

NINJA®

AF160EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA
MAX



ninjakitchen.pl

DZIĘKUJEMY!

za zakup Frytownicy beztłuszczowej Max Ninja



ZAPISZ TE INFORMACJE:

Numer modelu:

Numer seryjny:

Data zakupu:

(Zachowaj dowód zakupu)

Sklep zakupu:

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Moc: 1750W

WSKAZÓWKA: Model i numery seryjne można znaleźć na etykiecie umieszczonej z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego w całej UE. Aby zapobiec możliwym zanieczyszczeniom środowiska lub zdrowia ludzi w wyniku nieodpowiedniego wyrzucania odpadów, poddaj je recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego ten produkt został zakupiony. Może on zabrać ten produkt do punktu recyklingu bezpiecznego dla środowiska .

WAŻNE ZALECENIA

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj całą instrukcję przed użyciem swojej Frytkownicy beztłuszczowej Max od Ninja®.

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia, osoby o ograniczeniach fizycznych, umysłowych bądź bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz są świadome wynikającego z tego niebezpieczeństwa.
- 2 Przechowuj urządzenie oraz jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci. Dzieci NIE MOGA korzystać z urządzenia. Zachowaj ostrożność gdy korzystasz w pobliżu dzieci.
- 3 Aby uniknąć zadławienia przez małe dzieci, zdejmij i wyrzuć osłonę ochronną umieszczoną na wtyczce urządzenia.
- 4 Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- 5 NIGDY nie korzystaj z gniazdka sieciowego poniżej linii blatu.
- 6 NIGDY nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasu lub zdalnego systemu sterowania.
- 7 NIE UŻYWAĆ przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest stosowany w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o niego, złapania lub zaplątania się w niego małych dzieci.
- 8 Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem elektrycznym NIE ZANURZAĆ przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie bądź innych cieczach. Gotuj tylko w dołączonym koszu lub w pojemniku zalecanym przez Ninja.
- 9 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. NIE UŻYWAĆ, jeśli jest on uszkodzony. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub jest uszkodzone, natychmiast przerwij użytkowanie.
- 10 ZAWSZE upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
- 11 NIE zakrywać wlotu powietrza ani otworu wentylacyjnego podczas pracy urządzenia. Takie działanie zapobiega równomiernemu gotowaniu i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- 12 Przed umieszczeniem wymiwalnego kosza w środku frytkownicy, upewnij się, że są one czyste i suche wycierając je miękką szmatką.
- 13 To urządzenie jest przeznaczone TYLKO do użytku domowego. NIE używaj tego urządzenia do innych celów.
- 14 Urządzenie przeznaczone WYŁĄCZNIE do użytku na blacie. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. NIE PRZESUWAJ urządzenia, gdy jest używane.
- 15 NIE umieszczaj urządzenia na skraju blatu podczas korzystania z niego.
- 16 NIE UŻYWAĆ niezalecanych lub nie sprzedawanych przez Ninja akcesoriów. Nie umieszczaj akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piecu konwekcyjnym, standardowym piekarniku, na płycie ceramicznej, węzownicy elektrycznej, kuchence gazowej lub na grillu. Stosowanie niezalecanych przez Ninja akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- 17 Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednio dużą przestrzeń nad i ze wszystkich stron urządzenia, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- 18 ZAWSZE przed uruchomieniem upewnij się, że kosz jest prawidłowo zamontowany.
- 19 NIE UŻYWAĆ urządzenia bez włożonego kosza.
- 20 NIE UŻYWAĆ tego urządzenia do smażenia w głębokim oleju.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

