

# NINJA<sup>®</sup>

## Foodi<sup>®</sup>

### MAX PRO

AG651EU

Instrukcja obsługi

Grill, Płyta & Frytkownica beztłuszczowa



# DZIĘKUJEMY

za zakup grilla, płyty i frytownicy beztłuszczowej Ninja® Foodi® Max Pro

---

## ZAPISZ TE INFORMACJE:

Numer modelu: .....

Numer seryjny: .....

Data zakupu: .....

*(Zachowaj paragon)*

Sklep zakupu: .....

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

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220-240V- 50-60Hz

Waty: 2460W

---

# ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ CAŁĄ INSTRUKCJĘ

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

## ⚠ OSTRZEŻENIE

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe natychmiast po rozpakowaniu.
- 2 To urządzenie może być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej, zdolnościach umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy, jeśli są pod nadzorem osób trzecich lub przeszły szkolenie dotyczące użytkowania urządzenia w bezpieczny i zrozumiały sposób, świadome zagrożeń wynikających z użytkowania.
- 3 Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. Urządzenie NIE JEST przeznaczone do użytku przez dzieci. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy w pobliżu użytkowanego urządzenia są dzieci.
- 4 To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. NIE używaj tego urządzenia niestosownie z jego przeznaczeniem. NIE używaj w poruszających się pojazdach lub łodziach. NIE UŻYWAJ na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 5 Upewnij się, że powierzchnia użytkowa jest równa, czysta i sucha. NIE umieszczaj urządzenia przy krawędzi blatu podczas użytkowania.
- 6 ZAWSZE upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
- 7 Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i na wszystkich stronach, w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza.
- 8 NIE używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający służy do zmniejszenia ryzyka chwytania go przez dzieci lub zaplątania się oraz aby zmniejszyć ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9 Aby chronić przed porażeniem elektrycznym NIE zanurzaj przewodu, wtyczek ani głównej obudowy urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- 10 NIE używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzenie przewodu zasilającego lub wtyczki. Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób, natychmiast przestań je użytkować i skontaktuj się z serwisem.
- 11 NIGDY nie używaj gniazda elektrycznego poniżej powierzchni blatu.
- 12 NIE stawiaj urządzenia na gorących powierzchniach, w tym na kuchence gazowej, elektrycznej lub w rozgrzanym piekarniku.
- 13 NIE pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu roboczego.
- 14 Używaj tylko zalecanych akcesoriów dołączonych do tego urządzenia lub autoryzowanych przez Shark. Używanie akcesoriów lub dodatków nie polecanych przez Shark może spowodować ryzyko pożaru lub obrażeń.
- 15 Przed umieszczeniem jakiegokolwiek akcesorium w urządzeniu, upewnij się, że jest ono czyste i suche.
- 16 NIE używaj urządzenia bez płyty grillowej i zainstalowanej osłony przeciw rozpryskom.
- 17 ZAWSZE przed uruchomieniem upewnij się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta.
- 18 NIE WOLNO przenosić urządzenia, gdy jest ono w użyciu.
- 19 NIE NALEŻY zakrywać wlotu powietrza lub odpowietrznika gniazda powietrza podczas pracy urządzenia. Spowoduje to uniemożliwienie równomiernego gotowania i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- 20 NIE dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące w trakcie i po gotowaniu. Aby zapobiec poparzeniom ZAWSZE używaj podkładek ochronnych lub rękawic kuchennych oraz używaj dostępnych uchwytów i gałek.

21 NIE WOLNO dotykać akcesoriów podczas lub natychmiast po ugotowaniu. Talerz i kosz stają się niezwykle gorące podczas gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego, gdy wyjmujesz akcesorium z urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała ZAWSZE zachowaj ostrożność podczas korzystania z produktu. Wskazane jest użycie ochronnych podkładek lub rękawic kuchennych.

22 NIE używaj tego urządzenia do smażenia na głębokim oleju.

23 NIE WOLNO kłaść rąk w pobliżu Sondy do gotowania, gdy jest ona używana.

24 Zalecamy potwierdzenie temperatury wewnętrznej żywności przy użyciu zewnętrznej sondy do żywności.

25 Wskazane jest zapoznanie się z rozdziałem Czystczenie i Konserwacja dla regularnych konserwacji urządzenia.

26 Aby rozłączyć, przekręć dowolny element sterujący na „off”, a następnie odłącz od gniazodka, gdy urządzenie jest już nieużywane oraz przed czyszczeniem.

27 Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przed: czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub zdejmowaniem części oraz w odstawieniu celu przechowywania.

28 NIE czyśćć metalowymi szczotkami. Mogą one zerwać podkładkę oraz dotknąć części elektrycznych, tworząc ryzyko porażenia prądem.

29 Czystczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.

30 Należy zachować szczególną ostrożność, podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

31 NIE kładź niczego na wierzchu urządzenia, gdy pokrywa jest zamknięta podczas używania lub przechowywania.

32 Upewnij się, że płyta grillowa jest prawidłowo włożona i bezpiecznie zamknięta w prawidłowej pozycji.

33 Zawsze upewnij się, że grill jest całkowicie ostudzony przed zwolnieniem i usunięciem płyty do gotowania.



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



Symbol wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne w przypadku zignorowania ostrzeżenia zawartego w tym symbolu.



