

NINJA

Foodi

POSSIBLE COOKER

MC1101EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI



UNIKLANY NUMER
KARTY GWARANYCJNEJ:



ninjakitchen.eu

REJESTRACJA PRODUKTU

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

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

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____ (Zachowaj paragon)

Sklep, w którym dokonano zakupu: _____

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220 V – 240 V~, 50-60 Hz

Moc: 1200 W



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstwa domowego. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj go recyklingowi w odpowiedzialny sposób, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie surowców. Aby zwrócić swoje zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oni przyjąć ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM



Przeczytaj i zapoznaj się z instrukcjami, aby zrozumieć działanie i sposób korzystania z produktu.



Ostrzeżenie wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub poważne uszkodzenie mienia, jeśli nie zostanie uwzględnione.



Unikaj kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.



Do użytku wewnętrznego i wyłącznie w gospodarstwie domowym.

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym następujących ostrzeżeń i instrukcji. Nie używaj urządzenia do celów innych niż zamierzone.

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia u małych dzieci, natychmiast po rozpakowaniu wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2 Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby bez doświadczenia, jeśli zostały odpowiednio poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu i rozumieją zagrożenia z tym związane.
- 3 Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE** pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani go używać. Konieczny jest nadzór dorosłych, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- 4 Krótki przewód zasilający jest stosowany, aby zmniejszyć ryzyko jego pociągnięcia przez dzieci, zaplątania się lub potknięcia o dłuższy przewód. **NIE** używaj przedłużacza z tym urządzeniem.
- 5 Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia.
- 6 Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, **NIE** umieszczaj urządzenia na kuchenkach ani innych gorących powierzchniach ani w rozgrzanych piekarnikach.
- 7 **NIE** używaj urządzenia bez zainstalowanego garnka do gotowania.
- 8 **UWAGA:** Rozgrzany garnek może uszkodzić blaty lub stoły. Po wyjęciu gorącego garnka z multicookera, **NIE** kładź go bezpośrednio na nieosłoniętej powierzchni. **ZAWSZE** umieszczaj gorący garnek na podstawce lub stojaku.
- 9 Aby chronić przed ryzykiem porażenia prądem, nie zanurzaj obudowy multicookera w wodzie ani w żadnym innym płynie. Jeśli obudowa wpadnie do cieczy, natychmiast odłącz przewód od gniazdka. **NIE** sięgaj do cieczy.
- 10 Przed umieszczeniem wyjmowanego garnka w podstawie urządzenia, upewnij się, że garnek i podstawa są czyste i suche, wycierając je miękką szmatką.
- 11 **NIE** podgrzewaj pustego garnka dłużej niż 10 minut. Nastąpi uszkodzenie powierzchni do gotowania.
- 12 **NIE** używaj tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 13 **UWAGA:** Funkcja Sear/Sauté osiąga wysokie temperatury. Jeśli nie jest monitorowana, jedzenie może się przypalić na tym ustawieniu. Zachowaj ostrożność przy dotykaniu gorących powierzchni i podczas wyjmowania jedzenia, aby uniknąć oparzeń. Nie używaj pokryw i nie pozostawiaj multicookera bez nadzoru podczas używania funkcji Sear/Sauté.
- 14 Unikaj nagłych zmian temperatury, takich jak dodawanie schłodzonych produktów do podgrzanego garnka.
- 15 **UWAGA:** Garnek i pokrywa nagrzewają się bardzo mocno podczas używania funkcji Braise. Zachowaj ostrożność przy dotykaniu gorących powierzchni i wyjmowaniu jedzenia, aby uniknąć oparzeń.
- 16 Należy zachować ostrożność podczas obsmażania mięsa i smażenia. Trzymaj ręce i twarz z dala od wyjmowanego garnka, zwłaszcza przy dodawaniu nowych składników, ponieważ gorący olej może przyskać.
- 17 To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. **NIE** używaj tego urządzenia do celów innych niż zamierzone. **NIE** używaj go w pojazdach ani na łodziach. **NIE** używaj na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 18 Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE** umieszczaj urządzenia blisko krawędzi blatu podczas pracy.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia mienia, należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym następujących ostrzeżeń i instrukcji. Nie używaj urządzenia do celów innych niż zamierzone.

