

NINJA®

Foodi®

MINI

4.7L Multi-Cooker

OP100EU

Instrukcja obsługi



ninjakitchen.pl

Dziękujemy za zakup Ninja® Foodi® Mini Multi-cooker

ZAPISZ TE INFORMACJE:

Numer modelu:

Numer seryjny:

Data zakupu:

(Zachowaj dowód zakupu)

Sklep zakupu:

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 230V, 50Hz

Waty: 1460W

Pojemność: 4,7L

Grupa płynów: 2

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



To oznaczenie wskazuje: tego produktu **nie należy wyrzucać** razem z innymi odpadami domowymi.

Aby zapobiec **możliwym** szkodom dla **środowiska** lub zdrowia ludzkiego spowodowanym **niekontrolowaną utylizacją** odpadów, poddawaj je odpowiedzialnemu recyklingowi, aby **promować zrównoważone** ponowne wykorzystanie **źródeł materiałów**. Aby **zwrócić zużyte urządzenie**, skorzystaj z systemu zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze **sprzedawcą**, u którego zakupiono ten produkt. **Mogą zabrać** ten produkt do bezpiecznego dla **środowiska** recyklingu.

WAŻNE ZALECENIA

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem Ninja® Foodi®.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. NIE pozwalaj na korzystanie z urządzenia przez dzieci. W przypadku używania w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- Aby wyeliminować ryzyko zakrzepienia się małych dzieci, zdejmij i wyrzuć osłonę ochronną założoną na wtyczkę zasilania tego urządzenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- NIE używaj gniazda pod blatem.
- NIE podłączaj urządzenia do zewnętrznego wtycznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- NIE używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający służy do zmniejszenia ryzyka, że dzieci w wieku poniżej 8 lat złapią przewód lub zaplątują się, a także w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód.
- Aby chronić przed porażeniem elektrycznym NIE zanurzaj przewodu, wtyczki lub obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotuj tylko w dołączonym garnku lub w pojemniku zalecanym przez SharkNinja.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. NIE MOŻNA używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast przerwać użytkowanie i skontaktować się z serwisem.
- ZAWSZE przechylaj pokrywkę tak, aby znalazła się między ciałem a naczyniem wewnętrznym, aby chronić Cię przed parą i gorącymi płynami.
- ZAWSZE upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
- Przed użyciem, ZAWSZE sprawdź zawór spustowy ciśnienia i czerwony zawór pływakowy pod kątem zatkania lub zablokowania i wyczyść je, jeśli to konieczne. Sprawdź, czy czerwony zawór pływakowy na pokrywie ciśnieniowej porusza się swobodnie. Pokarmy, takie jak mus jabłkowy, żurawina, kasza pęczak, płatki owsiane lub inne płatki zbożowe, groszek, makaron, makaron, rabarbar lub spaghetti mogą się pnieć i rozpryskiwać podczas gotowania pod ciśnieniem, zatykając zawór ciśnieniowy. Te i podobne rozszerzające się potrawy (takie jak suszone warzywa, fasola, zboża i ryż) nie powinny być gotowane w szybkowarze, chyba że podążasz za przepisem Ninja.
- NIE zakrywaj wlotu powietrza gdy pokrywka do zapiekania jest zamknięta. Takie postępowanie uniemożliwi równomierne gotowanie i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- Aby zapobiec ryzyku wybuchu i obrażeń, używaj tylko silikonowych uszczeltek Ninja. Przed uruchomieniem upewnij się, że silikonowy pierścień jest zainstalowany, a pokrywa jest prawidłowo zamknięta. NIE używaj, jeśli jest podarta lub uszkodzona. Wymień przed użyciem.
- Przed umieszczeniem zdejmowanego garnka w podstawie kuchenki upewnij się, że garnek i podstawa kuchenki są czyste i suche, wycierając je miękką szmatką.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. NIE można używać tego urządzenia do czegokolwiek innego niż jego przeznaczenie. NIE można używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. NIE można używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- Przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. NIE MOŻNA przesuwając urządzenie, gdy jest w użyciu.
- NIE umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub w rozgrzanym piekarniku.
- NIE używaj akcesoriów, które nie są zalecane ani sprzedawane przez Ninja. NIE umieszczaj akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub konwencjonalnym piekarniku lub na płycie ceramicznej, węzownicy elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów niezalecanych przez Ninja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią przestrzeń nad i ze wszystkich stron dla cyrkulacji powietrza.
- ZAWSZE postępuj zgodnie z maksymalnymi i minimalnymi ilościami płynu podanymi w instrukcjach i przepisach.
- NIGDY nie używaj ustawienia SLOW COOK bez jedzenia i płynów w wyjmowanym garnku.
- NIE używaj urządzenia bez zainstalowanego wyjmowanego naczynia do gotowania.
- NIE używaj tego urządzenia do głębokiego smażenia.
- NIE ZAKRYWAJ zaworów ciśnieniowych.
- NIE można smażyć na oleju podczas gotowania pod ciśnieniem.
- Zapobiegaj kontaktowi żywności z elementami grzewczymi. NIE można przekroczyć poziomu MAX podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia lub wpląnąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- Podczas gotowania pod ciśnieniem potraw, które rozszerzają się (takich jak suszone warzywa, fasola, ziarna, ryż itp.), NIE MOŻNA napełniać garnka więcej niż do połowy lub zgodnie z innymi instrukcjami w przepisie Ninja.
- NIE UŻYWAJ tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.
- Aby zapobiec kontaktowi żywności z elementami grzewczymi, NIE MOŻNA przepieścić kosza Cook & Crisp.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas zamykania pokrywy do zapiekania, uważając, aby nic nie zostało przytrzaśnięte przez zawias.
- Napięcia w gniazdach mogą się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec możliwym chorobom, użyj termometru, aby sprawdzić, czy jedzenie jest ugotowane do zalecanej temperatury.
- NIE MOŻNA podczas pracy umieszczać urządzenia w pobliżu krawędzi blatu.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