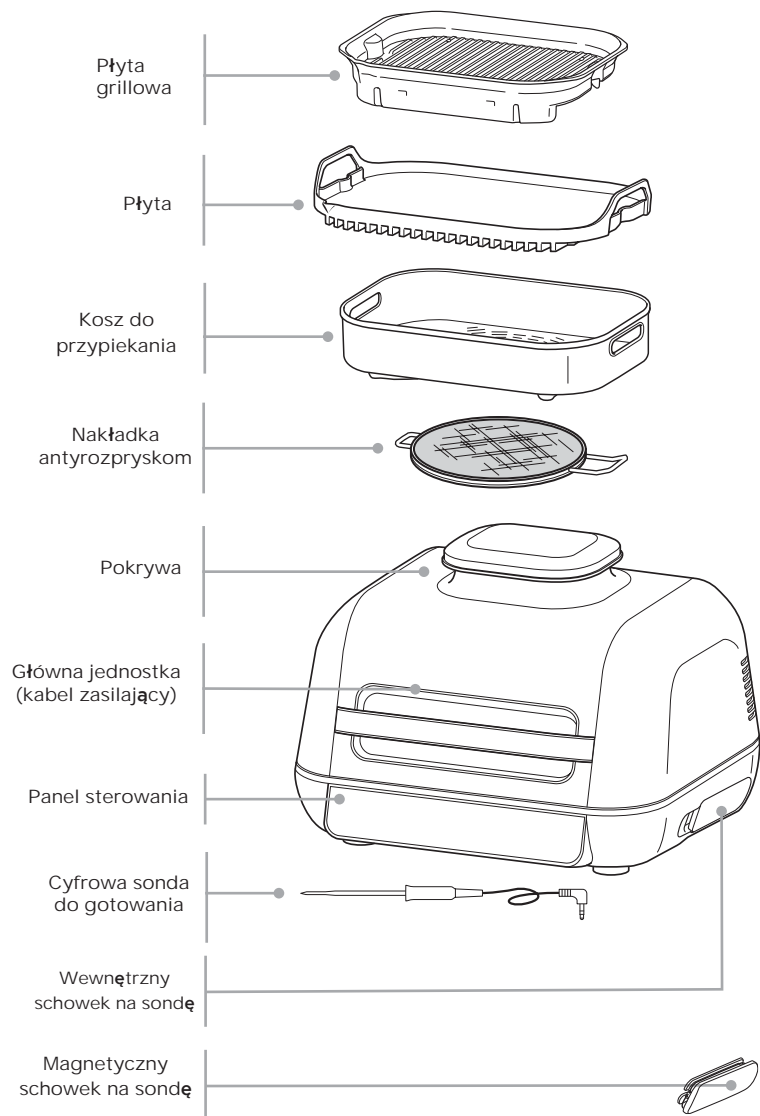
Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochronnych rękawic, aby uniknąć oparzeń.



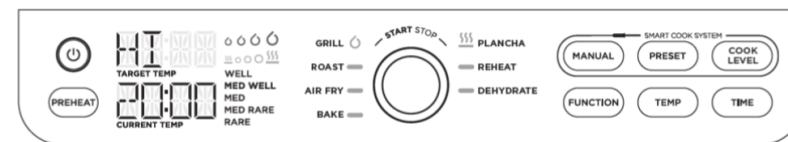
Wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.

## ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

# CZĘŚCI



# POZNAJ FUNKCJE



UWAGA: Nie wszystkie funkcje są zawarte w każdym modelu.

## PRZYCISKI FUNKCYJNE

**GRILL** Gotowanie przy zamkniętej pokrywie:

Grzanie góra | dół, które najlepiej nadaje się do grillowania dużych lub grubych kawałków mięsa, mrożonek lub do wszechstronnego pieczenia. Gotowanie z otwartą pokrywką: idealne do grillowania delikatnej żywności lub chudego mięsa aż do uzyskania efektu zgrillowania na węglu drzewnym bez przegotowania.

**ROAST** Delikatne mięsa, pieczone warzywa i więcej.

**AIR FRY** Dla kruchości i chrupkości z użyciem małej ilości oleju lub bez niego.

**BAKE** Zrób ciasta, smakołyki, desery i wiele więcej.

**PLANCHA** Idealny do delikatnych potraw, takich jak cebula, jajka, ryby lub fajitas.

**REHEAT** Odśwież pozostałe jedzenie poprzez delikatne rozgrzanie go, otrzymując chrupiący efekt.

**DEHYDRATE** Wysusz mięso, owoce i warzywa na zdrowe przekąski.

**MANUAL** Przełącza wyświetlacz, dzięki czemu możesz ręcznie ustawić wewnętrzny stopień przygotowania za pomocą pokrętła.

**PRESET** Po włożeniu sondy wyświetlacz pozwoli Ci wybrać rodzaj jedzenia. Użyj pokrętła, aby wybrać rodzaj mięsa.

**COOK LEVEL** Gotuj według własnych upodobań, wybierz stopień przygotowania od Rare do Well Done.

## PRZYCISKI FUNKCYJNE

**POWER** Upewnij się, że urządzenie jest podłączone.

Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk **POWER**.  
**DIAL** By wybrać funkcję gotowania lub innego ustawienia, obróć pokrętło.

**START/STOP** Naciśnij środek pokrętła, aby uruchomić lub zatrzymać wybraną funkcję gotowania.

Po uruchomieniu większość funkcji gotowania urządzenie przechodzi w tryb wstępnego nagrzewania, a następnie gotowanie zaczyna się, gdy ustawiona temperatura jest osiągnięta.

**TEMP** Aby wybrać temperaturę, naciśnij **TEMP** i użyj pokrętła do regulacji.

**TIME** Aby wybrać czas gotowania, naciśnij **TIME** i użyj pokrętła do regulacji.

**FUNCTION** Naciśnij, aby wyczyścić wszystkie ustawienia lub gdy sonda znajduje się w stanie „Rest” (jeśli nagrzewanie wstępne lub gotowanie jeszcze się nie rozpoczęły).

**PREHEAT** Po ustawieniu trybu gotowania, czasu i temperatury naciśnij pokrętło, a urządzenie automatycznie rozpocznie wstępne nagrzewanie. Jeśli **PREHEAT** jest naciskane po wciśnięciu pokrętła, urządzenie pominię podgrzewanie (niezalecane).  
**NAGRZEWANIE WSTĘPNE DLA LEPSZYCH REZULTATÓW**

Dla najlepszych wyników grillowania, pozwól urządzeniu w pełni się nagrzać przed dodaniem jedzenia. Dodawanie jedzenia przed zakończeniem nagrzewania wstępnego może prowadzić do: rozgotowania, uwolnienia się dymu oraz dłuższego czasu nagrzewania.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

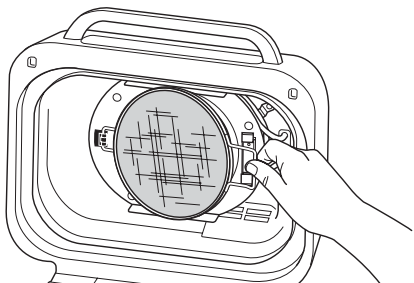
- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na ostrzeżenia i zalecenia bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj płytę grillową, planchę, kosz na owoce, sondę i osłonę przeciwozpryskową w ciepłej wodzie z mydłem z wodą, a następnie dokładnie spłucz je i osusz. Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem sondy i schowku na sondę, można myć w zmywarce. NIGDY nie czyścić urządzenia ani sondy w zmywarce.
- 4 Nie używaj szorstkich szcotek ani gąbek na powierzchniach do gotowania, ponieważ spowodują one uszkodzenie powłoki.

