

NINJA®

Foodi®

FLEXDRAWER

10.4L Air Fryer

AF500EU

INSTRUKCJE



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY za zakup produktu Ninja® Foodi® FLEXDRAWER Air Fryer



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V~, 50-60 Hz

Moc: 2470 W

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

TREŚĆ

Ważne środki bezpieczeństwa	3
Części	5
Zapoznanie się z panelem sterowania	6
Przyciski funkcji	6
Przyciski sterowania	6
Przed pierwszym użyciem	6
Gotowanie w Twojej frytkownicy beztłuszczowej	7
Gotowanie w MegaZone	7
Gotowanie z technologią Dual Zone	11
Gotowanie w jednej strefie	13
Max Crisp (Maksymalna chrupkość)	13
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)	14
Roast (Pieczenie)	14
Bake (Wypieki)	15
Reheat (Odgrzewanie)	15
Dehydrate (Suszenie)	16
Prove (Garowanie ciasta)	16
Czyszczenie i konserwacja	17
Pomocne wskazówki	17
Rozwiązywanie problemów	18
Rejestracja produktu	19

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę najakitchen.eu/register-guarantee lub zadzwoń pod numer 800 088 092, aby zarejestrować swój nowy produkt Ninja® w ciągu 28 dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru modelu wraz z imieniem i nazwiskiem oraz adresem.

Rejestracja umożliwi nam kontakt w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia dotyczącego bezpieczeństwa produktu.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem produktu Ninja® Foodi® MegaZone Air Fryer.

Korzystając z urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

⚠ 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 Trzymaj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia przez dzieci. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 3 **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na produkcie podczas jego używania.
- 4 **NIE UMIESZCZAJ** urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub na rozgrzanym piekarniku lub kuchence.
- 5 **NIGDY** nie należy używać gniazdka elektrycznego poniżej blatu.
- 6 **NIGDY** nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 7 **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 8 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotuj tylko w szufladzie dołączonej do urządzenia.
- 9 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.
- 10 **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 11 **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jej przegrzanie.
- 12 Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
- 13 Urządzenie to 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.
- 14 Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 15 **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.
- 16 **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.
- 17 **ZAWSZE** przed uruchomieniem należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
- 18 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- 19 **NIE** używaj urządzenia bez zainstalowanej wymijowanej szuflady.

- 20 NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 21** Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepełniać urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- 22** 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.
- 23** Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć ją od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dym ustanie.
- 24 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.
- 25** Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 26** Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. **NIE POZWALAJ**, aby przewód wisiał na krawędziach stołów lub blatów lub dotykał gorących powierzchni.
- 27** 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.
- 28 ZAWSZE** używaj obu rąk i uchwytów po bokach szuflad do wkładania/wyjmowania szuflady.
- 29 NIE WKŁADAJ** żadnych z następujących materiałów do urządzenia: papier, tektura, plastik, torebki do pieczenia i podobne. Mogą spowodować pożar.
- 30** Należy zachować szczególną ostrożność przy używaniu pojemników wykonanych z innych materiałów niż metal lub szkło.
- 31** Aby odłączyć urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- 32 NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 33** 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.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

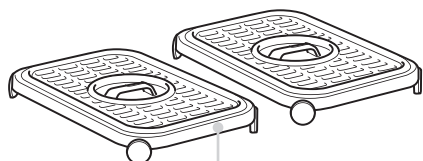
CZĘŚCI

Otwór wlotowy powietrza

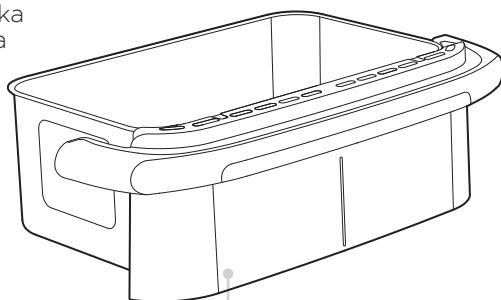
Panel sterowania

Wylot powietrza
(z tyłu)

Jednostka
główna



Nieprzywierające płyty
grillowe (po jednej do
każdej strefy)



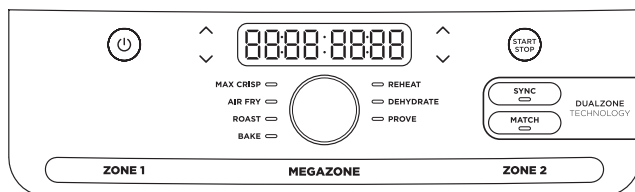
10,4 l Nieprzywierająca
szuflada

UWAGA: Używaj uchwytów po bokach podczas
otwierania i zamykania szuflady.