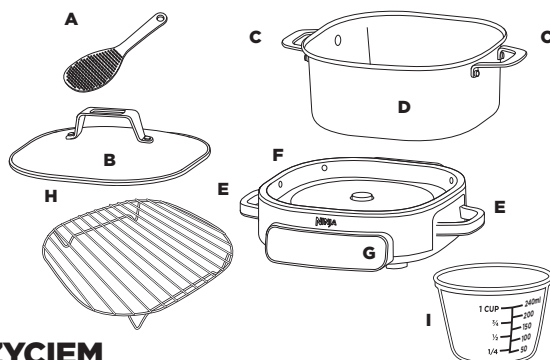
- 19 NIE** używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Regularnie sprawdzaj stan urządzenia i przewodu. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone, natychmiast przestań je używać i skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- 20** To urządzenie posiada spolaryzowaną wtyczkę (jedno ostrze jest szersze niż drugie). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, ta wtyczka pasuje tylko w jeden sposób do spolaryzowanego gniazdka. Jeśli wtyczka nie pasuje w pełni, obróć ją. Jeśli nadal nie pasuje, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. **NIE** próbuj modyfikować wtyczki w żaden sposób.
- 21 ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo złożone przed użyciem.
- 22 NIE** używaj akcesoriów innych niż zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. **NIE** umieszczaj akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub tradycyjnym, ani na ceramicznej płycie grzewczej, elektrycznych grzejnikach, gazowych kuchenkach czy grillach zewnętrznych. Używanie akcesoriów innych niż zalecane przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- 23** Podczas korzystania z urządzenia zapewnij co najmniej 15,25 cm (6 cali) przestrzeni nad i po bokach dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- 24 NIE** obsługuj urządzenie w garażu ani pod szafką ścienną. Podczas przechowywania w garażu kuchennym zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego. Nieprzestrzeganie tego może spowodować pożar, zwłaszcza jeśli urządzenie dotyka ścian garażu lub gdy drzwi dotykają urządzenia przy zamykaniu.
- 25 ZAWSZE** postępuj zgodnie z instrukcjami i przepisami dotyczącymi maksymalnych i minimalnych ilości płynów.
- 26** Aby uniknąć możliwych uszkodzeń spowodowanych parą, umieść urządzenie z dala od ścian i szafek podczas użytkowania.
- 27 NIGDY** nie używaj ustawienia „Slow Cook” bez jedzenia i płynów w wyjmowanym garnku do gotowania.
- 28 UWAGA:** Garnek do gotowania i pokrywka nagrzewają się bardzo podczas używania funkcji „Slow Cook” i „Braise”. Zachowaj ostrożność przy dotykaniu gorących powierzchni oraz podczas wyjmowania jedzenia, aby uniknąć oparzeń.
- 29 NIE** przesuwaj urządzenia podczas jego pracy.
- 30** Zapobiegaj kontaktowi jedzenia z elementami grzejnymi. **NIE** przepełniaj garnka do gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne korzystanie z urządzenia.
- 31 NIE** używaj tego urządzenia do gotowania błyskawicznego ryżu.
- 32** Napięcia w gniazdkach elektrycznych mogą się różnić, co wpływa na wydajność i moc grzewczą urządzenia. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, użyj termometru do sprawdzenia czy jedzenie jest ugotowane do zalecanych temperatur.
- 33** Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, natychmiast odłącz je od prądu i poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim wyjmiesz garnek do gotowania.
- 34 NIE** dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po pracy. Aby zapobiec oparzeniom lub obrażeniom, **ZAWSZE** używaj ochronnych podładek lub izolowanych rękawic kuchennych oraz korzystaj z dostępnych uchwytów i pokręteł.
- 35** Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny. Niewłaściwe użycie, w tym przenoszenie urządzenia, może spowodować obrażenia ciała, takie jak poważne oparzenia.
- 36** Podczas pracy urządzenia gorąca para może być wydobywana na zewnątrz przez otwór parowy na górze pokrywki. Umieść urządzenie w taki sposób, aby otwór parowy nie był skierowany w stronę gniazdek elektrycznych, szafek lub innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworu parowego.
- 37.** Kiedy używasz ustawienia „SLOW Cook”, **ZAWSZE** trzymaj pokrywkę zamkniętą.
- 38** Podstawa urządzenia, wewnętrzny garnek do gotowania i szklana pokrywka stają się bardzo gorące podczas gotowania. Unikaj kontaktu z gorącą parą i powietrzem podczas wyjmowania wewnętrznego garnka i szklanej pokrywki z podstawy. **ZAWSZE** umieszczaj je na powierzchni odpornej na wysokie temperatury po wyjęciu. **NIE** dotykaj akcesoriów podczas lub bezpośrednio po gotowaniu.