## KORZYSTANIE Z NINJA® FOODI® MAX PRO

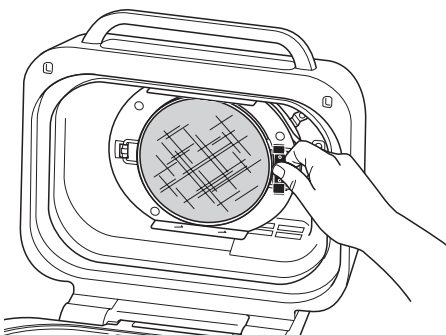
### OSŁONA PRZECIWOZPRYSKOWA

Umieszczona na spodzie pokrywy osłona przeciwzpryskowa utrzymuje element grzejny w czystości. ZAWSZE upewnij się, że podczas gotowania osłona przeciwzpryskowa jest zamontowana. Niezastosowanie osłony przeciwzpryskowej spowoduje nagromadzenie się oleju na elemencie grzewczym, co może spowodować dymienie.

**Montaż osłony przeciwzpryskowej**  
Aby zainstalować, zaczeć lewą stronę osłony przeciwzpryskowej na miejscu, a następnie zatrzasknij prawą stronę, aż usłyszysz kliknięcie i poczujesz, że weszła ona na swoje miejsce



**Zdejmowanie osłony przeciwbryzgowej**  
Zdejmij osłonę przeciwbryzgową do czyszczenia po każdym użyciu. Poczekaj, aż osłona całkowicie ostygnie, a następnie odczep osłonę z tyłu pokrywy, naciskając górną zakładkę do tyłu, a następnie pociągnij uchwyt do przodu.



### KONTROLA GRILLA

Gotowanie przy zamkniętej pokrywie w trybie góra | dół. Najlepsze do grillowania dużych lub grubych kawałki mięsa, mrożonek lub do wszechstronnego pieczenia.

Podczas korzystania z funkcji grilla będziesz potrzebować wybrać temperaturę płyty grillowej. Poniżej znajdują się zalecane poziomy temperatur dla typowych składników. Urządzenie może wytwarzać dym podczas gotowania składników na ustawieniach wyższych niż zalecane.

LOW (200° C)	MED (230° C)	HI (250° C)	MAX (260° C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bekon</li> <li>• Kiełbaski</li> <li>• Gęste sosy BBQ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mrożone mięso</li> <li>• Marynowane sosy / mięsa</li> <li>• Burgery</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steki</li> <li>• Kurczak</li> <li>• Hot dogi</li> <li>• Mięso na kebaba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warzywa</li> <li>• Owoce</li> <li>• Pizze</li> <li>• Świeże/mrożone owoce morza</li> <li>• Vege kebaby</li> </ul>

### Przełączanie na funkcję Grill po użyciu innej funkcji

Jeśli urządzenie jest już nagrzane po użyciu innej funkcji, na ekranie może pojawić się natychmiastowo komunikat „ADD FOOD”. Zaleca się, aby płyta grillowa nagrzewała się co najmniej 6 minut przed położeniem na niej jedzenia.

#### Grillowanie partii

Podczas grillowania więcej niż dwóch porcji jedzenia, zaleca się usunięcie tłuszczu/oleju z pojemnika do gotowania. WYSOCE zalecane jest również czyszczenie osłony przeciwzpryskowej pomiędzy zastosowaniami. Pomoże to zapobiec spaleniemu tłuszczu i spowodowanego tym dymu.

## KORZYSTANIE Z NINJA® FOODI® MAX PRO - KONT.

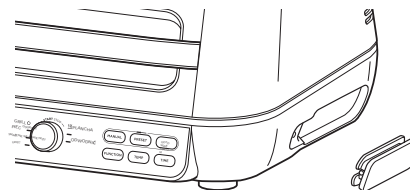
### UŻYWANIE SONDY DO GOTOWANIA

**WAŻNE:** NIE umieszczaj rąk w pobliżu przewodu cyfrowej sondy do gotowania podczas użytkowania, aby zapobiec przypaleniu lub oparzeniu.

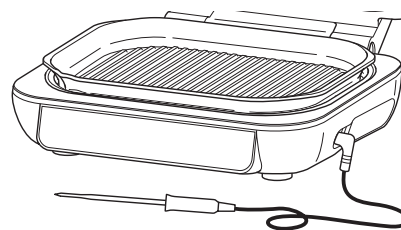
#### Przed pierwszym użyciem

Upewnij się, że gniazdo sondy jest wolne od jakichkolwiek pozostałości, a przewód jest wolny od węzłów przed podłączeniem go do gniazdka. Ostrożnie obchodź się z przewodem.

- 1 Wyciągnij magnetyczną nasadkę na schowek sondy po prawej stronie urządzenia. Następnie rozwiń przewód z komory w celu wyjścia sondy.



- 2 Podłącz sondę do gniazda wejściowego po prawej stronie urządzenia. Mocno dociśnij wtyczkę, do końca gniazda lub, gdy poczujesz/usłyszysz kliknięcie do miejsca. Umieść schowek z powrotem na bok urządzenia.
- 3 Po podłączeniu sondy do gniazda, włącz się i zapalą przyciski PRESET i MANUAL. Obróć pokrętkę, aby wybrać żadaną funkcję gotowania (np. grill) i czas gotowania



**UWAGA:** Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ urządzenie automatycznie wyłączy element grzejny i powiadomi Cię o zakończeniu gotowania.