- 21 NIE UMIESZCZAĆ urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub w rozgrzanym piekarniku.
- 22 Unikaj kontaktu żywności z elementami grzejnymi. NIE przeładowywać kosza podczas używania. Przepełnianie może skutkować obrażeniami ciała, zniszczeniem mienia oraz negatywnie wpływać na bezpieczeństwo użytkownika.
- 23 Napięcia w gniaздkach mogą się różnić wpływając na działanie produktu. Aby zapobiec przypaleniu, korzystaj z termometru, by upewnić się, że jedzenie jest przyrządzane w optymalnych temperaturach.
- 24 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od prądu. Przed wyjęciem akcesoriów należy poczekać, aż dym się rozejdzie.
- 25 NIE DOTYKAĆ gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące zarówno w trakcie, jak i po korzystaniu z niego. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ZAWSZE używaj ochronnych rękawic, trzymając urządzenie jedynie za wbudowane gałki i uchwyty.
- 26 Należy zachować szczególną ostrożność, gdy urządzenie zawiera gorącą żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 27 Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i jego kabel z dala od dzieci. Nie pozwól, by kabel zwiisał z krawędzi stołu lub blatu oraz dotykał gorących powierzchni.
- 28 Kosz i podstawka mocno nagrzewają się podczas gotowania. Unikaj bezpośredniego kontaktu z nimi podczas wyjmowania ich z urządzenia. ZAWSZE po wyjęciu umieszczaj je na powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- 29 Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem i konserwacją urządzenia, chyba że są pod opieką osób dorosłych.
- 30 Odłącz urządzenie z gniaзда sieciowego kiedy go nie używasz. Przed czyszczeniem, montażem lub demontażem części lub przechowywaniem pozwól urządzeniu wystygnąć.
- 31 NIE CZYSZCIE szorstkimi ścierkami.
- 32 Informacje na temat regularnego czyszczenia i konserwacji znajdują się w rozdziale Czyszczenie i Konserwacja.



Symbol wskazuje na przeczytanie i przejrzanie instrukcji w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.



Symbol wskazuje na zagrożenie, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie dołączone do tego symbolu zostanie zignorowane.

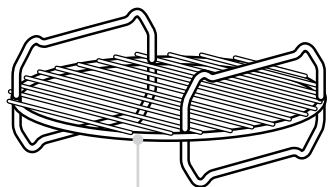


Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochronnych rękawic, aby uniknąć poparzeń.

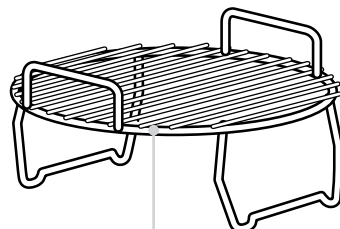


Produkt przeznaczony tylko do użytku wewnątrz i w domu.

CZĘŚCI I AKCESORIA



Stojak średniego rozmiaru
(brak w zestawie)



Stojak do grillowania
(brak w zestawie)

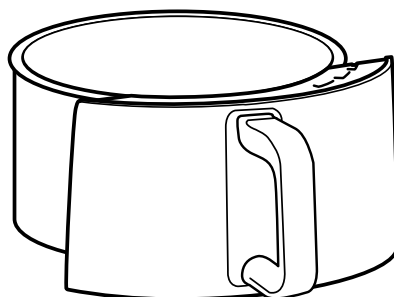
Otwór wlotu powietrza



Panel sterowania



Podstawa z powłoką ceramiczną



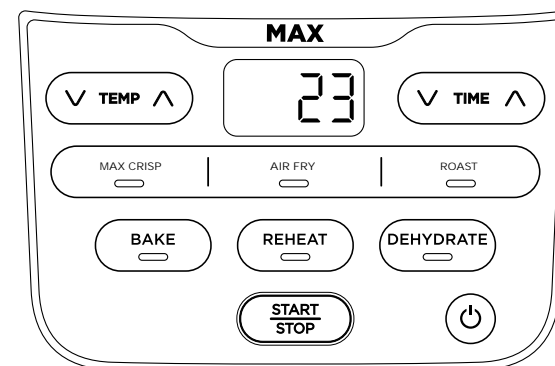
Kosz z powłoką ceramiczną

Jednostka wylotu powietrza
(z tyłu)

Główne urządzenie
(nie pokazano przewodu zasilającego)

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź ninjakitchen.pl.

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ



Podczas ustawiania czasu, wyświetlacz cyfrowy pokazuje HH:MM.
Wyświetlacz wskazuje obecnie 23 minuty.

PRZYCISKI FUNKCYJNE

MAX CRISP (efekt chrupkości): Służy do nadawania mrożonom wyjątkowej chrupkości przy użyciu niewielkiej ilości lub bez oleju.

AIR FRY (smażenie bez tłuszczowe): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawie chrupkość z niewielką ilością oleju lub bez oleju.

ROAST (pieczenie): Używaj urządzenia jako piekarnika do pieczenia delikatnych mięs, wypieków i nie tylko.

BAKE (wypieki): Przyrządź pyszne pieczone smakołyki i desery.

