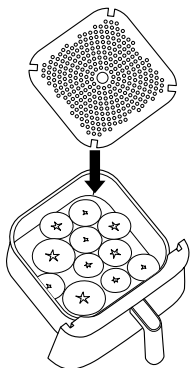
- 7 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając rękawic do piekarnika albo szczypiec z silikonowymi końcówkami.



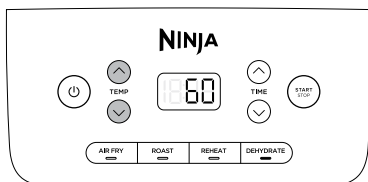
DEHYDRATE (SUSZENIE):

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 60°C.

- 1 Umieść pierwszą warstwę składników na spodzie patelni. Następnie umieść w szufladzie płytę grillową i ułóż na niej drugą warstwę składników.

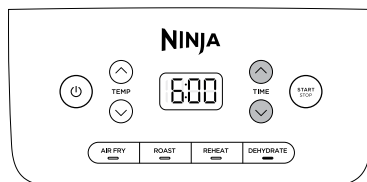


UWAGA: Możesz zwiększyć moc osuszania za pomocą stojaka średniego poziomu. Jeśli stojak nie jest dołączony do Twojego modelu, można go kupić na ninjakitchen.eu

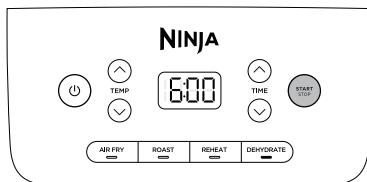


- 2 Wprowadź szufladę do urządzenia.
- 3 Naciśnij przycisk **DEHYDRATE (SUSZENIE)**. Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek **TEMP (TEMPERATURA)** w górę i w dół, aby ustawić żadaną temperaturę.

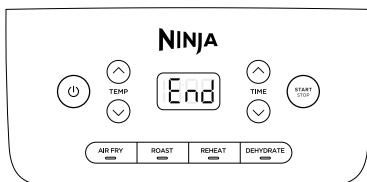
- 4 Naciśnij strzałki **TIME (CZAS)** w górę i w dół, aby ustawić pożądany czas suszenia.



- 5 Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć suszenie.



- 6 Po zakończeniu suszenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się **END (KONIEC)**.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej

UWAGA: NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. **NIGDY** nie myj jednostki głównej w zmywarce.

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- 1 Odłącz urządzenie od gniazdka przed czyszczeniem.
- 2 Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką. Nie używaj zmywaka do szorowania.

- 3 Szufladę i płytkę grillową można myć w zmywarce.
- 4 Jeśli na płycie grillowej lub patelni zostały resztki jedzenia, namocz je w zlewie z ciepłą wodą z płynem do naczyń, żeby elementy się namoczyły.
- 5 Wyszuszyć wszystkie części suszarką lub ściereczką po użyciu.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby składniki równomiernie się opiekiły, ułóż równą warstwę na dnie patelni, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy nacisnąć strzałki **TIME (CZAS)** lub **TEMP (TEMPERATURA)** w górę i w dół, aby dostosować czas lub temperaturę.
- 3 Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę frytkownicy beztłuszczowej o 10°C. Często sprawdzaj potrawę, aby uniknąć przegotowania.
- 4 Zalecamy 3 minuty wstępnego nagrzewania. Możesz użyć wbudowanego timera, aby ustawić 3-minutowe odliczanie.
- 5 Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- 6 Płyta grillowa podnosi składniki ułożone na patelni, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich. Zapewnia to równomiernie i przepysznie chrupiące rezultaty.
- 7 Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby od razu rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, aby się nie rozgotowała.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć pożądaną chrupkość.
- 10 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmij jedzenie, gdy osiągnie pożądaný poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury potraw. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.

- **Dlaczego temperatura nie wzrasta?**
Maksymalna temperatura wynosi 210°C dla wszystkich funkcji.
- **Czy muszę rozmrażać mrożone jedzenie przed przygotowaniem go w frytkownicy beztłuszczowej?**
To zależy od jedzenia. Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- **Jak wstrzymać odliczanie czasu?**
Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflad z urządzenia. Naciśnięcie **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)** podczas gotowania zatrzyma funkcję gotowania i zresetuje timer.
- **Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?**
Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obsługi i stawiaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
- **Skąd mam wiedzieć, kiedy użyć płyty grillowej?**
Używaj płyty grillowej, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Płyta podnosi żywność w szufladzie, aby powietrze mogło krążyć pod nią i wokół niej, równomiernie gotując składniki.
- **Moje jedzenie nie ugotowało się.**
Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się opiekły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Potrząśnij, aby podrzucić luźne składniki i uzyskać równomierną chrupkość. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy użyć strzałek **TEMP (TEMPERATURA)**, aby dostosować temperaturę, lub strzałek **TIME (CZAS)**, aby dostosować czas.
- **Moje jedzenie przypiekło się za bardzo.**
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądany poziom zarumienienia. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.
- **Dlaczego niektóre składniki są zdmuchiwane podczas smażenia beztłuszczowego?**
Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- **Czy mogę smażyć beztłuszczowo świeże, panierowane składniki?**
Tak, ale użyj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć produkty w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Upewnij się, że dobrze dociskasz bułkę tartą do jedzenia, aby się trzymała. Luźna panierka może zostać zdmuchnięta przez silny wentylator urządzenia.
- **Urządzenie wydaje dźwięki.**
Twoje jedzenie jest gotowe do spożycia.
- **Ekran zgasił.**
Urządzenie jest w trybie standby (czuwania). Naciśnij przycisk zasilania, aby ponownie je włączyć.
- **Na ekranie pojawia się komunikat „E”.**
Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online znajdziesz na www.ninjakitchen.pl.