WAŻNE ZALECENIA

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

- 34 Aby uniknąć możliwych uszkodzeń spowodowanych parą, podczas użytkowania należy umieścić urządzenie z dala od ścian i szafek.
- 35 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę i poczekać, aż przestanie dymić, przed wyjęciem garnka i kosza Cook & Crisp.
- 36 NIE MOŻNA dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE używaj gorących podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych oraz używaj dostępnych uchwytów i pokręteł.
- 37 Należy zachować szczególną ostrożność, gdy szybkowar zawiera gorący olej, gorące potrawy lub gorące płyny lub gdy szybkowar jest pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie, w tym przesuwanie kuchenki, może spowodować obrażenia ciała. Używając tego urządzenia do gotowania ciśnieniowego, przed użyciem upewnij się, że pokrywka jest prawidłowo założona i zablokowana.
- 38 Należy zachować ostrożność podczas smażenia mięs i smażenia na gorącym oleju. Trzymaj ręce i twarz z dala od wyjmowanego garnka, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ gorący olej może rozpryskiwać się.
- 39 Podczas pracy urządzenia gorąca para jest uwalniana przez otwór wentylacyjny. Umieść urządzenie tak, aby otwór wentylacyjny nie był skierowany w stronę przewodu zasilającego, gniazdek lub innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworu wentylacyjnego.
- 40 NIE próbuj otwierać pokrywy podczas lub po gotowaniu ciśnieniowym, aż całe ciśnienie wewnętrzne zostanie uwolnione przez zawór ciśnieniowy i urządzenie nieco ostygnie. NIE MOŻNA demontować lub w inny sposób usuwać czerwonego zaworu pływakowego lub zespołu uwalniania ciśnienia.
- 41 Podczas korzystania z ustawień SLOW COOK lub SEAR/SAUTÉ, ZAWSZE utrzymuj pokrywę ciśnieniową zamkniętą, a zawór spustowy ciśnienia w pozycji VENT. Jeśli pokrywa jest zamknięta, a zawór spustowy ciśnienia znajduje się w pozycji SEAL, rozlegnie się alarm dźwiękowy. Kod błędu „VENT” pojawi się na wyświetlaczu LED, sygnalizując konieczność przekręcenia zaworu uwalniania ciśnienia w pozycję VENT.
- 42 W przypadku korzystania z ustawienia GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM, ZAWSZE trzymaj pokrywę ciśnieniową zamkniętą, a zawór zwalniający ciśnienie obrócony w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji SEAL.
- 43 Jeśli pokrywa nie odwróci się, aby odblokować, oznacza to, że urządzenie jest nadal pod ciśnieniem. Pozostające ciśnienie może być niebezpieczne. Niech jednostka naturalnie spuści ciśnienie lub powoli przekręć zawór zwalniający ciśnienie aby wypuścić parę. Uważaj, aby uniknąć kontaktu z uwalniającą się parą, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń. Gdy para zostanie całkowicie uwolniona, czerwony zawór pływakowy znajdzie się w dolnym położeniu, umożliwiając zdjęcie pokrywy.
- 44 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. NIE pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołów lub blatów lub dotykał gorących powierzchni.
- 45 Gdy wyjmowany garnek do gotowania jest pusty, NIE podgrzewaj przez ponad 10 minut, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni do gotowania.
- 46 Garnek do gotowania, koszyk Cook & Crisp oraz dwustronna półka bardzo się nagrzewają podczas procesu gotowania. Unikaj gorącej pary i powietrza podczas wyjmowania garnka i kosza Cook & Crisp z urządzenia oraz ZAWSZE po wyjęciu umieść je na powierzchni odpornej na ciepło. NIE dotykać akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim.
- 47 Wyjmowany garnek do gotowania może być bardzo ciężki, gdy jest pełen składników. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia garnka z podstawy kuchenki.
- 48 Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- 49 Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez około 30 minut przed obsługą, czyszczeniem lub przechowywaniem.
- 50 Aby odłączyć, przestaw dowolne pokrętko w położenie „OFF”, a następnie odłącz je od gniazodka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem.
- 51 NIE czyścić metalowymi druciakami. Kawałki mogą oderwać podkładkę i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 52 Proszę zapoznać się z sekcją Czyszczenie i konserwacja, aby zapoznać się z regularną konserwacją urządzenia.



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



Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia w przypadku zignorowania ostrzeżenia dołączonego do tego symbolu.



Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć oparzeń.



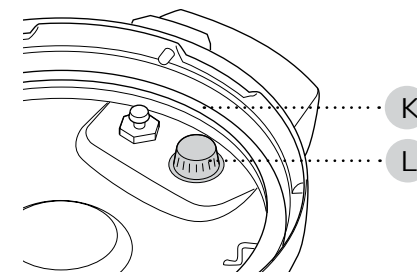
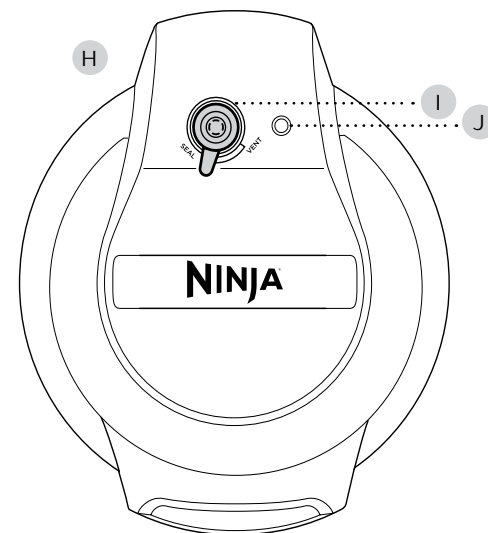
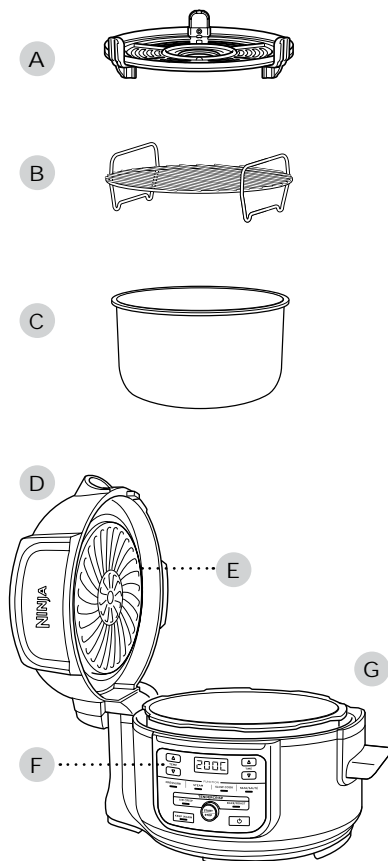
Wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