UWAGA: Umieść szufladę na powierzchni odpornej
na ciepło.

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę ninjakitchen.eu lub skontaktuj się z Obsługą klienta pod numerem 800 088 092.

ZAPOZNANIE SIĘ Z PANELEM STEROWANIA



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

TARCZA FUNKCJI

MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ):

Najlepsze do gotowania mniejszych ilości mrożonej żywności, takiej jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

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

ROAST (PIECZENIE): Użyj tej funkcji jako piekarnika do delikatnych mięs i nie tylko.

BAKE (WYPIEKI) Twórz smaczne wypieki i desery.

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

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

PROVE (GAROWANIE CIASTA): Tworzy warunki, w których ciasto może dojrzeć i wyrosnąć.

PRZYCISKI STEROWANIA

Przycisk ZONE 1 (STREFA 1): Steruje wyjściem dla lewej szuflady.

Przycisk ZONE 2 (STREFA 2): Steruje wyjściem dla prawej szuflady.

MEGAZONE: Usuń przegrodę, aby gotować w jednej strefie 10,4 l.

Strzałki TEMP (TEMPERATURA): Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby dostosować temperaturę przed lub w trakcie gotowania.

Strzałki TIME (CZAS): Użyj strzałek w górę i w dół, po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania w dowolnej funkcji przed lub w trakcie cyklu gotowania.

Przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA):

Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły pracę równocześnie, nawet jeśli mają różne czasy gotowania.

Przycisk MATCH (DOPASOWANIE):

Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1, aby gotować większą ilość tej samej żywności lub gotować różne potrawy przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.

Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE):

Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.

Przycisk zasilania: Przycisk  włącza/wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

TRYB STANDBY (CZUWANIA): Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwania).

HOLD MODE (TRYB PAUZY): W trybie SYNC (SYNCHRONIZACJA) na wyświetlaczu urządzenia pojawi się słowo „Hold” (wstrzymanie). Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga będzie wstrzymana do momentu zsynchronizowania czasów.

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 instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj szuflady i płyty grillowe w gorącej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Szuflady i płyty grillowe to **JEDYNE** części, które można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie myj jednostki głównej w zmywarce.
- 4 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI ZAWIERA PRZEPISY I TABELĘ GOTOWANIA

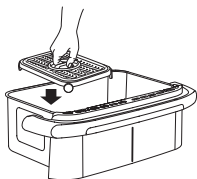
GOTOWANIE W MEGAZONE

Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazda ściennego, a następnie naciśnij przycisk zasilania .

Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

UWAGA: Nie ma dostępnej lub koniecznej regulacji temperatury podczas używania funkcji Max Crisp (Maksymalna chrupkość). Temperaturę ustawiono na 240°C

- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



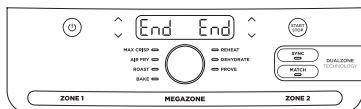
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ).



- 3 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.



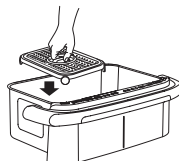
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 5 Wyjmij składniki, używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Użyj pokrętki, aby wybrać AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE).



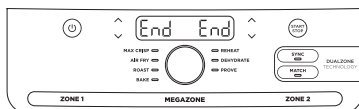
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żadaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).

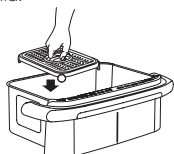


- 6 Wyjmij składniki, używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

UWAGA: Podczas gotowania można wyjąć szufladę i potrząsnąć lub podrzucić składniki, aby równomiernie się opieki.

Roast (Pieczenie)

- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Użyj pokrętki, aby wybrać ROAST (PIECZENIE).



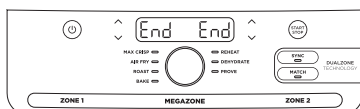
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Bake (Wypieki)

- 1 Umieść składniki w szufladzie i wstaw szufladę do urządzenia.
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Użyj pokrętki, aby wybrać BAKE (WYPIEKI).