KARTA GWARANCYJNA

Shark NINJA

Oficjalny dystrybutor (gwarant) produktów SHARK i NINJA na terenie Polski:

Brandbook Services Sp. z o.o.

ul. Władysława Szpilmana 6
02-634 Warszawa
NIP 6751735834; REGON: 387068251

brandbook.
services

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego dystrybutorem jest firma Brandbook Services sp. z o.o.. Gwarancja udzielona jest zarówno dla konsumentów jak i przedsiębiorców.

2. Gwarancja jest ważna z wypełnionymi danymi nabywcy, z podpisem klienta oraz z paragonem lub fakturą.

3. Gwarancja zostaje udzielona na okres 2 (dwóch) lat licząc od daty zakupu.

4. Gwarant oświadcza, że sprzedane urządzenie jest wolne od wad fizycznych, w tym wad konstrukcyjnych, wad materiałowych, wad wykonania i wad prawnych.

5. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

6. Gwarancja jest zbywalna, tj. przechodzi na następnego nabywcę w przypadku odsprzedaży. Okres gwarancji nie odnawia się i liczony jest od daty pierwotnego zakupu.

7. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas przebywania urządzenia w serwisie.

8. W przypadku ujawnienia się, w okresie gwarancji, wady fizycznej urządzenia objętego gwarancją. Gwarant dokona jej usunięcia poprzez nieodpłatną naprawę lub nieodpłatną wymianę urządzenia lub jego części na wolne od wad. Gwarant może dokonać wymiany urządzenia na model podobny o tych samych lub lepszych parametrach co reklamowany. W przypadku braku możliwości naprawy lub wymiany reklamowanego produktu reklamacja zostanie rozliczona korektą w drodze dystrybucji (zwrot pieniędzy w miejscu zakupu). O sposobie rozpatrzenia reklamacji decyduje Gwarant.

9. Gwarant podejmuje działania, aby naprawa mogła zostać wykonana w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia urządzenia do serwisu gwaranta. Jeżeli usunięcie usterek z powodu stopnia trudności wymaga dużego nakładu pracy lub działań dodatkowych (konieczność importu części

z zagranicy), termin ten może ulec wydłużeniu (maksymalnie do 45 dni roboczych), przy czym Gwarant doloży należytej staranności, aby naprawę wykonać w możliwie najkrótszym terminie.

10. Wadliwe urządzenie, które w ramach realizacji przez Gwaranta jego obowiązków gwarancyjnych, wymienione na wolne od wad lub wszelkie wadliwe elementy urządzenia, których wymiany dokonano w ramach naprawy gwarancyjnej stają się własnością Gwaranta.

11. Autoryzowany serwis produktów SHARK i NINJA:

FIXIT S.A.

Kazimierza Pużaka 37

38-400 Krosno

e-mail: sharkninja@fixit.pl

W przypadku produktów uszkodzonych usterkę należy zgłosić na adres:

sharkninja@fixit.pl

W takim przypadku kurier odbierze przesyłkę na koszt serwisu (uprawniony z gwarancji nie ponosi żadnych opłat). Urządzenie winno zostać dostarczone przez uprawnionego z gwarancji w opakowaniu zapewniającym bezpieczeństwo urządzenia na czas transportu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieodpowiedniego zabezpieczenia produktu.

12. Wszelkie odpłatne naprawy pozagwarancyjne gwarant wykona tylko i wyłącznie za wyraźną zgodą klienta po zaakceptowaniu przez niego kosztów naprawy.

13. Z gwarancji wyłączone jest:

a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady

b) uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub przechowywania i wywołane nimi wady

c) uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady

d) uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie

e) uszkodzenia wynikające z korzystania z nieautoryzowanych akcesoriów, nieautoryzowanych części zamiennych lub eksploatacyjnych i wywołane nimi wady

f) uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, w szczególności na skutek kontaktu z cieczą (wnętrze urządzenia), ogniem, na skutek zawilgocenia, kondensacji pary wodnej, działania zbyt wysokich lub zbyt niskich temperatur, wyładowań elektrostatycznych bądź atmosferycznych, działania substancji chemicznych upadku, uderzenia i naprężenia i wywołane nimi wady

g) naturalne zużycie urządzenia wynikające z normalnej eksploatacji, na przykład otarcia, zarysowania, zużycie się materiałów eksploatacyjnych, itp.

KARTA GWARANCYJNA

14. Gwarancja nie znajduje zastosowania w przypadkach, gdy wada lub uszkodzenie wynikły z samowolnej naprawy, przeróbki (modyfikacji), używania części nieznanego pochodzenia lub adaptacji wykonanej przez inne osoby niż autoryzowany serwis.

15. Gwarancja nie znajduje zastosowania gdy:

- oznaczenia urządzenia (numer seryjny) są nieczytelne lub noszą znamiona ingerencji osób trzecich,

- karta gwarancyjna nie została wypełniona, została źle wypełniona, jest nieczytelna lub nosi ślady poprawek i wpisy osób nieuprawnionych.

16. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa do domagania się przez uprawnionego z gwarancji zwrotu utraconych zysków i poniesionych strat w związku z wadami urządzenia.

17. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej karcie gwarancyjnej zastosowanie znajdują odpowiednie przepisy powszechnie obowiązującego prawa.

18. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

Dane nabywcy:

Unikalny numer karty gwarancyjnej (znajdujący się na froncie instrukcji):

Numer seryjny urządzenia:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość:

telefon:

e-mail:

Pieczętka sprzedawcy:

.....

Podpis nabywcy:

.....



.....

POLSKI Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym spółki Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

.....

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt nad Menem, Niemcy
ninjakitchen.eu

SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park, Century Way, Leeds, Anglia, LS15 8ZB
ninjakitchen.eu