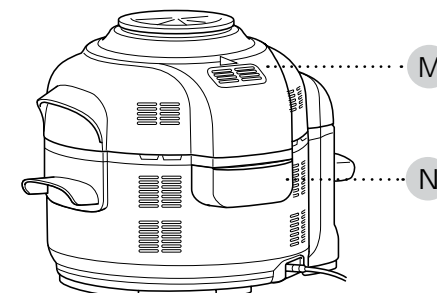
CZĘŚCI I AKCESORIA

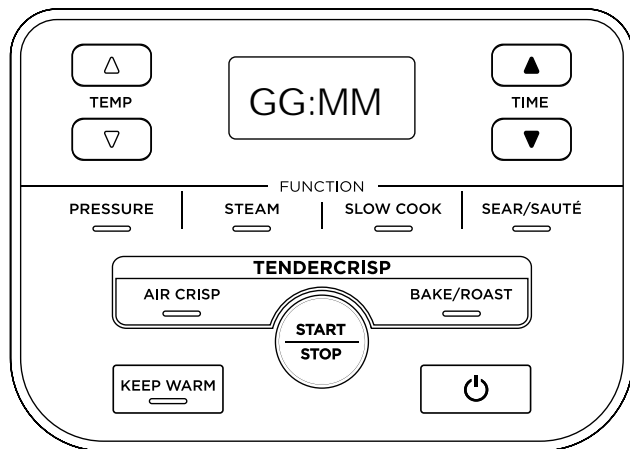
CZĘŚCI

- A Talerz Cook & Crisp
- B Ruszt
- C Wymienny garnek 4,7L
- D Pokrywa przypiekająca
- E Osłona
- F Panel sterowania
- G Podstawa urządzenia
- H Pokrywa go gotowania ciśnieniowego
- I Zawór zwalniający ciśnienie
- J Zawór pływakowy
- K Pierścień silikonowy
- L Nakładka zapobiegająca zapychaniu
- M Otwór wylotowy powietrza
- N Kolektor kondensacyjny



Spód pokrywy ciśnieniowej





PRZYCISKI FUNKCYJNE

PRESSURE: Szybko gotuj jedzenie, zachowując delikatność.

STEAM: Delikatnie gotuj delikatne potrawy w wysokiej temperaturze.

SLOW COOK: Powolne gotowanie potraw w niższych temperaturach.

SEAR/SAUTE: Używaj urządzenia jako płyty kuchennej do przyrumieniania mięs, smażenia warzyw, duszenia sosów i nie tylko.

AIR CRISP: Daj potrawom chrupkość z niewielką ilością oleju lub bez.

BAKE/ROAST: Używaj urządzenia jako piekarnika do delikatnych mięs, pieczonych przysmaków i nie tylko.

PRZYCISKI OPERACYJNE

Strzałki TEMP: Użyj strzałek w górę iw dół TEMP, aby dostosować temperaturę smażenia i/lub poziom ciśnienia.

Strzałki CZAS: Użyj strzałek w górę iw dół TIME, aby dostosować czas smażenia.

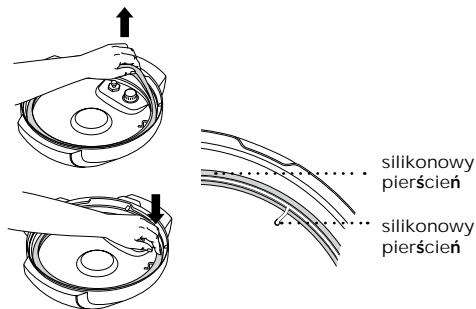
UWAGA: Temperaturę i czas można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania za pomocą strzałek w górę iw dół TEMP i TIME. Urządzenie wznowi pracę z tymi ustawieniami.

Przycisk START/STOP: Naciśnij przycisk START/STOP po wybraniu temperatury (lub ciśnienia) i czasu rozpoczęcia gotowania. Naciśnięcie tego przycisku podczas gotowania spowoduje zatrzymanie bieżącej funkcji.

Przycisk KEEP WARM: Po gotowaniu pod ciśnieniem, gotowaniu na parze lub wolnym gotowaniu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i rozpocznie odliczanie. Keep Warm pozostanie włączony przez 12 godzin lub możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM, aby go wyłączyć. Tryb utrzymywania ciepła nie jest przeznaczony do podgrzewania jedzenia, ale do utrzymywania go w cieple w bezpiecznym dla żywności

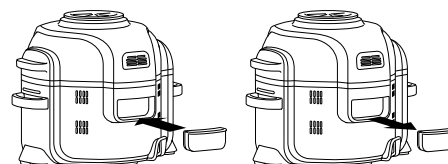
Przycisk zasilania: Przycisk zasilania włącza i wyłącza urządzenie oraz zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

- 1 **Usuń i wyrzuć** wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmy z urządzenia.
- 2 Należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne zabezpieczenia, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj pokrywę ciśnieniową, pierścień silikonowy, wyjmowany garnek, talerz Cook & Crisp, stojak i pojemnik na skropliny w gorącej wodzie z mydłem, a następnie spłucz i dokładnie wysusz.
- 4 **NIE MOŻNA** czyścić podstawy kuchenki w zmywarce. Sprawdź pokrywę ciśnieniową, aby upewnić się, że nie ma zanieczyszczeń blokujących zawory.
- 5 Pierścień silikonowy jest odwracalny i można go wkładać w dowolnym kierunku. Włóż silikonowy pierścień wokół zewnętrznej krawędzi silikonowego stojaka na skropliny w gorącej wodzie z mydłem. Upewnij się, że jest całkowicie włożony i leży płasko pod silikonowym stojakiem.



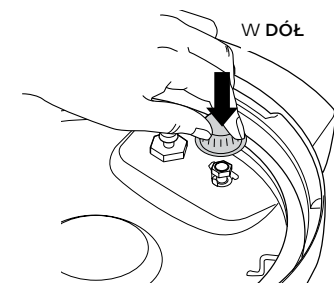
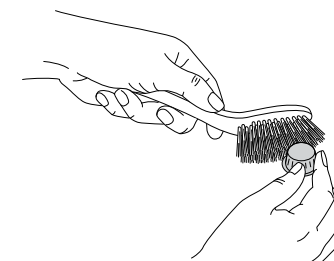
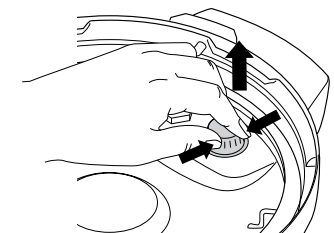
INSTALOWANIE KOLEKTORA KONDENSACJI

W urządzeniu jest zainstalowany kolektor kondensatu. Wysuń go, aby wyjąć do mycia po każdym użyciu.