- 4 Jeśli używasz funkcji PRESET, naciśnij przycisk PRESET i przekręć środkowe pokrętkę, aby wybrać żądany rodzaj jedzenia. Po dokonaniu wyboru naciśnij przycisk COOK LEVEL i przekręć pokrętkę w celu wybrania preferowanego stopnia przyrządzenia twojego jedzenia (od Rare do Well Done)

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Jeśli używasz MANUAL, naciśnij przycisk MANUAL i użyj poniższych zalecanych wewnętrznych temperatur gotowania.

RODZAJ ŻYWNOSCI: USTAW TEMPERATURĘ NA:

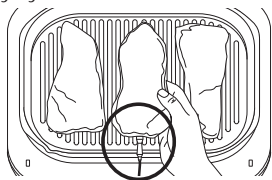
Ryba	Medium Rare (50° C)
	Rare (55° C)
	Medium well (60° C)
	Well Done (65° C)
Kurczak/Indyk	Well Done (75° C)
Wieprzowina	Medium Rare (50° C)
	Medium (55° C)
	Medium Well (65° C)
	Well Done (70° C)
Wołowina/ Jagnięcina	Rare (50° C)
	Medium Rare (55° C)
	Medium (60° C)
	Medium well (65° C)
	Well Done (70° C)

**UWAGA:** zapoznaj się z lokalnymi normami żywnościowymi w sprawie rekomendowanej bezpiecznej temperatury przygotowania żywności.

**UWAGA:** Wstępnie ustawione poziomy smażenia dla WOŁOWINY/JAGNIĘCIENY są niższe niż normalne zalecenia, ponieważ urządzenie będzie gotować je w temperaturze 5-10°C wyższej.

## KORZYSTANIE Z NINJA® FOODI® MAX PRO - KONT .

- Umieść akcesorium wymagane dla twojego programu gotowania w urządzeniu i zamknij pokrywę. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć podgrzewanie.
- Gdy urządzenie nagrzewa się, włóż sondę poziomo do środka najgrubszej części kawałka mięsa. Zapoznaj się z tabelą na sąsiedniej stronie w celu poznania dalszych instrukcji umieszczania sondy.
- Gdy urządzenie nagrzeje się, a komunikat „ADD FOOD” pojawi się na ekranie, otwórz pokrywkę, włóż żywność z włożoną sondą do urządzenia oraz zamknij pokrywę przewodu sondy, jeśli program wymaga zamknięcia pokrywy.



Prawidłowe umieszczenie sondy.  
Uchwyt sondy znajduje się w części wewnątrz urządzenia.

- Pasek postępu u góry wyświetlacza będzie śledzić etapy gotowania. Miganie wskazuje przejście do tego etapu.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

UWAGA: W przypadku korzystania z programów Grill, Plancha, Roast i Air Fry, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli FLIP. Odwracanie jedzenia jest opcjonalne, ale zalecane.

- Urządzenie zatrzyma się automatycznie, gdy Twój stopień przygotowania jest prawie osiągnięty, ponieważ wliczone zostanie gotowanie po czasie, a na ekranie zostanie wyświetlony komunikat GET FOOD.
- Gdy na ekranie zostanie wyświetlony komunikat REST, przenieś mięso na talerz. Sondę można usunąć przed przeniesieniem. Mięso będzie nadal się gotować, aż do wybranego przez Ciebie stopnia przygotowania, który zajmuje około 3–5 minut. To ważny krok, brak odpoczynku mięsa może spowodować, że mięso będzie niedostatecznie przyrządzone. Dodatkowe czasy gotowania mogą się różnić w zależności od wielkości kawałka mięsa oraz jego rodzaju.

UWAGA: Sonda będzie GORĄCA. Użyj rękawic kuchennych lub szczypec do wyjęcia sondy z jedzenia.

UWAGA: Aby sprawdzić wewnętrzną temperaturę innych kawałków mięsa, naciśnij i przytrzymaj MANUAL i włóż sondę do każdego kawałka mięsa.

### UŻYWANIE SONDY W RÓŻNYCH SPOSONACH GOTOWANIA:

Gotowanie 2 lub więcej takich samych kawałków mięsa do różnych poziomów przygotowania:

- Ustaw najwyższy wymagany poziom przygotowania.
- Włóż sondę do mięsa z najwyższym pożądanym poziomem przygotowania.
- Po wczesnym nagrzewaniu umieść mięso wewnątrz grilla. Gdy pasek postępu pokazuje, że osiągnięty został najniższy stopień smażenia, wyjmij kawałek mięsa bez sondy.

Kontynuuj gotowanie pozostałego mięsa aż do osiągnięcia następnego pożądanego poziomu przygotowania.

Gotowanie 2 lub więcej kawałków mięsa o różnych rozmiarach:

- Włóż sondę do mniejszego kawałka i użyj funkcji Preset, aby wybrać poziom przygotowania.
  - Gdy mięso jest ugotowane, wyjmij je z urządzenia.
  - Używając rękawic kuchennych, przenieś sondę do większego kawałka mięsa i używając strzałek po lewej stronie wyświetlacza, wybierz jego poziom przygotowania.
- Gotowanie 2 lub więcej różnych rodzajów mięsa:
- Włóż sondę do mięsa z niższym pożądanym poziomem przygotowania.
  - Użyj funkcji Manual, aby wybrać żądaną temperaturę wewnętrzną.
  - Gdy mięso jest ugotowane, wyjmij je z urządzenia.
  - Używając rękawic kuchennych, przenieś sondę do innego kawałka mięsa i skorzystaj z instrukcji dotyczącej wyboru żądanej wewnętrznej temperatury.

## KORZYSTANIE Z NINJA® FOODI® MAX PRO - KONT .

### JAK WŁOŻYĆ SONDĘ?

UWAGA: NIE WOLNO używać sondy do żywności mrożonej lub do kawałków mięsa cieńszych niż 1,5 cm.