UWAGA: Dla przepisów z tradycyjnego piekarnika obniż temperaturę o 10°C.

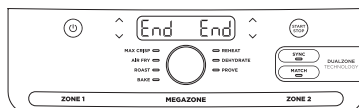
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



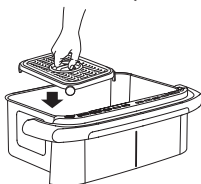
- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

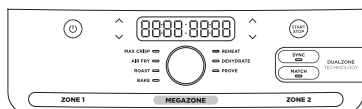
Reheat (Odgryzwanie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 170°C.

- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (opcjonalnie), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 2 Urządzenie zostanie domyślnie ustawione na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz REHEAT (ODGRZEWANIE) przy użyciu pokrętki



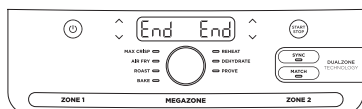
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć odgrzewanie.



- 5 Po zakończeniu odgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Dehydrate (Suszenie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 60°C.

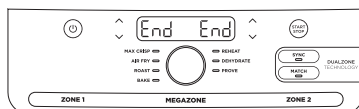
- 1 Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj płytę grillową w szufladzie nad składnikami i umieść kolejną warstwę składników na płycie.
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz opcję DEHYDRATE (SUSZENIE) przy użyciu pokrętki. Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj strzałek CZASU, aby ustawić czas w 15-minutowych krokach od 1 do 12 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć suszenie.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 5 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Prove (Garowanie ciasta)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 35°C

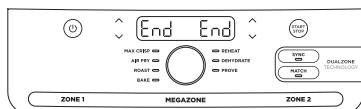
- 1 Umieść ciasto w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj strzałek CZASU, aby ustawić czas w 15-minutowych krokach od 1 do 12 godzin. Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć garowanie ciasta.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 5 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji PROVE (GAROWANIE CIASTA) zapoznaj się z zalecanymi temperaturami bezpiecznymi dla żywności w lokalnym urzędzie ds. norm żywności.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIA DUAL ZONE

Technologia Dual Zone wykorzystuje dwie strefy gotowania, aby zwiększyć wszechstronność. Dzięki funkcji Sync (Synchronizacja) potrawy w obu strefach będą gotowe do podania w tym samym czasie, niezależnie od różnych ustawień gotowania.

Szczegółowe instrukcje korzystania z poszczególnych funkcji znajdują się na stronach 13-16.

SYNC (SYNCHRONIZACJA)

Aby potrawy o różnym czasie gotowania, temperaturze, a nawet funkcjach były gotowane w tym samym czasie:

- 1 Zainstaluj przegrodę pośrodku szuflady. Umieść składniki w szufladach, a następnie włóż szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żadaną funkcję gotowania, korzystając z pokręć. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



- 3 Wybierz strefę 2, następnie wybierz żadaną funkcję gotowania za pomocą pokręć. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.

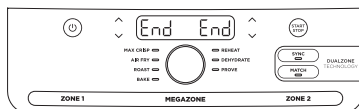


UWAGA: Dla strefy 2 możesz wybrać inną funkcję.

- 4 Naciśnij przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA), a następnie START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie w strefie o najdłuższym czasie. Na wyświetlaczu drugiej strefy pojawi się słowo **Hold (wstrzymanie)**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i uruchomi drugą strefę, gdy w obu strefach pozostanie taki sam czas do zakończenia.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 6 Usuń składniki za pomocą szpiciec z końcówkami silikonowymi.

MATCH (DOPASOWANIE)

Aby ugotować większą ilość tej samej potrawy lub różne potrawy przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.:

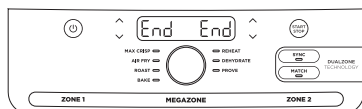
- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady. Umieść składniki w szufladach, a następnie włóż szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żadaną funkcję gotowania, korzystając z pokrętki. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić temperaturę i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



- 3 Naciśnij przycisk MATCH (DOPASOWANIE), aby skopiować ustawienia strefy 1 do strefy 2. Następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



- 4 „End” (Koniec) pojawi się na obu ekranach, gdy gotowanie zakończy się w tym samym czasie.



- 5 Wyjmij składniki, używając szczypiac z silikonowymi końcówkami.