ZDEJMOWANIE I PONOWNE MONTAŻ NAKŁADKI ZAPOBIEGAJĄCE ZAPYCHANIU

Przed użyciem pokrywy ciśnieniowej upewnij się, że zatyczka zapobiegająca zapychaniu się znajduje się we właściwej pozycji. Zatyczka zapobiegająca zapychaniu chroni wewnętrzny zawór pokrywy ciśnieniowej przed zatkanie i chroni użytkowników przed potencjalnymi rozpryskami żywności. Powinna być czyszczona po każdym użyciu za pomocą szczoteczki do czyszczenia. Aby ją wyjąć, ściśnij i pociągnij w górę. Aby ponownie zainstalować, umieść ją na miejscu i dociśnij.



UWAGA: Przed każdym użyciem upewnij się, że silikonowy pierścień jest dobrze osadzony w silikonowym stojaku na pierścieniu, a nasadka zapobiegająca zapychaniu się jest prawidłowo zamontowana na zaworze spustowym.

KORZYSTANIE Z FOODI® MINI MULTI-COOKER

DLACZEGO DWIE POKRYWY?

Dwie pokrywy umożliwiają płynne przechodzenie między wszystkimi ulubionymi metodami gotowania. Użyj pokrywy ciśnieniowej, aby zmiękczyć, a następnie użyj pokrywy do zapiekania, aby przypiec jedzenie.

KORZYSTANIE Z POKRYWKI DO ZAPIEKANIA

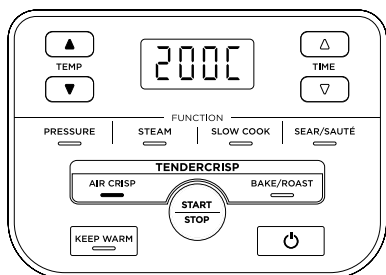
Pokrywa do zapiekania jest przymocowana do urządzenia za pomocą zawiasu i ma łatwą otwieraną konstrukcję. Pokrywę można otworzyć podczas korzystania z funkcji AIR CRISP i BAKE/ROAST, dzięki czemu można sprawdzić lub wymieszać składniki. Gdy pokrywa zostanie otwarta, gotowanie zatrzyma się, minutnik zatrzyma się, a element grzewczy w pokrywie wyłączy się. Gdy pokrywa zostanie zamknięta, funkcje gotowania i timera zostaną wznowione.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA Z POKRYWKĄ DO ZAPIEKANIA

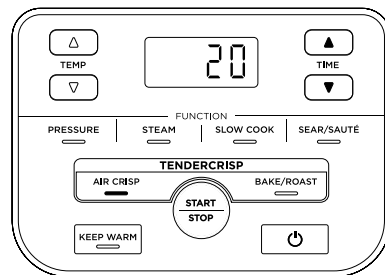
Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij przycisk zasilania.

Air Crisp

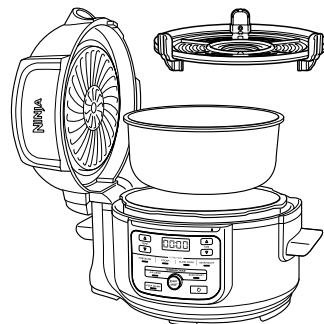
- 1 Naciśnij przycisk Air Crisp. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół TEMP, aby ustawić temperaturę w zakresie od 150°C do 210°C.



- 2 Użyj strzałek w górę i w dół, aby ustawić czas w minutowych odstępach do 1 godziny.

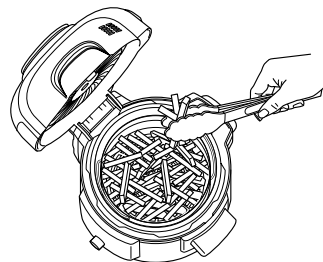


- 3 Po zainstalowaniu garnka umieść w garnku talerz do zapiekania.

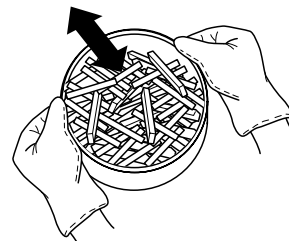


UWAGA: Zaleca się rozgrzanie urządzenia przez 5 minut przed dodaniem składników. Jeśli podgrzewasz, przed krokiem 4 zamknij pokrywę i naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć.

- 4 Dodaj składniki do garnka. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.



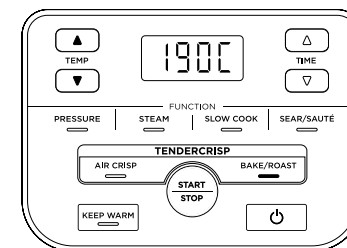
- 5 Podczas gotowania możesz otworzyć pokrywę i podnieść garnek, aby w razie potrzeby wstrząsnąć lub wrzucić składniki, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. Po zakończeniu opuść garnek i zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie automatycznie wznowione po zamknięciu pokrywy.



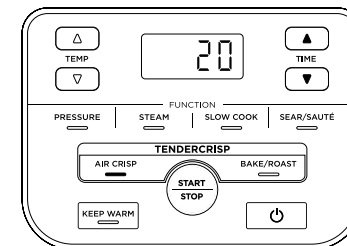
- 6 Gdy czas smażenia dobiegnie końca, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat END.

Bake/Roast

- 1 Naciśnij przycisk Bake/Roast. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół TEMP, aby ustawić temperaturę w zakresie od 120°C do 210°C.



- 2 Użyj strzałek w górę i w dół, aby ustawić czas w krokach 1-minutowych do 1 godziny oraz w krokach 5-minutowych od 1 godziny do 4 godzin.



UWAGA: Jeśli działa przez 1 godzinę lub mniej, zegar będzie odliczał minuty i sekundy. Jeśli działa dłużej niż 1 godzinę, zegar będzie odliczał tylko minuty.

UWAGA: Zaleca się rozgrzanie urządzenia przez 5 minut przed dodaniem składników. Jeśli podgrzewasz, przed krokiem 3 zamknij pokrywę i naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć.

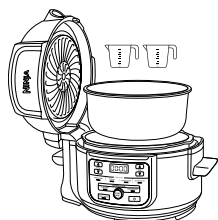
- 3 Umieść składniki w garnku lub w akcesorium wskazanym w przepisie (następnie umieść akcesorium w garnku). Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Gdy czas smażenia dobiegnie końca, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli DONE.