RODZAJ ŻYWNOSCI:	UMIESZCZENIE	PRAWIDŁOWE	NIEPRAWIDŁOWE
Steki Kotlety wieprzowe Kotlety jagnięce Piersi kurczaka Burgery Polędwiczki Filety rybne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż sondę poziomo w środek najgrubszej części mięsa.</li> <li>Upewnij się, że końcówka sondy jest włożona prosto do centrum mięsa, nie pod kątem w dół lub ku górze.</li> <li>Upewnij się, że sonda jest blisko (ale nie dotykając) kości i z dala od tłuszczu lub chrząstek.</li> </ul> <p>UWAGA: najgrubsza część filetu może nie być Centrum. To jest ważne że koniec sondy uderza w najgrubszą część tak pożądane rezultaty są osiągnięty.</p>		
Cały kurczak	<ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż sondę poziomo w najgrubszą część piersi, równoległe do kości, ale nie dotykając jej.</li> <li>Upewnij się, że góra dociera do centrum najgrubszej części piersi i nie idzie przez całą drogę piersi do jamy.</li> </ul>		

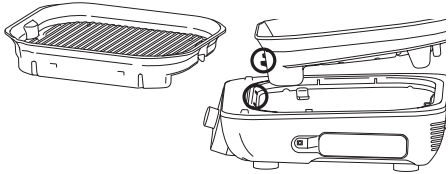
# FUNKCJE GOTOWANIA


## Grill

Gotuj przy otwartej pokrywie tylko z dolnym ogrzewaniem, program najlepszy do gotowania delikatnych potraw i chudych kawałków mięsa, takich jak kebaby lub warzywa.

Gotuj pod przykrywką zamkniętą przy ogrzewaniu górnym i dolnym, program jest najlepszy do grubych kawałków lub mrożonych mięs.

- 1 Aby zainstalować płytę grillową, umieść ją w z przodu podstawy, aby się zahaczyła, a następnie naciśnij z tyłu talerza aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Upewnij się, że osłona przeciwrozpryskowa jest na swoim miejscu, a następnie zamknij pokrywę.



- 2 Upewnij się, że urządzenie jest podłączone i naciśnij , aby włączyć urządzenie. Funkcja Grill będzie wybrana domyślnie.
- 3 Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Aby w razie potrzeby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk TEMP i obróć pokrętko.
- 4 Naciśnij przycisk TIME i obróć pokrętko, aby wybrać żądany czas.
- 5 Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć wstępne nagrzewanie. Pasek postępu się zaświeci. Wstępne nagrzanie zajmie około 4-7 minut.
- 6 Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz pojawi się komunikat ADD FOOD na wyświetlaczu.
- 7 Otwórz pokrywę i umieść składniki na płycie grillowej. Zamknij pokrywę, gdy gotujesz grube kawałki mrożonych mięs. Trzymaj pokrywę otwartą podczas gotowania delikatnego jedzenia lub chudego mięsa.
- 8 Po zakończeniu gotowania urządzenie na wyświetlaczu pojawi się sygnał dźwiękowy i komunikat END.
- 9 Wyjmij jedzenie z płyty grillowej.
- 10 Zdejmij płytę grillową, naciskając pomarańczowy przycisk zwalniający po lewej stronie urządzenia. Talerz wyskoczy z powrotem, możesz go po tym podnieść i wyjąć.

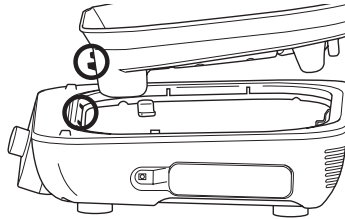


## Plancha

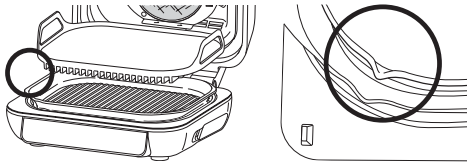
Gotuj przy otwartej pokrywie z grzaniem od dołu dla żywności, która wymaga obracania lub mieszania oraz ciągłego sprawdzania jak pokrojone warzywa lub jajka sadzone.


Gotuj z zamkniętą pokrywką z grzaniem z góry i dołu, program jest idealny do topienia sera, chrupiących dodatków lub szybkiego gotowania większych porcji potraw.

- 1 Aby zainstalować płytę grillową, umieść ją z przodu podstawy tak, aby się zaczepiła, a następnie dociśnij tył płyty, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Upewnij się, że osłona przeciwrozpryskowa jest na swoim miejscu.



- 2 Połóż płytę na grillu tak, aby talerz stał poziomo. Wyrównaj dziubek na płycie z pomocą dziubka na płycie grillowej (jeśli niepoprawnie ją zainstalujesz, przechyli się ona do przodu). Zamknij pokrywę.



- 3 Upewnij się, że urządzenie jest podłączone i naciśnij , aby włączyć urządzenie.
- 4 Ustaw pokrętko w pozycji PLANCHA. Zostanie wyświetlone domyślne ustawienie temperatury. Aby dostosować temperaturę do swoich potrzeb, naciśnij przycisk TEMP i pokrętko.
- 5 Naciśnij przycisk TIME i obróć pokrętko, aby wybrać żądany czas.
- 6 Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć podgrzewanie. Zaświeci się pasek postępu. Wstępne podgrzewanie zajmie około 7-9 minut.

PRE

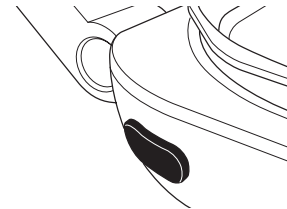
-----

# FUNKCJE GOTOWANIA – CIĄG DALSZY .

- 7 Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz na wyświetlaczu pojawi się komunikat ADD FOOD.
- 8 Otwórz pokrywę i nałóż składniki na płytę. Minutnik ma 15-sekundowy opóźniony start. Pozostaw pokrywę otwartą chyba że przepis mówi inaczej.

UWAGA: W przypadku pieczenia mięsa partiami, w celu uzyskania najlepszych rezultatów, zalecamy zamknięcie pokrywy między partiami i uruchomienie zaprogramowanej funkcji na 2-3 minuty przed dodaniem większej ilości jedzenia.