- 39 ZAWSZE** podnoś pokrywkę za uchwyt znajdujący się z przodu urządzenia. **NIE** podnoś pokrywki z boku, ponieważ może się wydostać parząca para.
- 40** Wyjmowany wewnętrzny garnek do gotowania może być bardzo ciężki, gdy jest pełen składników. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia garnka z podstawy urządzenia.
- 41 NIE** dotykaj akcesoriów, w tym termometru (nie jest dostępny we wszystkich modelach), podczas ani bezpośrednio po gotowaniu, ponieważ stają się one bardzo gorące podczas procesu gotowania. Aby zapobiec oparzeniom lub obrażeniom, **ZAWSZE** zachowuj ostrożność przy obsłudze produktu. Używaj długich przyborów kuchennych oraz ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 42** Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- 43** Pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem, demontażem, zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przechowywaniem.
- 44** Gdy urządzenie nie jest używane i przed jego czyszczeniem, wyłącz je i odłącz od gniazdka.
- 45 NIE** czyść za pomocą metalowych zmywaków. Fragmenty zmywaka mogą się oderwać i dotknąć części elektrycznych, co może spowodować ryzyko porażenia prądem.
- 46** Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie i konserwacja” w celu regularnej konserwacji urządzenia.
- 47 NIE** pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni. **NIGDY** nie używaj gniazdek znajdujących się pod blatem.
- 48** Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

CZĘŚCI

- A** Łyżka do ryżu
- B** Szklana pokrywka
- C** Uchwyt garnka
- D** Garnek do gotowania 6L
- E** Uchwyt głównej jednostki
- F** Główna jednostka
- G** Panel sterowania
- H** Stojak na parę
- I** Miarka do ryżu

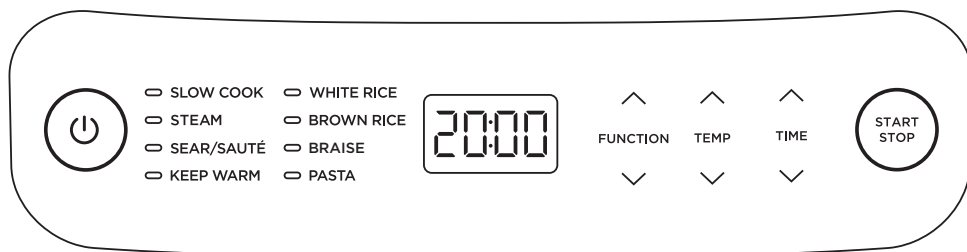


PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1** Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, naklejki i taśmy z urządzenia.
- 2** Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj tę instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- 3** Umyj główną jednostkę bazową, wewnętrzny garnek do gotowania, szklaną pokrywkę i łyżkę chochlę wilgotną, mydlaną ściereczką, a następnie spłucz czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz. **NIGDY** nie zanurzaj głównej jednostki w wodzie.
- 4** Zalecamy włączenie urządzenia i uruchomienie go przez 10 minut bez dodawania jedzenia. Upewnij się, że obszar jest dobrze wentylowany. Usunie to wszelkie resztki opakowań i zapachy, które mogą być obecne. Jest to całkowicie bezpieczne i nie wpływa negatywnie na wydajność urządzenia PossibleCooker™ Pro.

Uwaga: Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad i po bokach dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

POZNAWANIE NINJA FOODI POSSIBLECOOKER



FUNKCJE GOTOWANIA

SLOW COOK: Gotowanie potraw w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

STEAM: Delikatne gotowanie ryb i warzyw przy użyciu pary.

SEAR/SAUTÉ: Używaj urządzenia jak płyty kuchennej do obsmażania mięsa, duszenia warzyw, gotowania sosów i innych.

KEEP WARM: Podgrzewanie lub utrzymywanie ciepła ugotowanego jedzenia przez dłuższy czas.

WHITE RICE: Gotowanie różnych rodzajów białego ryżu – długoziarnistego, jaśminowego, basmati, arborio itp.