KORZYSTANIE Z FOODI® MINI MULTI-COOKER

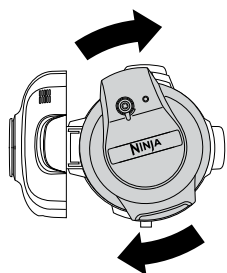
ZAPOZNANIE SIĘ Z Z GOTOWANIEM POD CIŚNIENIEM

W celu zapoznania się z gotowaniem ciśnieniowym zaleca się, aby użytkownicy po raz pierwszy przeprowadzili pierwsze uruchomienie.

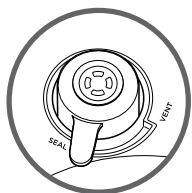
- 1 Umieść garnek w podstawie szybkowaru i dodaj do garnka 500 ml wody o temperaturze pokojowej.



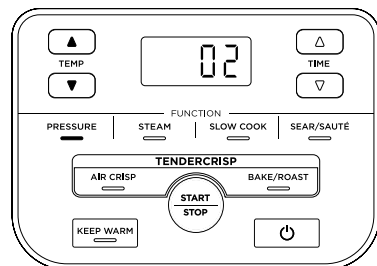
- 2 Zamontuj pokrywę ciśnieniową, wyrównując strzałkę z przodu pokrywy ze strzałką z przodu podstawy szybkowaru. Następnie przekręć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.



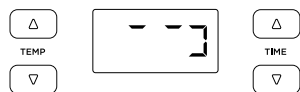
- 3 Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia na pokrywie znajduje się w pozycji SEAL.



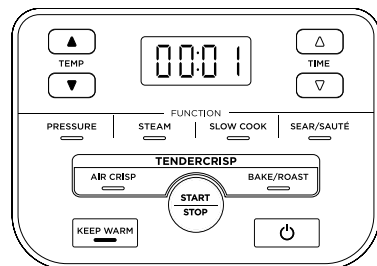
- 4 Włącz urządzenie. Naciśnij przycisk PRESSURE, urządzenie ustawi się domyślnie na wysokie (HI) ciśnienie. Ustaw czas na 2 minuty i naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć.



- 5 Urządzenie zacznie wytwarzać ciśnienie, wskazywane przez obracające się światła. Urządzenie rozpocznie odliczanie, gdy będzie w pełni pod ciśnieniem



- 6 Po zakończeniu odliczania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i rozpocznie odliczanie.



- 7 Przekręć zawór spustowy ciśnienia do pozycji VENT, aby szybko uwolnić parę pod ciśnieniem. Z zaworu spustowego ciśnienia wytryśnie szybki strumień pary. Gdy para zostanie całkowicie uwolniona, a zawór pływakowy opadnie, urządzenie będzie gotowe do otwarcia.



NATURALNE ZWALNIANIE CIŚNIENIA VS. SZYBKE ZWOLNIENIE CIŚNIENIA

Uwalnianie ciśnienia naturalnego: Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem ciśnienie zacznie naturalnie spadać w miarę ochładzania się urządzenia. W tym czasie urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Po zakończeniu naturalnego uwalniania ciśnienia zawór pływakowy opadnie.

UWAGA: Naciśnij przycisk KEEP WARM, jeśli chcesz wyłączyć tryb utrzymywania ciepła.

Szybkie uwalnienie ciśnienia: Posługiwać się TYLKO na żądanie w przepisie. Po zakończeniu gotowania urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Przekręć zawór spustowy ciśnienia do pozycji VENT, aby natychmiast uwolnić ciśnienie przez zawór.

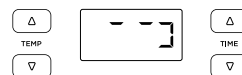
Gdy szybkie zwolnienie ciśnienia zostanie zakończone, zawór pływakowy opadnie. Nawet po zwolnieniu ciśnienia w urządzeniu pozostanie trochę pary, która ucieknie po otwarciu pokrywy. Podnieś i przechyl go od siebie, upewniając się, że kondensacja nie kapie na podstawę kuchenki.



UWAGA: W dowolnym momencie naturalnego procesu uwalniania można przełączyć się na szybkie zwalnianie, przekręcając zawór spustowy ciśnienia w pozycję VENT.

CIŚNIENIE

W miarę wzrostu ciśnienia w urządzeniu na panelu sterowania pojawiają się obrotowe lampki. Czas prasowania różni się w zależności od ilości składników i płynu w garnku. W miarę wzrostu ciśnienia w urządzeniu pokrywa zablokuje się jako środek bezpieczeństwa i nie odblokuje się, dopóki ciśnienie nie zostanie zwolnione. Gdy urządzenie osiągnie pełne ciśnienie. Rozpocznie się cykl gotowania, a minutnik zacznie odliczać.

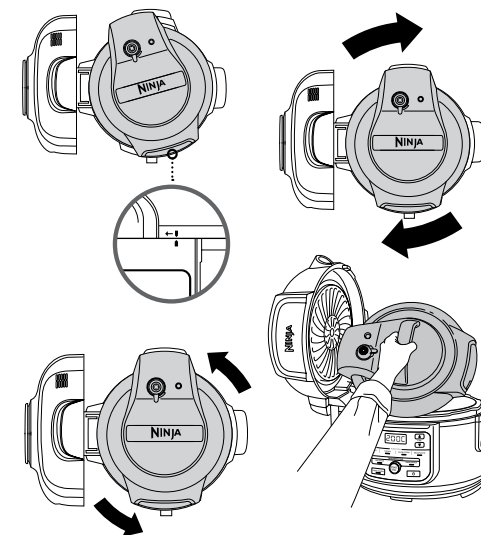
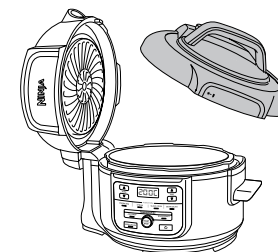


MONTAŻ I DEMONTAŻ POKRYWY CIŚNIENIOWEJ

Umieścić pokrywę ciśnieniową na górze urządzenia, równo ułożony na pokrywie i podstawie. Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się na swoim miejscu.

Aby odblokować pokrywę ciśnieniową, obróć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Podnieś pokrywę pod kątem, aby zapobiec rozpryskom. Nie podnoś pokrywy prosto do góry.


UWAGA: Pokrywa ciśnieniowa nie odblokuje się, dopóki urządzenie nie zostanie całkowicie pozbawione ciśnienia.