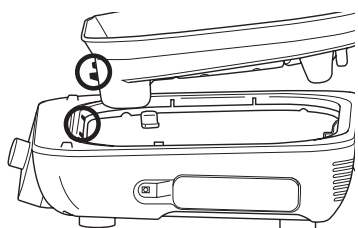
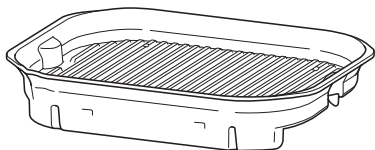
- 9 Gdy czas gotowania się skończy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz na wyświetlaczu pojawi się komunikat END.
- 10 Usuń jedzenie z płyty, a następnie usuń ją z płyty grillowej.
- 11 Zdejmij płytę grillową, naciskając pomarańczowy przycisk zwalniający po lewej stronie urządzenia. Talerz wyskoczy z tyłu, następnie podnieś go i wyjmij.




## FUNKCJE GOTOWANIA

### Roast

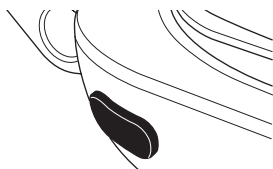
- 1 Aby zainstalować płytę grillową, umieść ją w z przodu podstawy, aby się zahaczyła, a następnie naciśnij z tyłu talerza aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Upewnij się, że osłona przeciwrozpryskowa jest na swoim miejscu, a następnie zamknij pokrywę.



- 2 Upewnij się, że urządzenie jest podłączone i naciśnij , aby włączyć urządzenie.
- 3 Ustaw pokrętko w pozycji ROAST. Domyślne ustawienie temperatury pojawi się na wyświetlaczu. Aby w razie potrzeby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk TEMP i obróć pokrętko.
- 4 Naciśnij przycisk TIME i obróć pokrętko aby wybrać żądany czas.
- 5 Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć wstępne nagrzewanie. Pasek postępu zacznie się świecić. Wstępne nagrzewanie zajmie około 3 minuty.

UWAGA: Chociaż nagrzewanie wstępne jest zdecydowanie zalecane w celu uzyskania najlepszych efektów, można je pominąć, naciskając przycisk PREHEAT. Komunikat ADD FOOD pojawi się na wyświetlaczu.

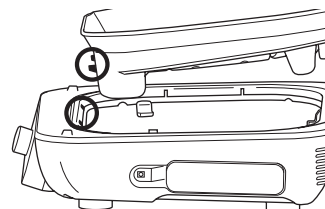
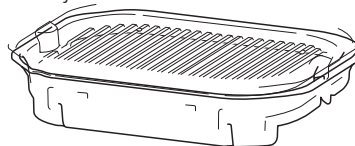
- 6 Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz pojawi się komunikat ADD FOOD na wyświetlaczu.
- 7 Otwórz pokrywę i nałóż składniki na płytę grillową. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik zacznie zliczać.
- 8 Gdy czas gotowania się skończy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat END.
- 9 Wyjmij jedzenie z płyty grillowej.
- 10 Zdejmij płytę grillową, naciskając pomarańczowy przycisk zwalniający po lewej stronie urządzenia. Talerz wyskoczy z z powrotem, a następnie będziesz mógł go podnieść i wyjąć.



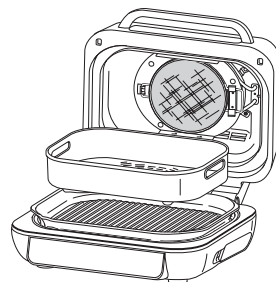
## FUNKCJE GOTOWANIA – CIĄG DALSZY .


### Air Fry

- 1 Aby zainstalować płytę grillową, umieść ją w z przodu podstawy, aby się zahaczyła, a następnie naciśnij z tyłu talerza, aż ta zatrzaśnie się na swoim miejscu. Upewnij się, że osłona przeciwrozpryskowa jest na miejscu.



- 2 Umieść kosz na warzywa i owoce na talerzu i ustaw go tak, aby zmieścił się wzdłuż tyłu płyty grillowej, tak aby nożki kosza ułożyły się w przestrzeniach płyty grillowej, a następnie zamknij pokrywę.



- 3 Upewnij się, że urządzenie jest podłączone i naciśnij , aby włączyć urządzenie.
- 4 Ustaw pokrętko w pozycji AIR FRY. Domyślne ustawienie temperatury pojawi się na wyświetlaczu. Aby w razie potrzeby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk TEMP i obróć pokrętko.
- 5 Naciśnij przycisk TIME i obróć pokrętko aby wybrać żądany czas.

- 6 Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. Zaświeci się pasek postępu. Wstępne nagrzewanie zajmie około 3 minut.
- 7 Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat ADD FOOD.

UWAGA: Wstępnego nagrzewania jest zalecane dla najlepszych efektów, możesz jednak je pominąć, naciskając przycisk PREHEAT. Na wyświetlaczu pojawi się ADD FOOD, podnieś i zamknij pokrywę, aby rozpocząć gotowanie.

- 8 Otwórz pokrywę i umieść składniki w pojemniku na warzywa i owoce. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik zacznie odliczanie.
- 9 Aby uzyskać najlepsze efekty, zalecamy częste potrząsanie składnikami. Kiedy otworzysz pokrywę, urządzenie zatrzyma się. Użyj szczypek z silikonową końcówką lub rękawiczek ochronnych do potrząsania koszem. Kiedy jedzenie będzie gotowe, wymień kosz i zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po zamknięciu pokrywy.
- 10 Gdy czas gotowania się skończy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat END.
- 11 Wyjmij kosz na warzywa i owoce z urządzenia.
- 12 Zdejmij płytę grillową, naciskając pomarańczowy przycisk zwalniający po lewej stronie jednostki. Talerz wyskoczy z z powrotem, a następnie podnieś go.

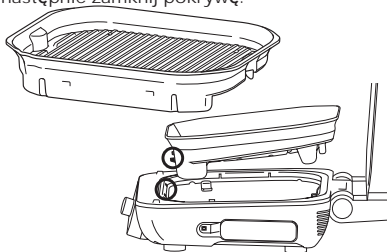





## FUNKCJE GOTOWANIA

### Bake

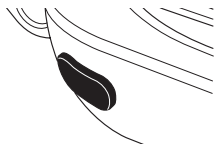
1 Aby zainstalować płytę grillową, umieść ją w przodu podstawy, aby się zahaczyła, a następnie naciśnij z tyłu talerza aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Upewnij się, że osłona przeciwrozpryskowa jest na swoim miejscu, a następnie zamknij pokrywę.