REHEAT (podgrzewanie): Podgrzej jedzenie zachowując jego smak i chrupkość.

DEHYDRATE (suszenie): Wysusz mięso, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

PRZYCISKI OPERACYJNE

Strzałki TEMP: użyj strzałki w górę (▲) i strzałki w dół (▼). Strzałki TEMP służą do regulacji temperatury przed lub w trakcie gotowania.

Strzałki TIME: użyj strzałki w górę (▲) i strzałki w dół (▼). Strzałki CZASU służą do ustawiania czasu gotowania w dowolnej funkcji.

Przycisk START / STOP: Po wybraniu czasu i temperatury, rozpocznij gotowanie wciskając przycisk START / STOP. Możesz przerwać gotowanie w dowolnym momencie, ponownie naciskając przycisk.


Przycisk zasilania: (⏻) wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

UWAGA: Po 10 minutach bez interakcji z panelem sterowania urządzenie przejdzie w tryb czuwania. Przycisk zasilania będzie słabo podświetlony.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

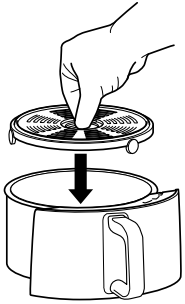
- 1 Usuń i wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcję obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj kosz z powłoką ceramiczną i podstawkę w gorącej wodzie z mydłem, a następnie opłucz i dokładnie wysusz. Można je również myć w zmywarce. NIGDY myj urządzenia głównego w zmywarce.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI URZĄDZENIA

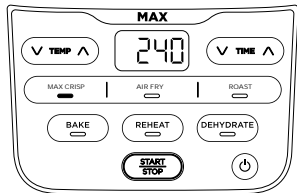
Aby włączyć urządzenie, najpierw podłącz przewód zasilający do gniazdko ściennego. wciśnij przycisk zasilania .

MAX CRISP

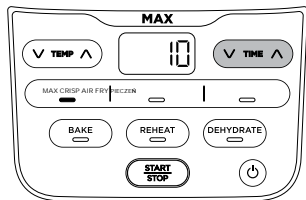
1 Upewnij się, że podstawka znajduje się w koszu.



2 Naciśnij przycisk Max Crisp. Wyświetli się ekran domyślny ustawiania temperatury. Temperatury nie można regulować w funkcji Max Crisp.



3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, aby ustawić żądany czas gotowania.

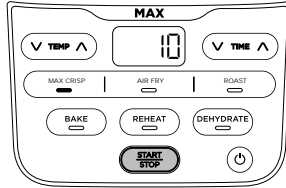


UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozwól urządzeniu nagrzać się przez 3 minuty przed dodaniem składników.

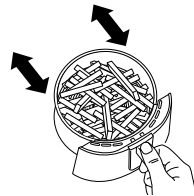
4 Wrzuć składniki do kosza. Wstaw go następnie do urządzenia.



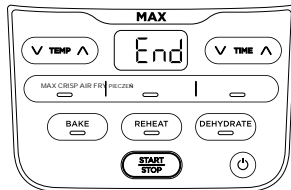
5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.



UWAGA: Aby wymieszać składniki podczas gotowania, wyjmij kosz i potrząśnij nim w przód i w tył. Urządzenie automatycznie zatrzyma się po wyjęciu naczynia. Ponownie włóż kosz, a gotowanie zostanie wznowione.



6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat "End".

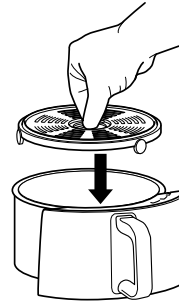


7 Wymnij składniki, przechylając kosz lub za pomocą rękawic kuchennych lub szczypec z końcówkami silikonowymi.

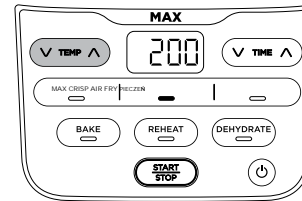


AIR FRY

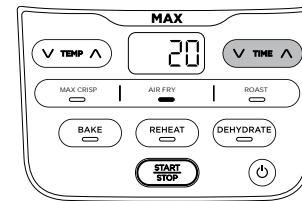
1 Upewnij się, że podstawka znajduje się w koszu.