OSTRZEŻENIE: Para w środku może spowodować poważne oparzenia. ZAWSZE podnieś i przechyl pokrywę do siebie podczas zdejmowania.

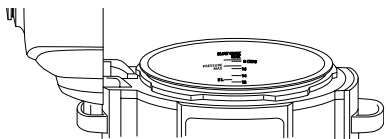
KORZYSTANIE Z FOODI® MINI MULTI-COOKER

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA Z POKRYWĄ CIŚNIENIOWĄ

Aby włączyć urządzenie należy podłączyć wtyczkę do kontaktu i nacisnąć  na urządzeniu.

Szybkokwar

- Umieść składniki i co najmniej 250 ml płynu w garnku, a także wszelkie niezbędne akcesoria. NIE napełniaj garnka powyżej linii PRESSURE MAX.

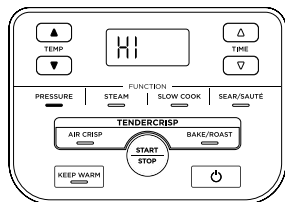


UWAGA: Podczas gotowania ryżu, fasoli lub innych składników, które rozszerzają się, nie napełniaj garnka więcej niż do połowy.

- Postępuj zgodnie z instrukcjami na poprzedniej stronie, aby zainstalować pokrywę ciśnieniową. Ustaw zawór spustowy ciśnienia w pozycji SEAL.

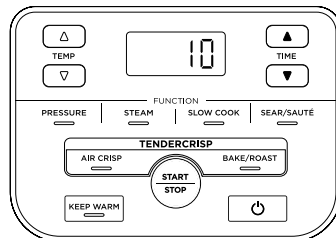


- Naciśnij przycisk PRESSURE. Wyświetlony zostanie domyślny poziom ciśnienia. Użyj strzałek w górę i w dół TEMP, aby wybrać opcję HIGH lub LOW.

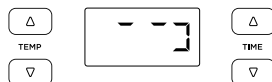


UWAGA: Jeśli działa przez 1 godzinę lub mniej, zegar będzie odliczał minuty i sekundy. Jeśli działa dłużej niż 1 godzinę, zegar będzie odliczał tylko minuty.

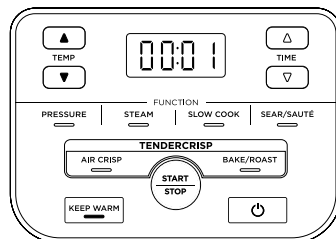
- Użyj strzałek w górę i w dół, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny oraz w odstępach 5-minutowych od 1 godziny do 4 godzin.



- Naciśnij przycisk START/STOP. W tym czasie na wyświetlaczu pojawią się obracające się światła. Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę, ustawiony czas zacznie się odliczać.



- Gdy czas gotowania dobiegnie końca, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i rozpocznie odliczanie od godziny 00:00.



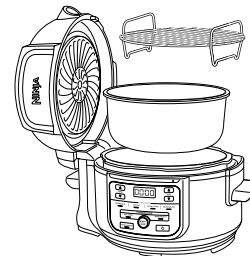
UWAGA: Po zakończeniu gotowania możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM, aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła.

- Pozwól urządzeniu w naturalny sposób uwolnić ciśnienie lub, jeśli przepis nakazuje, przekręć zawór spustowy ciśnienia do pozycji VENT, szybko wypuszczając parę przez zawór.



Parowy/Steam

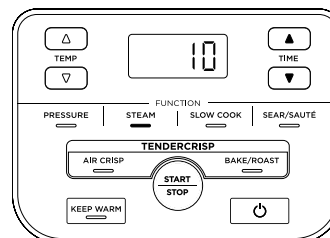
- Zainstalować garnek w podstawie kuchenki. Dodaj co najmniej 250 ml płynu (lub ilość podaną w przepisie) do garnka, a następnie umieść w garnku ruszt ze składnikami.



- Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi wcześniej, aby zainstalować pokrywę ciśnieniową. Przekręć zawór spustowy ciśnienia do pozycji VENT.



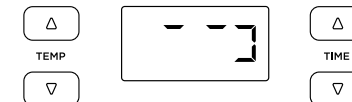
- Naciśnij przycisk STEAM. Użyj strzałek w górę i w dół, aby ustawić czas w minutowych przyrostach do 30 minut.



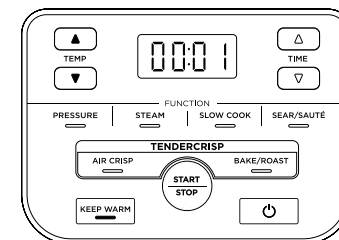
UWAGA: Podczas korzystania z funkcji STEAM nie jest dostępna ani konieczna regulacja temperatury.

- Naciśnij przycisk START/STOP.

- Urządzenie automatycznie nagrzeje się wstępnie, aby zagotować parujący płyn. W tym czasie na wyświetlaczu pojawią się obracające się światła. Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę, ustawiony czas zacznie się odliczać.



- Gdy czas gotowania dobiegnie końca, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Jeśli zawór pływakowy wyskoczy, poczekaj, aż opadnie, a następnie otwórz pokrywę.



UWAGA: Po zakończeniu gotowania możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM, aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła.

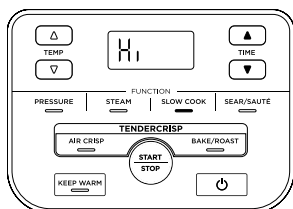
KORZYSTANIE Z FOODI® MINI MULTI-COOKER

SLOW COOK

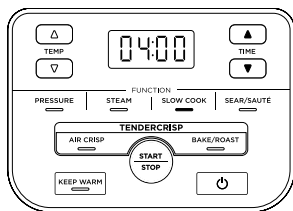
- 1 Zainstalować garnek w podstawie kuchenki. Umieść składniki w garnku. **NIE MOŻNA** przekroczyć linii oznaczonej MAX podczas wolnego gotowania.
- 2 Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi wcześniej, aby zainstalować pokrywę ciśnieniową. Przekręć zawór spustowy ciśnienia do pozycji VENT.



- 3 Naciśnij przycisk SLOW COOK. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Za pomocą strzałek w górę i w dół TEMP wybierz opcję Slow Cook HIGH lub LOW.



- 4 Użyj strzałek w górę i w dół, aby ustawić czas w 15-minutowych odstępach do 8 godzin.