- 2 Upewnij się, że urządzenie jest podłączone i naciśnij , aby włączyć urządzenie.
- 3 Ustaw pokrętko w pozycji BAKE. Domyślne ustawienie temperatury pojawi się na wyświetlaczu. Aby w razie potrzeby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk TEMP i obróć pokrętko.
- 4 Naciśnij przycisk TIME i obróć pokrętko aby wybrać żądany czas.
- 5 Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć podgrzewanie. Pasek postępu zacznie się świecić. Zajmie to około 3 minut.

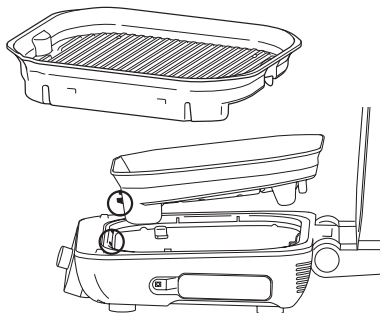
UWAGA: Chociaż nagrzewanie wstępne jest zdecydowanie zalecane w celu uzyskania najlepszych efektów, można je pominąć, naciskając przycisk PREHEAT. Komunikat ADD FOOD pojawi się na wyświetlaczu.


- 6 Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się ADD FOOD.
- 7 Otwórz pokrywę i umieść składniki na talerzu lub połóż blachę na bochenek na talerzu. Gdy pokrywa jest zamknięta, rozpocznie się gotowanie, a timer zacznie odliczać.
- 8 Gdy czas gotowania się skończy, na wyświetlaczu pojawi się sygnał dźwiękowy oraz komunikat END.
- 9 Wyjmij jedzenie z płyty grillowej.
- 10 Zdejmij płytę grillową, naciskając pomarańczowy przycisk zwalniający po lewej stronie jednostki. Talerz wyskoczy z z powrotem, możesz go podnieść i wyjąć.



### Dehydrate

1 Aby zainstalować płytę grillową, umieść ją w przodu podstawy, aby się zahaczyła, a następnie naciśnij z tyłu talerza aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Upewnij się, że osłona przeciwrozpryskowa jest na miejscu.



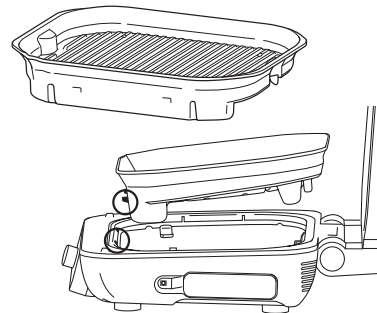
- 2 Umieść kosz na warzywa i owoce na talerzu w urządzeniu i dodaj składniki do koszyka. Zamknij pokrywę, ponieważ urządzenie nie wymaga wstępnego nagrzewania dla tej funkcji.
- 3 Upewnij się, że urządzenie jest podłączone i naciśnij , aby włączyć urządzenie.
- 4 Ustaw pokrętko w pozycji DEHYDRATE. Domyślne ustawienie temperatury zostanie wyświetlone. Aby w razie potrzeby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk TEMP i obróć pokrętko.
- 5 Naciśnij przycisk TIME i obróć go, by wybrać żądany czas.
- 6 Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć. (Urządzenie nie wymaga wstępnego nagrzewania w tym trybie.)
- 7 Gdy czas odwodnienia się skończy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat END.
- 8 Wyjmij składniki i kosz z płyty grillowej.
- 9 Zdejmij płytę grillową, naciskając pomarańczowy przycisk zwalniający po lewej stronie jednostki. Talerz wyskoczy z z powrotem, możesz go podnieść i wyjąć.



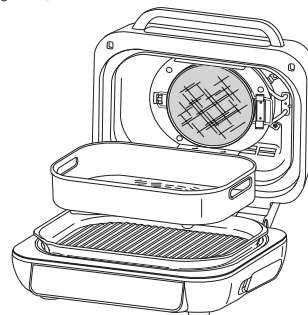
## FUNKCJE GOTOWANIA – CIĄG DALSZY .


### Reheat

1 Aby zainstalować płytę grillową, umieść ją z przodu podstawy, aby się zahaczyła, a następnie naciśnij z tyłu płyty, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Upewnij się, że osłona przeciwrozpryskowa jest na swoim miejscu.



- 2 Umieść kosz na warzywa na talerzu i ustaw go z tyłu płyty grillowej, tak aby nóżki kosza znalazły się w przestrzeni płyty grillowej. Dodaj składniki, a następnie zamknij pokrywę.



- 3 Upewnij się, że urządzenie jest podłączone i naciśnij , aby włączyć urządzenie.
- 4 Ustaw pokrętko w pozycji Reheat. Domyślne ustawienie temperatury pojawi się na wyświetlaczu. Aby w razie potrzeby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk TEMP i obróć pokrętko.

UWAGA: Jeśli chcesz użyć sondy, by sprawdzić wewnętrzną temperaturę jedzenia, naciśnij MANUAL przez 2 sekundy, a temperatura wewnętrzna żywności pojawi się na ekranie przez 5 sekund.

- 5 Naciśnij przycisk TIME i obróć pokrętko, by wybrać żądany czas. Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć (urządzenie nie wymaga nagrzewania wstępnego w tym trybie). Rozpocznie się gotowanie, a minutnik zacznie odliczanie.
- 6 W celu uzyskania najlepszych efektów zalecamy częste potrząsanie składników. Kiedy otworzysz pokrywę, urządzenie wstrzyma pracę. Użyj końcówki silikonowej szczyptec lub rękawic kuchennych do potrząsania koszem i zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po zamknięciu pokrywy.
- 7 Gdy czas gotowania się skończy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz wyświetli komunikat END.
- 8 Wyjmij kosz na warzywa i owoce z płyty grillowej.
- 9 Zdejmij płytę grillową, naciskając pomarańczowy przycisk zwalniający po lewej stronie urządzenia. Talerz wyskoczy z tyłu, a następnie podniesie się.



## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem.

- Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego przed czyszczeniem. Pozostaw pokrywę otwartą po wyjmowaniu jedzenia, aby urządzenie mogło szybciej ostygnąć.
- Płytę grillową, planchę, kosz na owoce i warzywa oraz osłonę przeciwrozpryskową można myć w zmywarce. Sonda i uchwyt sondy NIE nadają się do mycia w zmywarce.
- Dla najlepszego czyszczenia w zmywarce, zalecamy płukanie płyty grillowej, planchy, kosza na owoce i osłony przeciwrozpryskowej ciepłą wodą przed umieszczeniem ich w zmywarce.
- Przy myciu ręcznym, wysusz lub wytrzyj ręcznikiem części po ich umyciu.
- Pokrywę wewnętrzną należy wytrzeć po każdym użytkowaniu wilgotnym ręcznikiem lub ściereczką, by odświeżyć urządzenie oraz usunąć zalegający tłuszcz.

UWAGA: Cyfrową sondę do gotowania i jej uchwyt można myć wyłącznie ręcznie. NIE zanurzaj sondy w wodzie lub innej cieczy. Zalecamy czyszczenie wyłącznie wilgotną szmatką.

- Jeśli resztki jedzenia lub tłuszcz przykleiły się do płyty grillowej, osłony przeciwrozpryskowej lub innej części, namocz je w ciepłej wodzie z mydłem przed czyszczeniem.
- Wyczyść osłonę przeciwrozpryskową po każdym użyciu. Moczenie osłony przeciwrozpryskowej przez noc spowoduje zmiękczenie przypalonego tłuszczu. Po namoczeniu, użyj szcoteczki do czyszczenia, aby usunąć smar z ramy ze stali nierdzewnej i przedniej zakładki.
- Dokładnie wyczyść osłonę przeciwrozpryskową przez włożenie jej do garnka z wodą oraz gotowanie jej przez 10 minut. Następnie spłucz ją w wodzie o temperaturze pokojowej i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Delikatnie wytrzyj wewnątrz pokrywki wilgotną szmatką.

UWAGA: NIGDY nie używaj narzędzi ściernych lub środków czyszczących. NIGDY nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie.

- Podczas układania w stos powlekanych akcesoriów w celu ich przechowywania, połóż szmatkę lub ręcznik papierowy między każdym elementem, aby chronić powlekane powierzchnie.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „ADD FOOD”. Urządzenie zakończyło wstępne nagrzewanie i nadszedł czas na dodanie składników.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „Shut Lid”. Pokrywa jest otwarta i należy ją zamknąć, aby uruchomić wybraną funkcję.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się „Plug In”. Sonda nie jest podłączona do gniazda po prawej stronie panelu sterowania. Podłącz sondę przed kontynuowaniem. Wciśnij sondę, aż usłyszysz kliknięcie.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „PRBE ERR”. Oznacza to, że urządzenie przekroczyło limit czasu, zanim żywność osiągnęła ustawioną temperaturę wewnętrzną. Dla zachowania bezpieczeństwa urządzenie może działać tylko przez określony czas w określonych temperaturach.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „Add Plate”. Płyta grillowa musi być zamontowana w urządzeniu przed gotowaniem. Zamontuj płytę grillową.
- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się „E”. Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online można znaleźć na stronie ninjakitchen.pl.
- Dlaczego moje jedzenie jest przegotowane lub niedogotowane, mimo że używałem sondy? Ważne jest, aby sondę włożyć wzdłuż najgrubszej części składnika, aby uzyskać najdokładniejszy odczyt. Upewnij się, że jedzenie odpoczywa przez 3-5 minut, aby uzyskać końcowy efekt. Więcej informacji można znaleźć w części Korzystanie z cyfrowej sondy do gotowania.
- Dlaczego podczas wstępnego nagrzewania Płyty nie słychać hałasu, mimo że paski postępu podgrzewania są wyświetlane? Dopóki pokazuje się pasek postępu, urządzenie nagrzewa się. Płyta podgrzeje dolną część i włączy wentylator na kilka minut w cyklu wstępnego nagrzewania.
- Czy mogę anulować lub pominąć nagrzewanie wstępne? Aby uzyskać najlepsze wyniki, zdecydowanie zaleca się wstępne nagrzewanie, ale można je pominąć, wybierając przycisk PREHEAT po naciśnięciu pokrętła. Wyświetlacz pokaże ADD FOOD, podnieś i zamknij pokrywę w celu rozpoczęcia gotowania.
- Czy powinienem dodawać składniki przed czy po nagrzewaniu wstępnym? Aby uzyskać najlepsze rezultaty, rozgrzej urządzenie przed dodaniem składników.
- Dlaczego moje urządzenie emituje dym? Korzystając z funkcji Grill i Plancha, zawsze wybieraj zalecane ustawienie temperatury. Upewnij się, że zamontowana jest osłona przeciwrozpryskowa.
- Jak zastopować urządzenie, aby móc sprawdzić jedzenie? Otwierając pokrywę podczas funkcji gotowania oprócz Grilla i Planchy, urządzenie zostanie automatycznie wstrzymane.
- Czy uchwyt sondy stopi się, jeśli dotknie gorącej płyty grillowej? Nie, uchwyt jest wykonany z silikonu odpornego na wysokie temperatury, który wytrzyma wysokie temperatury.
- Dlaczego urządzenie ma skalę od 1 do 9 dla ustawienia wstępnego wołowiny? Postrzeżenie tego, jak dobrze coś jest ugotowane, różni się. Skala 1-9 zapewnia szeroki zakres opcji dla każdego poziomu gotowania, dzięki czemu możesz dostosować je do swoich upodobań.
- Czy mogę korzystać z funkcji Plancha i akcesorium Plancha po gotowaniu na płycie grillowej? Tak, ale zdecydowanie zalecamy najpierw wyczyszczenie płyty grillowej, aby nie było żadnych zanieczyszczeń kolidujących z płaską górną powierzchnią styku z płytą grillową.



## 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](mailto:serwis@emidas.com.pl)

W przypadku produktów uszkodzonych usterek należy zgłosić na adres: [serwis@emidas.com.pl](mailto: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:*

.....



.....

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

FOODI i NINJA są zarejestrowanymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.