BROWN RICE: Gotowanie idealnego ryżu brązowego.

BRAISE: Przekształcanie twardszych kawałków mięsa poprzez ich obsmażanie na wysokiej temperaturze (z olejem), a następnie duszenie w płynie na niskiej temperaturze.

PASTA: Gotowanie suchego makaronu bez potrzeby odczekania wody.

PRZYCISKI OPERACYJNE

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

FUNKCJA (strzałki): Używaj strzałek góra/dół, aby wybrać funkcję gotowania.

TEMP (strzałki): Używaj strzałek góra/dół po lewej stronie wyświetlacza, aby dostosować temperaturę gotowania.

TIME (strzałki): Używaj strzałek góra/dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania.

START/STOP przycisk: Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie START/STOP w trakcie gotowania zatrzyma bieżącą funkcję.

UWAGA: Jeśli żadna funkcja gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 10 minut, urządzenie wyłączy się.

KORZYSTANIE Z NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Slow Cook

- 1 Użyj strzałek $\wedge \vee$ FUNKCJA, ABY WYBRAĆ SLOW COOK.
- 2 Użyj strzałek $\wedge \vee$ TEMP, aby wybrać HI lub LO.
- 3 Użyj strzałek $\wedge \vee$ TIME, aby wybrać czas od 3 do 12 godzin w odstępach 15-minutowych.

UWAGA: Czas dla SLOW COOK LO można ustawić między 6 a 12 godzin, a dla SLOW COOK HI między 2 a 12 godzin.

- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

UWAGA: Urządzenie automatycznie wyłączy się po 12 godzinach pracy w trybie KEEP WARM.

Braise

- 1 Obsmaż składniki w garnku, korzystając z instrukcji SEAR/SAUTÉ.
- 2 Po zakończeniu procesu odglazurowania za pomocą wina lub bulionu.
- 3 Dodaj resztę płynu i składników do garnka.
- 4 Użyj strzałek $\wedge \vee$ FUNKCJA, aby wybrać BRAISE. Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury.
- 5 Użyj strzałek $\wedge \vee$ TIME, aby wybrać czas w odstępach 15-minutowych.
- 6 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

USING THE NINJA FOODI POSSIBLECOOKER - CONT

Sear/Sauté

- 1 Użyj strzałek   FUNKCJA, aby wybrać SEAR/SAUTÉ.
- 2 Użyj strzałek   TEMP, aby wybrać HI, MED lub LO.

UWAGA: Czas nie jest regulowany w funkcji Sear/Sauté.

UWAGA: Zaleca się, aby urządzenie nagrzewało się przez 5 minut przed dodaniem składników.

- 3 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby wyłączyć funkcję SEAR/SAUTÉ po zakończeniu gotowania.

UWAGA: NIE używaj metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one porysować nieprzyswierającą powłokę garnka.

UWAGA: Możesz korzystać z tej funkcji z pokrywką lub bez.

Keep Warm

- 1 Użyj strzałek   FUNKCJA, aby wybrać KEEP WARM. Temperatura zostanie ustawiona automatycznie, a urządzenie zacznie liczyć czas w górę.
- 2 Użyj strzałek   TIME, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny lub 5-minutowych do 6 godzin.

White Rice

- 1 Dodaj odpowiednią ilość ryżu.
- 2 Dodaj wodę do odpowiedniego poziomu oznaczonego na garnku i nałóż pokrywkę na garnek.
- 3 Użyj strzałek   FUNKCJA, aby wybrać WHITE RICE.

UWAGA: Czas i temperatura nie są regulowane w funkcji White Rice.

- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Animacja pojawi się podczas gotowania.

UWAGA: Dla najlepszych rezultatów, trzymaj pokrywkę na garnku podczas gotowania.

- 5 Gdy ryż skończy się gotować, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na KEEP WARM i rozpocznie odliczanie w górę.

UWAGA: Urządzenie automatycznie wyłączy się po 12 godzinach w trybie KEEP WARM.

Brown Rice

- 1 Dodaj odpowiednią ilość ryżu.
- 2 Dodaj wodę do odpowiedniego poziomu oznaczonego na garnku.

UWAGA: Czas i temperatura nie są regulowane w funkcji Brown Rice.