2 Naciśnij przycisk Air Fry. Wyświetli się ekran domyślny ustawiania temperatury. Użyj strzałek TEMP w górę i w dół, by ustawić swoją żądaną temperaturę.

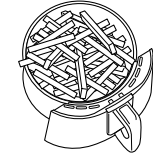


3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, aby ustawić żądany czas gotowania.

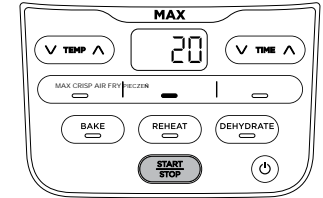


UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozwól urządzeniu nagrzać się przez 3 minuty przed dodaniem składników.

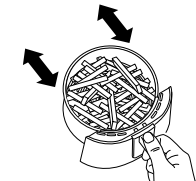
4 Wrzuć składniki do kosza. Wstaw go następnie do urządzenia.



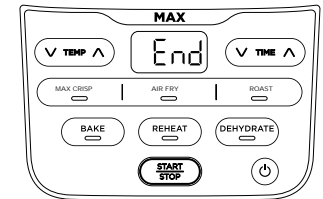
5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.



UWAGA: Aby wymieszać składniki podczas gotowania, wyjmij kosz i potrząśnij nim w przód i w tył. Urządzenie automatycznie zatrzyma się po wyjęciu naczynia. Ponownie włóż kosz, a gotowanie zostanie wznowione.



6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat "End".



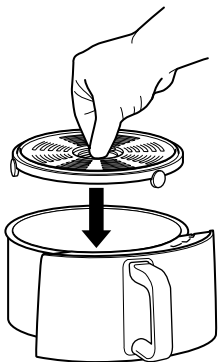
7 Wymnij składniki, przechylając kosz lub za pomocą rękawic kuchennych lub szczypec z końcówkami silikonowymi.



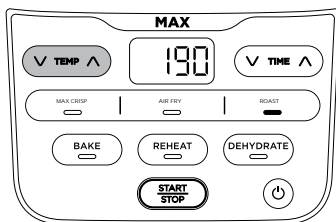
KORZYSTANIE Z FUNKCJI URZĄDZENIA

ROAST

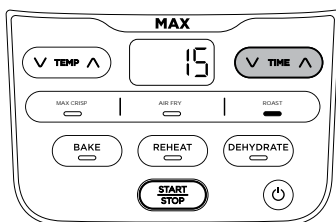
1 Upewnij się, że podstawka znajduje się w koszu.



2 Naciśnij przycisk Roast. Wyświetli się ekran domyślny ustawiania temperatury. Użyj strzałek TEMP w górę i w dół, by ustawić swoją żądaną temperaturę.

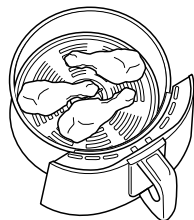


3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, aby ustawić żądany czas gotowania.

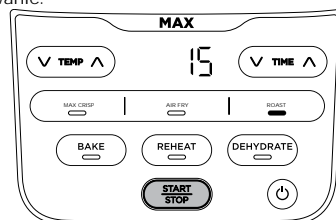


UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozwól urządzeniu nagrzać się przez 3 minuty przed dodaniem składników.

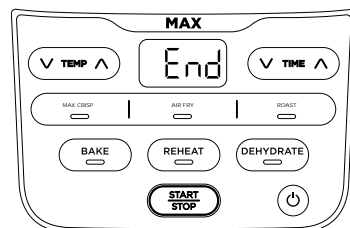
4 Wrzuć składniki do kosza. Wstaw go następnie do urządzenia.



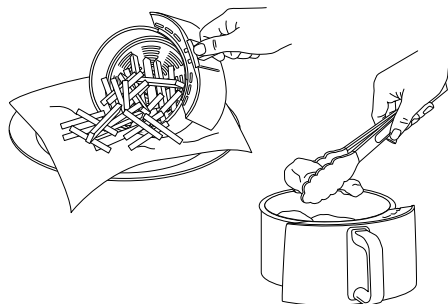
5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.



6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat "End".