- 5 Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

UWAGA: Ustawienie czasu Slow Cook HIGH można regulować w zakresie od 4 do 8 godzin; ustawienie czasu Slow Cook LOW można regulować w zakresie od 6 do 8 godzin.

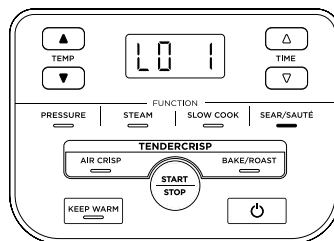
- 6 Gdy czas gotowania dobiegnie końca, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Sear/Sauté

- 1 Zainstalować garnek w podstawie kuchenki.



- 2 Naciśnij przycisk SEAR/SAUTÉ. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół TEMP aby wybrać jedną z opcji ustawień: Lo 1 [niski], 2 [niski-średni], 3 [średni], 4 [średni-wysoki], Hi 5 [wysoki].



UWAGA: Podczas korzystania z funkcji Sear/Sauté nie jest dostępna ani konieczna regulacja czasu.

- 3 Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Aby wyłączyć funkcję Sear/Sauté, naciśnij przycisk START/STOP. Aby przełączyć się na inną funkcję gotowania, naciśnij odpowiedni przycisk funkcji.

UWAGA: Funkcji tej można używać z pokrywką do zapiekania w pozycji otwartej lub pokrywką ciśnieniową z zaworem zwalniającym ciśnienie w pozycji VENT.

UWAGA: ZAWSZE używaj nieprzyswierających naczyń w garnku. NIE MOŻNA używać metalowych przyborów, ponieważ porysują nieprzyswierającą powłokę.

Dodatkowe akcesoria do zakupu na stronie ninjakitchen.pl

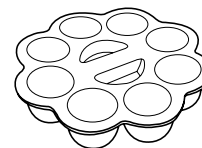
Oferujemy gamę akcesoriów wykonanych na zamówienie dla Twojego wielofunkcyjnego urządzenia do gotowania Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp. Odwiedź stronę ninjakitchen.pl, aby poszerzyć swoje możliwości i przenieść swoje gotowanie na wyższy poziom.

Garnek



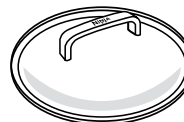
Dodatkowy garnek, dzięki któremu możesz kontynuować, gdy drugi garnek jest już pełen pysznego jedzenia.

Silikonowa forma do muffinek



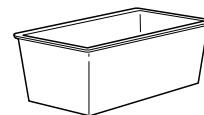
Upiecz swoje ulubione mini babeczki, babeczki lub jajka w tej elastycznej formie.

Szklana pokrywka



Zajrzyj do garnka podczas wielu funkcji gotowania, a następnie użyj do łatwego transportu lub przechowywania.

Forma chlebowa



Nasza specjalnie zaprojektowana forma jest idealnym dodatkiem do pieczenia mieszanek chlebowych, takich jak banan i cukinia.

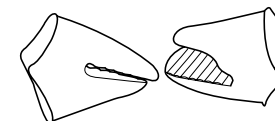
Wymiary: **dł.21cm** x szer.11cm x wys.9cm ok

Dodatkowe opakowanie silikonowych pierścieni



Dwupakowy zestaw pierścieni silikonowych pomaga oddzielić smaki. Używaj jednego do gotowania pikantnych potraw, a drugiego do gotowania słodkich potraw.

Rękawice silikonowe



Z łatwością podnoś garnek i akcesoria za pomocą tych żaroodpornych rękawic silikonowych.

Patelnia Crisper



Chrupiące i podgrzewane pizze, quesadillas i warzywa.

Wielofunkcyjna patelnia

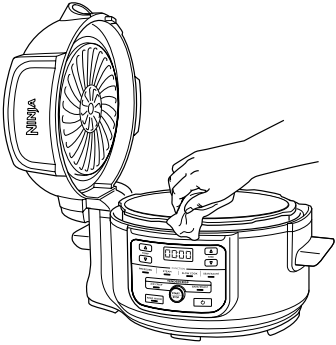


Twórz zapiekanki, dipy i słodkie i słone ciasta lub upiecz puszyste, wilgotne ciasto ze złotą górą na deser.

Wymiary: D22cm W6cm.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie: zmywarka i mycie ręczne



Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

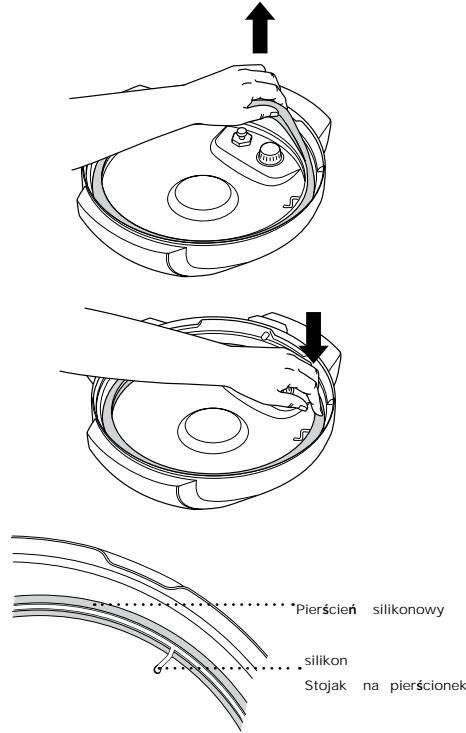
- 1 Przed czyszczeniem **odłącz urządzenie** od gniazdka **ściennego**.
- 2 Aby wyczyścić podstawę kuchenki i panel sterowania, przetrzyj je do czysta wilgotną ściereczką.
- 3 **Pokrywkę ciśnieniową, garnek, pierścień silikonowy, stojak i talerz Cook & Crisp** można myć w zmywarce.

UWAGA: NIGDY NIE MOŻNA wkładać podstawy kuchenki do zmywarki lub zanurzać jej w wodzie lub innym płynie.

- 4 Zawór **zwalniający ciśnienie i nasadkę zapobiegającą** zapychaniu **można myć wodą i mydłem** do naczyń.
- 5 Aby wyczyścić **pokrywkę** do zapiekania, wytrzyj ją **wilgotną ściereczką** lub **ręcznikiem** papierowym po **ostygnięciu osłony** termicznej.
- 6 Jeśli resztki jedzenia utknęły na garnku, stojaku lub talerzu Cook & Crisp, napełnij garnek wodą i pozostaw do namoczenia przed czyszczeniem. **NIE** używaj czyszczyków. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do mycia naczyń z nylonowym padem lub szczoteczką.
- 7 Po każdym użyciu wysusz wszystkie części na powietrzu.