- 3 Użyj strzałek   FUNKCJA, ABY WYBRAĆ BROWN RICE.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Animacja pojawi się podczas gotowania.

UWAGA: Dla najlepszych rezultatów, trzymaj pokrywkę na garnku podczas gotowania.

- 5 Gdy ryż skończy się gotować, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na KEEP WARM i rozpocznie odliczanie w górę.

UWAGA: Urządzenie automatycznie wyłączy się po 12 godzinach w trybie KEEP WARM.

Braise

- 1 Obsmaż składniki w garnku, korzystając z instrukcji SEAR/SAUTÉ.
- 2 Po zakończeniu, odglażuruj potrawę winem lub bulionem.

UWAGA: Aby odglażować, wlej 1 filiżankę płynu do garnka. Zeskrob brązowe resztki z dna garnka i wymieszaj je z płynem do gotowania.

3. Dodaj resztę płynu i składników do garnka.
4. Użyj strzałek FUNKCJA, aby wybrać BRAISE. Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury.
5. Użyj strzałek TIME, aby wybrać czas w odstępach 15-minutowych.
- 6 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

Pasta

- 1 Dodaj odpowiednią ilość suchego makaronu do garnka do gotowania.
- 2 Dodaj zalecaną ilość wody.
- 3 Użyj strzałek   FUNKCJA, aby wybrać PASTA.

UWAGA: Czas i temperatura nie są regulowane w funkcji Pasta.

- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania wyświetli się animacja.

UWAGA: Dla najlepszych rezultatów, trzymaj pokrywkę na garnku podczas gotowania.

- 5 Kiedy makaron skończy się gotować, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na KEEP WARM i rozpocznie odliczanie w górę.

UWAGA: Urządzenie automatycznie wyłączy się po 12 godzinach w trybie KEEP WARM.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie: Zmywarka i mycie ręczne

Urządzenie należy dokładnie czyścić po każdym użyciu.

1. Odłącz urządzenie od gniazdka przed czyszczeniem.
2. Aby wyczyścić podstawę multicookera i panel sterowania, przetrzyj je wilgotną ściereczką.
3. Garnek do gotowania i szklana pokrywka mogą być myte w zmywarce.

4. Jeśli resztki jedzenia przywierają do garnka, napełnij garnek wodą i pozostaw do namoczenia przed czyszczeniem. Jeśli resztki jedzenia przywierają do szklanej pokrywki lub silikonowej łyżki-chochli, użyj środka czyszczącego nieściernego. **NIE** używaj druciaków. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj środka czyszczącego nieściernego lub płynu do naczyń z nylonową gąbką lub szczotką.

5. Wszystkie części wysusz na powietrzu po każdym użyciu.

UWAGA: NIGDY nie wkładaj podstawy multicookera do zmywarki ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Urządzenie nie włącza się.

- Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka.
- Spróbuj podłączyć przewód do innego gniazdka.
- Zresetuj wyłącznik automatyczny, jeśli to konieczne.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie „ADD POT”

- Garnek do gotowania nie znajduje się w podstawie multicookera. [icon] Garnek do gotowania jest wymagany we wszystkich funkcjach.

Dlaczego czas odlicza się tak wolno?

- Mogłeś ustawić godziny zamiast minut. Podczas ustawiania czasu wyświetlacz pokazuje HH:MM, a czas zmienia się w minutowych odstępach.

Urządzenie odlicza w górę zamiast w dół.

- Cykl Slow Cook został zakończony, a urządzenie jest w trybie Keep Warm.

„E1”, „E2”

- Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z działem obsługi klienta. Prosimy o zarejestrowanie produktu online na stronie registryourinja.com i posiadanie produktu przy sobie podczas rozmowy, abyśmy mogli lepiej Ci pomóc.

Dlaczego urządzenie się wyłączyło?

- Jeśli funkcja gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 10 minut po włączeniu urządzenia, automatycznie się wyłączy.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- 1 Wewnętrzny garnek do gotowania jest odporny na temperatury do 240°C.
- 2 Używaj trybu **Keep Warm**, aby utrzymać jedzenie w ciepłej, bezpiecznej dla żywności temperaturze po gotowaniu.
- 3 Powstrzymaj się od zdejmowania pokrywki podczas cyklu gotowania.
- 4 Garnek do gotowania **NIE** nadaje się do używania na kuchence.
- 5 Szklana pokrywka może być myta w zmywarce.
- 6 Czas nagrzewania zależy od ilości i temperatury składników.
- 7 **ZAWSZE** używaj rękawic kuchennych przy wyjmowaniu garnka do gotowania z podstawy urządzenia.
- 8 Przechowuj nadmiar jedzenia w szczelnych pojemnikach, które nadają się do zamrażarki.