Rozpoczęcie gotowania w obu strefach jednocześnie, ale zakończenie o różnym czasie:

- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żadaną funkcję, używając pokrętki. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić temperaturę.



- 2 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas.



- 3 Wybierz strefę 2 i powtórz kroki 1 i 2.



- 4 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie w obu Strefach.



- 5 Po zakończeniu gotowania w każdej strefie urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).
- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiac z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflady. Aby wznowić gotowanie, wsuń szufladę z powrotem.

UWAGA: Jeśli podczas gotowania szuflada zostanie wyjęta na dłużej niż 10 minut, program zostanie anulowany. Aby wznowić gotowanie, trzeba będzie ponownie wykonać programowanie.

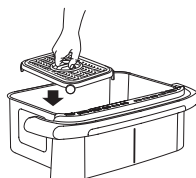
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazda ściennego, a następnie naciśnij przycisk zasilania .

Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

UWAGA: Nie ma dostępnej lub koniecznej regulacji temperatury podczas używania funkcji Max Crisp (Maksymalna chrupkość). Temperaturę ustawiono na 240°C

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



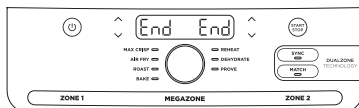
- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ).



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).

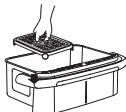


- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

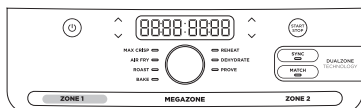
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 200°C.

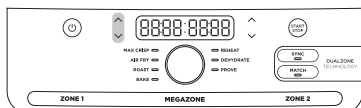
- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz opcję AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE) za pomocą pokręćła.



- 4 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 5 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.



UWAGA: Podczas gotowania można wyjąć szufladę i potrząsnąć lub podrzucić składniki, aby równomiernie się opiekiły.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).

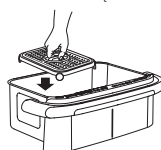


- 6 Wyjmij składniki, używając szczypek z silikonowymi końcówkami.

Roast (Pieczenie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 190°C.

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (opcjonalnie), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz ROAST (PIECZENIE) przy użyciu pokręćła



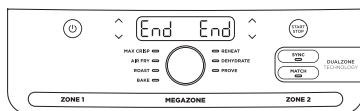
- 4 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 5 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 7 Wyjmij składniki, używając szczypek z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

Bake (Wypieki)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 160°C

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (opcjonalnie), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 3 Urządzenie domyślnie ustawia się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz BAKE (WYPIEKI) za pomocą pokręta.



UWAGA: Dla przepisów z tradycyjnego piekarnika obniż temperaturę o 10°C.

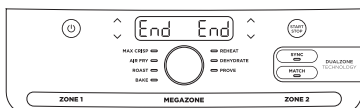
- 4 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 5 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).

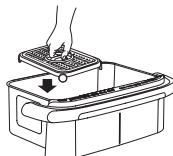


- 7 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Reheat (Odgryzwanie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 170°C.

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (opcjonalnie), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



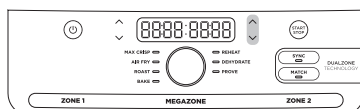
- 3 Urządzenie domyślnie ustawia się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz REHEAT (ODGRZEWANIE) przy użyciu pokręta



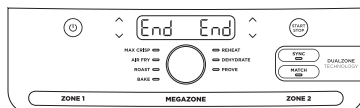
- 4 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 5 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć odgrzewanie.



- 6 Po zakończeniu odgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 7 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Dehydrate (Suszenie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 60°C.

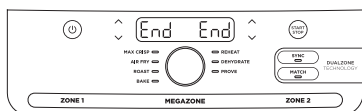
- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj płytę grillową w szufladzie nad składnikami i umieść kolejną warstwę składników na płycie.
- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz opcję DEHYDRATE (SUSZENIE) przy użyciu pokrętła. Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME CZASU, aby ustawić czas w 15-minutowych krokach od 1 do 12 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć suszenie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 6 Wyjmij składniki, używając szpiciec z silikonowymi końcówkami.

Prove (Garowanie ciasta)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 35°C

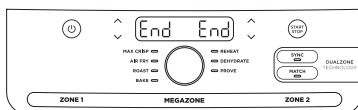
- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Umieść ciasto w szufladzie.
- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz PROVE (GAROWANIE CIASTA) przy użyciu pokrętła. Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME CZASU, aby ustawić czas w 15-minutowych krokach od 1 do 12 godzin. Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć garowanie ciasta.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 6 Wyjmij składniki, używając szpiciec z silikonowymi końcówkami.