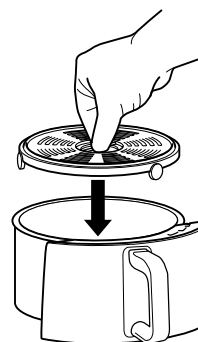


7 Wyjmij składniki, przechylając kosz lub za pomocą rękawic kuchennych lub szczypic z końcówkami silikonowymi.



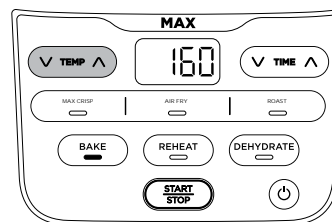
BAKE

1 Upewnij się, że podstawka znajduje się w koszu.

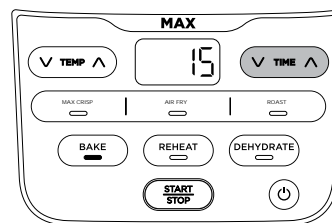


2 Naciśnij przycisk Bake. Wyświetli się ekran domyślny ustawiania temperatury. Użyj strzałek TEMP w górę i w dół, by ustawić swoją żądaną temperaturę.

UWAGA: Aby użyć przepisów przeznaczonych dla tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę frytkownicy o 10 ° C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przypalenia.

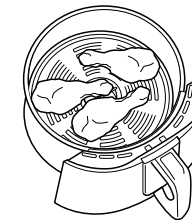


3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, aby ustawić żądany czas gotowania.

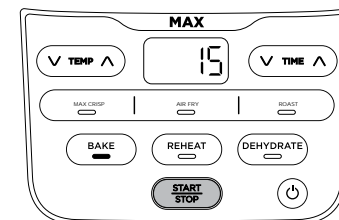


UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozwól urządzeniu nagrzać się przez 3 minuty przed dodaniem składników.

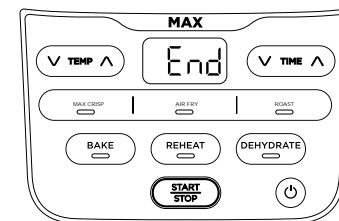
4 Wrzuć składniki do kosza. Wstaw go następnie do urządzenia.



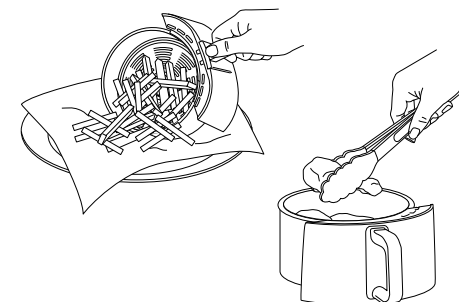
5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.



6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat "End".



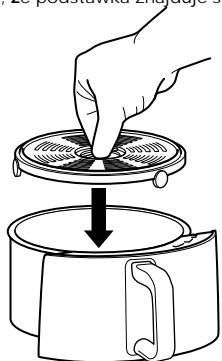
7 Wyjmij składniki, przechylając kosz lub za pomocą rękawic kuchennych lub szczypic z końcówkami silikonowymi.



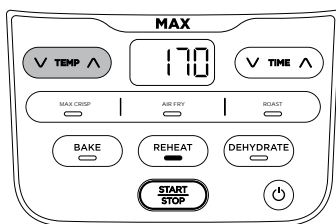
KORZYSTANIE Z FUNKCJI URZĄDZENIA

REHEAT

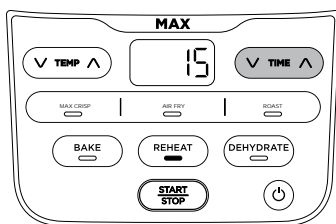
1 Upewnij się, że podstawka znajduje się w koszu.



2 Naciśnij przycisk Reheat. Wyświetli się ekran domyślny ustawiania temperatury. Użyj strzałek TEMP w górę i w dół, by ustawić swoją żądaną temperaturę.



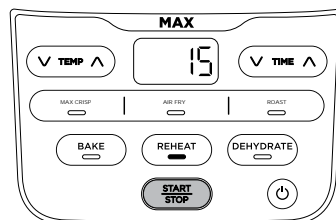
3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, aby ustawić żądaną czas gotowania.



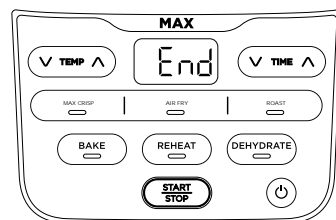
4 Wrzuć składniki do kosza. Wstaw go następnie do urządzenia.