DWULETANIA (2) OGRANICZONA GWARANCJA

Gdy konsument kupuje produkt w Europie, otrzymuje korzyści wynikające z praw dotyczących jakości produktu (prawa ustawowe). Prawa te można egzekwować od sprzedawcy. Dodatkowo udzielamy dwuletniej gwarancji producenta. Poniższe warunki dotyczą wyłącznie naszej gwarancji producenta – nie wpływają one na Twoje prawa ustawowe.

Poniższe warunki opisują wymagania i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają one na Twoje prawa ustawowe ani na zobowiązania sprzedawcy i Twoją umowę z nim.

Gwarancje Ninja®

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robocizną. Wsparcie online znajdziesz na stronie ninjakitchen.eu

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Możesz zarejestrować gwarancję online w ciągu 28 dni od zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj następujące informacje o swoim urządzeniu:

- Data zakupu (paragon lub dowód dostawy).
- Aby zarejestrować się online, odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje produkt tylko od daty zakupu.
- Zawsze zachowuj paragon. W przypadku korzystania z gwarancji będziemy potrzebować paragonu, aby zweryfikować poprawność podanych informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Jakie są korzyści z rejestracji bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane pod ręką, gdybyśmy musieli się z Tobą skontaktować. Możesz też otrzymywać wskazówki dotyczące optymalnego korzystania z urządzenia Ninja oraz informacje o nowych technologiach i produktach Ninja®. Rejestrując gwarancję online, otrzymasz natychmiastowe potwierdzenie przyjęcia Twoich danych.

Jak długo nowe produkty Ninja są objęte gwarancją?

Nasze zaufanie do projektu i kontroli jakości oznacza, że Twoje nowe produkty Ninja są objęte gwarancją przez łącznie dwa lata.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robocizną. Gwarancja Ninja stanowi uzupełnienie praw konsumenckich.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

- 1 Normalnego zużycia części eksploatacyjnych (np. akcesoriów). Części zamienne można kupić na stronie www.ninjakitchen.eu
- 2 Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadużyciem, niedbałym obchodzeniem się, nieprzeprowadzaniem wymaganej konserwacji lub uszkodzeń podczas transportu.
- 3 Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

Gdzie mogę kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Pełną gamę części zamiennych i akcesoriów do wszystkich urządzeń Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu

Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem nieoryginalnych części Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

Shark NINJA

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

Brandbook Services Sp. z o.o.

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

brandbook.
services

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

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

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

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

5. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

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

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

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

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

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

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

11. Autoryzowany serwis produktów SHARK i NINJA:

FIXIT S.A.

Kazimierza Pużaka 37
38-400 Krosno
e-mail: sharkninja@fixit.pl

W przypadku produktów uszkodzonych usterkę należy zgłosić na adres:

sharkninja@fixit.pl

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

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

13. Z gwarancji wyłączone jest:

a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady

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

c) uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady

d) uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie

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

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

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

KARTA GWARANCYJNA

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

15. Gwarancja nie znajduje zastosowania gdy:

- oznaczenia urządzenia (numer seryjny) są nieczytelne lub noszą znamiona ingerencji osób trzecich,
- karta gwarancyjna nie została wypełniona, została źle wypełniona, jest nieczytelna lub nosi ślady poprawek i wpisy osób nieuprawnionych.

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

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

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

Dane nabywcy:

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

Numer seryjny urządzenia:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość:

telefon:

e-mail:

Pieczętka sprzedawcy:

Podpis nabywcy:

.....

.....

POZNAJ PRZEPISY NINJA

Gotowanie ulubionych potraw w domu nigdy nie było łatwiejsze.

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

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

Zeskanuj kod QR:





**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB**

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

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Stale dążymy do ulepszania naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszej instrukcji mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

FOODI, NINJA i POSSIBLECOOKER są zarejestrowanymi znakami towarowymi w Unii Europejskiej należącymi do SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

MC1101EU_PL_IB_MP_240628_Mv1