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji PROVE (GAROWANIE CIASTA) zapoznaj się z zalecanymi temperaturami bezpiecznymi dla żywności w lokalnym urządzie ds. norm żywności.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od gniazda i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Można myć w zmywarce?
Jednostka główna	Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką UWAGA: NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. NIGDY nie myj jednostki głównej w zmywarce.	Nie
Szuflada, separator i płyty grillowe	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Jeśli używasz zmywarki, upewnij się, że części nie są myte w cyklu intensywnym. Myjąc ręcznie, odstaw wszystkie części do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby przedłużyć żywotność szuflady, przegrody i płyty grillowej, zalecamy mycie ręczne.	Tak

Jeśli na płytach grillowych lub w separatorze zostały resztki jedzenia, namocz je w zlewie z ciepłą wodą z płynem do naczyń.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby składniki równomiernie się przyrumienić, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki się nakładają, upewnij się, aby przenieść jej przy pomocy silikonowych szczypiec/narzędzi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać żądaną strefę, a następnie naciskać strzałki TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałki TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- 3 Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawę, aby uniknąć przegotowania.
- 4 Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- 5 Płyty grillowe podnoszą składniki w szufladach, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomiernie chrupiące rezultaty.
- 6 Po wybraniu funkcji gotowania, możesz nacisnąć przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
- 7 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.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądaną poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, aby się nie rozgotowała.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

• **Mój sprzęt nie włącza się.**

Spróbuj podłączyć do innego gniazdka. Upewnij się również, że nie jest używany przedłużacz.

• **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?**

Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.

• **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z MegaZone?**

Wybierz żadaną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.

• **Czy urządzenie trzeba wstępnie rozgrzać?** Urządzenie nie wymaga wstępnego rozgrzewania.

• **Czy mogę gotować różne potrawy w poszczególnych strefach bez obaw o zanieczyszczenie krzyżowe?** Tak, obie strefy są niezależne, mają oddzielne elementy grzewcze i wentylatory.

• **Jak wstrzymać odliczanie czasu?** Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflad z urządzenia. Włóż szufladę z powrotem w ciągu 10 minut, aby kontynuować gotowanie, w przeciwnym razie strefa z otwartą szufladą zostanie anulowana.

• **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.

• **Kiedy należy używać płyty grillowej?**

Używaj płyty grillowej, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Płyta podnosi żywność w szufladzie, aby powietrze mogło krążyć pod i wokół niej, równomiernie gotując składniki.

• **Dlaczego jedzenie nie jest w pełni ugotowane?**

Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Potrząśnij szufladą, aby podrzucić składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości. 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.

• **Dlaczego jedzenie jest przypalone?**

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. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć luźne, lekkie składniki, takie jak górna kromka na kanapce.

• **Czy mogę smażyć beztłuszczowo wilgotne, 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. Mocno dociśnij panierkę, aby wentylator nie zdmuchnął bułki tartej z panierowanych produktów.

• **Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy?**

Oznacza to, że potrawa jest gotowa lub że rozpoczęło się gotowanie w drugiej strefie.

• **Dlaczego ekran wyświetlacza jest czarny?**

Urządzenie jest w trybie standby (czuwania). Naciśnij przycisk zasilania Ⓢ, aby ponownie je włączyć.

• **Dlaczego na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”?**

Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z Obsługą klienta pod numerem 800 088 092.

REJESTRACJA PRODUKTU

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Kupując produkt w Europie, zyskujesz prawa związane z jakością produktu (Twoje „prawa ustawowe”). Możesz dochodzić ich od sprzedawcy detalicznego. Niemniej jednak w Ninja jesteśmy pewni jakości naszych produktów (dalej „Produktów”), dlatego dajemy Ci 2-letnią gwarancję producenta. Ta gwarancja dotyczy wyłącznie Produktu, który kupiony został w stanie nowym lub nieużywanym. Niniejsze warunki odnoszą się wyłącznie do naszych gwarancji – Twoje prawa ustawowe konsumenta pozostają niezmienione.

Uwaga: 2-letnia gwarancja jest dostępna we wszystkich krajach UE.