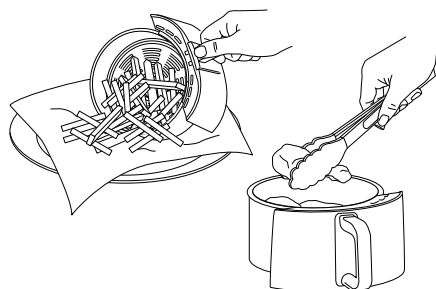
5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.



6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat "End".

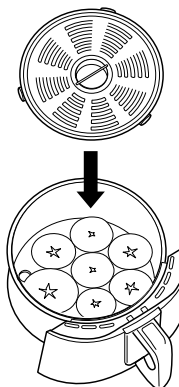


7 Wymij składniki, przechylając kosz lub za pomocą rękawic kuchennych lub szczypec z końcówkami silikonowymi.

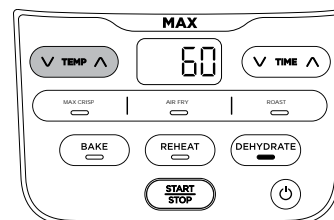


DEHYDRATE

1 Połóż pierwszą warstwę składników na dnie kosza. Następnie włóż do frytkownicy kosz, a na nim umieść kolejną warstwę składników.



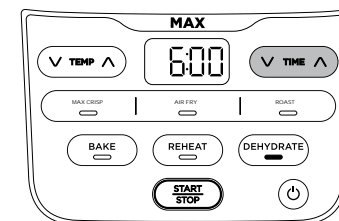
UWAGA: Możesz zwiększyć wydajność suszenia dzięki średniej wielkości stojakowi. Jeśli stojak nie jest dołączony do Twojego modelu, można go kupić stronie ninja.kitchen.pl



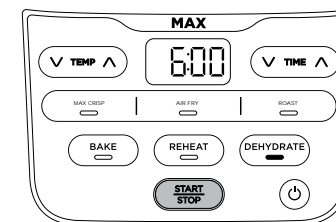
2 Wstaw kosz do urządzenia.

3 Naciśnij przycisk Dehydrate. Wyświetlona zostanie domyślna temperatura. Za pomocą przycisków TEMP (w górę i w dół) ustaw żądaną temperaturę.

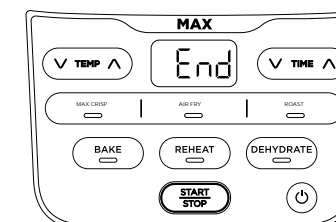
4 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, aby ustawić żądaną czas gotowania.



5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć suszenie.



6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat "End".



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE FRYTOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ MAX

UWAGA: NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani żadnym innym płynie. **NIGDY** nie czyść urządzenia w zmywarce.

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- 1 Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego przed czyszczeniem.
- 2 Aby wyczyścić urządzenie i panel sterowania , wytrzyj je wilgotną szmatką. Nie używaj szorstkiej ściereki do czyszczenia.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby zapewnić równomierne zarumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równomiernie na dnie kosza, tak aby nie zachodziły na siebie. Jeśli składniki nachodzą na siebie, potrząśnij koszem w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Czas i temperaturę gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy nacisnąć strzałki w górę i w dół (CZAS lub TEMP), aby ustawić czas lub temperaturę.
- 3 Aby użyć przepisów przeznaczonych dla tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę we frytkownicy o 10 ° C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przypalenia.
- 4 Zalecamy 3 minuty nagrzewania urządzenia. Możesz użyć wbudowanego timera, aby ustawić 3-minutowe odliczanie.
- 5 Od czasu do czasu wentylator frytownicy powietrznej wydymuje lekkie potrawy do góry. Aby temu zaradzić, zabezpiecz żywność (np. górną kromkę chleba na kanapce) za pomocą patyczków koktajlowych.
- 6 Podstawa podnosi poziom składników w koszu, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomierną obróbkę.
- 7 Po wybraniu funkcji gotowania można nacisnąć przycisk START / STOP, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać w domyślnej temperaturze i czasie.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przypalenia.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby uzyskać preferowany poziom kruchości.
- 10 Aby uzyskać najlepsze efekty, należy sprawdzać postępy podczas gotowania i wyjmować potrawę, gdy zostanie osiągnięty pożądaný poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do monitorowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb. Po upływie czasu gotowania natychmiast wyjmij potrawę, aby uniknąć przypalenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- **Dlaczego urządzenie nie nagrzewa się już bardziej?**
240° C to temperatura maksymalna dla funkcji Max Crisp, a dla pozostałych wynosi ona 200° C
- **Jak długo zajmuje nagrzewanie wstępne i skąd wiedzieć, że urządzenie już się nagrzało?**
Zaleca się 3 minuty nagrzewania wstępnego. Można wykorzystać wbudowany timer, aby ustawić odliczanie 3 minut.
- **Powiniem dodać składniki przed czy po nagrzewaniu wstępnym?**
Jest to zależne od rodzaju jedzenia. Przestrzegaj zaleceń na opakowaniu jedzenia.
- **Kiedy wybrać funkcję Max Crisp, a kiedy Air Fry?**
Dla najlepszych efektów, użyj funkcji Max Crisp dla zamrożonego gotowego posiłku jak np. frytki lub nuggetsy z kurczaka .
- **Czy muszę wstępnie rozmrozić mrożone jedzenie przed przygotowaniem?**
Jest to zależne od rodzaju jedzenia. Przestrzegaj zaleceń na opakowaniu jedzenia.
- **Jak wstrzymać odliczanie?**
Minutnik zatrzyma się automatycznie po wyjęciu kosza z urządzenia. W ciągu 2 minut wsuń ponownie kosz, aby wznowić gotowanie, w przeciwnym razie urządzenie automatycznie się wyłączy.
- **Czy kosz można bezpiecznie postawić na blacie?**
Kosz nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia i umieszczaj tylko na powierzchniach odpornych na ciepło.
- **Kiedy należy używać podstawki?**
Użyj podstawki, jeśli chcesz, aby potrawa wyszła chrupiąca. Podstawa podwyższa poziom jedzenia w koszu, aby powietrze mogło przepływać pod nią i wokół niej, aby równomiernie ugotować jedzenie.
- **Dlaczego moje jedzenie nie zostało w pełni ugotowane?**
Upewnij się, że kosz jest całkowicie wsunięty podczas gotowania. Aby zapewnić równomierne zarumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równo na dnie kosza, tak aby nie zachodziły na siebie. Potrząśnij koszem, aby składniki były jeszcze bardziej chrupiące. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę, lub strzałek TIME, aby ustawić czas.
- **Dlaczego moja żywność się przypala?**
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy sprawdzać postępy podczas gotowania i wyjmować potrawę, gdy zostanie osiągnięty pożądaný poziom zarumienienia. Wyjmij potrawę natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przypalenia.
- **Dlaczego niektóre składniki unoszą się podczas gotowania?**
Czasami wentylator z frytkownicy będzie wydymać lekkie składniki do góry. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, by temu zapobiec.
- **Czy mogę smażyć na powietrzu wilgotne, panierowane jedzenie?**
Tak, ale użyj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć potrawę mąką, potem jajkiem, a następnie bułką tartą. Mocno dociśnij panierkę do panierowanych składników, aby okruchy nie zostały zerwane wentylator.
- **Dlaczego urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy?**
Jedzenie jest gotowe do spożycia.
- **Dlaczego ekran wyświetlacza zgasł?**
Urządzenie jest w trybie czuwania. Naciśnij przycisk zasilania, aby go ponownie włączyć.
- **Dlaczego na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E”?**
Urządzenie nie działa prawidłowo.



KARTA GWARANCYJNA

Oficjalny dystrybutor (gwarant) produktów NINJA na terenie Polski:
Terabajt Mateusz Reszka
Kruszewska 23
15-641 Krupniki
NIP 542-288-24-91; REGON 200373628

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego importerem jest firma Terabajt Mateusz Reszka. 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 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 dołoży 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 NINJA:
Serwis Electric Midas – Budynek Telka
Produkcyjna 108
15-680 Białystok

adres e-mail: serwis@emidas.com.pl

W przypadku produktów uszkodzonych usterkę należy zgłosić na adres: serwis@emidas.com.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.
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 zawieszają uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

Dane nabywcy:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość:

telefon: e-mail:

Pieczętka sprzedawcy:

Podpis nabywcy:

.....

ninjakitchen.pl

AF160EU IB MP 190801 MP v1



Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów; dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA to zarejestrowany znak towarowy firmy SharkNinja Operating LLC.

WYDRUKOWANE W CHINACH