Poniższe warunki opisują wymogi i zakres naszych gwarancji, których udziela spółka SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt nad Menem, Niemcy („my”, „nas”, „nasze” itd.). Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę. To samo dotyczy produktu kupionego bezpośrednio w Ninja.

Gwarancje Ninja*

Zakup kuchennego AGD jest sporą inwestycją. Twój nowy sprzęt powinien działać poprawnie jak najdłużej. Gwarancja na produkt jest ważnym elementem zakupu, ponieważ odzwierciedla pewność producenta co do samego produktu i jakości jego produkcji.

Wsparcie online znajdziesz na www.ninjakitchen.eu

Jak zarejestrować gwarancję?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat urządzenia:

- Numer modelu
- Numer seryjny (jeśli jest dostępny)
- Data zakupu Produktu (paragon lub dowód dostawy)

Aby zarejestrować online, odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE

- Produkt objęty jest gwarancją przez 2 lata od daty zakupu.
- Zachowaj paragon. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu spowoduje unieważnienie gwarancji.

Jakie korzyści wynikają z rejestracji gwarancji?

Po zarejestrowaniu gwarancji możesz otrzymywać nasz newsletter zawierający wskazówki, porady i konkursy. Oto najnowsze wiadomości na temat nowej technologii i produktów Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Szczegóły dotyczące polityki prywatności znajdują się na stronie www.ninjakitchen.eu

Ile wynosi okres gwarancji na nasze produkty?

Jesteśmy pewni naszych projektów i ich kontroli jakości, dlatego Twój produkt jest objęty 2-letnią gwarancją.

REJESTRACJA PRODUKTU

Co obejmuje gwarancja?

Naprawę lub wymianę (według uznania Ninja) produktu (w tym wszystkich części oraz robociznę) w przypadku wady konstrukcyjnej, materiałów i wykonania (w tym transport i koszty przesyłki). Nasza gwarancja jest uzupełnieniem Twoich praw, jakie posiadasz jako konsument.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zwykłego zużycia eksploatacyjnego.
- Przypadkowych uszkodzeń, usterek spowodowanych niedbałym użytkowaniem lub nienależytą uwagą, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, nieostrożną obsługą lub obchodzeniem się z urządzeniem kuchennym niezgodnie z instrukcją obsługi Ninja®, którą dołączono do tego sprzętu.
- Użycia urządzenia kuchennego do celów innych niż zwykle potrzeby domowe.
- Użycia części, które złożono lub zamontowano niezgodnie z instrukcjami obsługi.
- Użycia części i akcesoriów, które nie są oryginalnymi elementami Ninja®.
- Wadliwego montażu (chyba że montaż przeprowadził przedstawiciel Ninja®).
- Napraw lub zmian dokonanych przez strony inne niż Ninja lub jej przedstawiciele, chyba że możesz udowodnić, że te naprawy lub zmiany nie są związane z wadą, w związku z którą korzystasz z gwarancji.

Co się stanie po wygaśnięciu gwarancji?

Ninja nie projektuje produktów, które są sprawne przez ograniczony czas. Rozumiemy, że nasi klienci mogą chcieć naprawiać urządzenie kuchenne po wygaśnięciu gwarancji na produkt. Dodatkowe wsparcie online znajdziesz na witrynie www.ninjakitchen.eu

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja opracowują Ci sami inżynierowie, którzy stworzyli Twoje urządzenie kuchenne Ninja. Pełną listę części zamiennych i akcesoriów do wszystkich urządzeń Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu

Pamiętaj, że użycie nieoryginalnych części zamiennych Ninja może unieważnić gwarancję producenta. Twoje prawa ustawowe pozostają jednak niezmienne.

ODWIEDŹ NAS NA STRONIE:

ninjakitchen.eu

lub obserwuj dowolny z naszych profili w mediach społecznościowych:



NINJA
TEST
KITCHEN



SCAN FOR
MORE RECIPES

www.ninatestkitchen.eu

UWAGA: Zachowaj te instrukcje. Trzymaj do wykorzystania w przyszłości.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub ludzkiego zdrowia wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddawaj 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.

SharkNinja Europe Ltd 1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park, Century Way, Leeds, Anglia, LS15 8ZB
800 088 092
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, Niemcy

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

FOODI i NINJA są zastrzeżonymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

AF500EU_IB_MP_240229_Mv1_PL-PL