UWAGA: NIE można rozbierać zaworu spustowego ciśnienia lub zespół zaworu pływakowego.

Zdejmowanie i ponowne instalowanie silikonowego pierścienia



Aby zdjąć silikonowy pierścień, pociągnij go na zewnątrz, odcinek po odcinku, z silikonowego stojaka na pierścieniu. Pierścień można zamontować dowolną stroną skierowaną do góry. Aby ponownie zainstalować, wciśnij go na miejsce sekcja po sekcji.

Po użyciu usuń wszelkie resztki jedzenia z silikonowego pierścienia i nasadki zapobiegającej zatykaniu.

Utrzymuj silikonowy pierścień w czystości, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu

Mycie w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce może usunąć nieprzyjemny zapach. Jednak wchłanianie zapachu niektórych kwaśnych pokarmów jest normalne. Zaleca się mieć pod ręką więcej niż jeden pierścień silikonowy. Dodatkowe pierścienie silikonowe można dokupić na stronie ninjakitchen.pl

NIE wyciągaj pierścienia silikonowego z nadmierną siłą, ponieważ może to zdeformować go i zębatkę oraz wpłynąć na funkcję uszczelniania dociskowego. Pierścień silikonowy z pęknięciami, nacięciami lub innymi uszkodzeniami należy natychmiast wymienić.

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIAPROBLEMÓW

Jak długo trzeba czekać na wytworzenie próżni?
Długi czas oczekiwania na próżnię.

- Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od wybranej temperatury, aktualnej temperatury naczynia do gotowania oraz temperatury lub ilości składników.
- Sprawdź, czy silikonowy pierścień jest dobrze osadzony i przylega do pokrywy. Jeśli jest prawidłowo zainstalowany, powinieneś być w stanie lekko pociągnąć za pierścień, aby go obrócić.
- Sprawdź, czy pokrywa ciśnieniowa jest całkowicie zablokowana, a zawór spustowy ciśnienia znajduje się w pozycji SEAL podczas gotowania ciśnieniowego.

Dlaczego czas odlicza się tak wolno?

- Możesz ustawić godziny zamiast minut. Podczas ustawiania czasu wyświetlacz pokaże GG:MM, a czas będzie się zwiększał/spadał w minutowych przyrostach.

Jak mogę stwierdzić, kiedy urządzenie wytwarza próżnię?

- Na ekranie zostanie wyświetlony pasek postępu wskazujący, że urządzenie wytwarza ciśnienie. Paski postępu są wyświetlane na ekranie wyświetlacza podczas używania PRESSURE lub STEAM

Światła obracają się na ekranie podczas korzystania z funkcji ciśnienia lub pary.

- Pasek postępu wskazuje, że urządzenie wytwarza ciśnienie lub podgrzewa się podczas korzystania z funkcji STEAM lub PRESSURE. Gdy urządzenie zakończy wytwarzanie ciśnienia, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu gotowania.

Podczas korzystania z funkcji Steam z urządzenia wydobywa się dużo pary.

- Para uwalnia się przez zawór ciśnieniowy podczas gotowania, co jest normalnym zjawiskiem. Pozostaw zawór spustowy ciśnienia w pozycji VENT w przypadku gotowania na parze, wolnego gotowania i smażenia.

Dlaczego nie mogę zdjąć pokrywy ciśnieniowej?

- Ze względów bezpieczeństwa pokrywa ciśnieniowa nie odblokuje się, dopóki urządzenie nie zostanie całkowicie pozbawione ciśnienia. Aby uwolnić ciśnienie, przekręć zawór spustowy ciśnienia do pozycji VENT, aby szybko uwolnić parę pod ciśnieniem. Z zaworu spustowego ciśnienia wytryśnie szybki strumień pary. Gdy para zostanie całkowicie uwolniona, urządzenie będzie gotowe do otwarcia. Obróć pokrywkę dociskową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie podnieś ją i odsuń od siebie.

Czy zawór upustowy ciśnienia ma być luźny?

- Tak. Luźne pasowanie zaworu spustowego ciśnienia jest celowe; umożliwia szybkie i łatwe przejście między SEAL i VENT oraz pomaga regulować ciśnienie, uwalniając niewielkie ilości pary podczas gotowania, aby zapewnić doskonałe rezultaty. Upewnij się, że jest obrocony jak najdalej do pozycji SEAL podczas gotowania pod ciśnieniem i jak najdalej do pozycji VENT podczas szybkiego zwalniania.

Urządzenie syczy i nie osiąga ciśnienia.

- Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia jest ustawiony w pozycji SEAL. Jeśli to zrobisz i nadal słyszysz głośny syk, może to oznaczać, że uszczelka silikonowa nie jest w pełni na swoim miejscu. Naciśnij START/STOP, aby zatrzymać gotowanie, VENT w razie potrzeby i zdejmij pokrywkę ciśnieniową. Naciśnij silikonowy pierścień, upewniając się, że jest całkowicie wsunięty i leży płasko. Po całkowitym zainstalowaniu powinieneś być w stanie lekko pociągnąć za pierścień, aby go obrócić.

Jednostka odlicza w górę, a nie w dół.

- Cykl pieczenia jest zakończony, a urządzenie jest w trybie utrzymywania ciepła.

Jak długo trwa dekompresja urządzenia?

- Czas potrzebny do uwolnienia ciśnienia zależy od ilości żywności w systemie i może różnić się w zależności od przepisu. Zawsze upewnij się, że zawór pływakowy spadł, zanim spróbujesz zdjąć pokrywę. Jeśli rozprężanie systemu trwa dłużej niż zwykle, odłącz urządzenie i poczekaj, aż zawór pływakowy opadnie przed przystąpieniem do interakcji z produktem.

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „ADD POT”.

- Garnek do gotowania nie znajduje się w podstawie kuchenki. Garnek do gotowania jest wymagany do wszystkich funkcji.

Na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat o błędzie „OTHR LID”.

- Założona jest niewłaściwa pokrywa dla żądanej funkcji gotowania. Umieść pokrywkę ciśnieniową na urządzeniu, jeśli chcesz korzystać z funkcji PRESSURE, SLOW COOK, STEAM, Sear/Sauté lub KEEP WARM i upewnij się, że jest ona zamknięta.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „SHUT LID”.

- Pokrywka do zapiekania jest otwarta i należy ją zamknąć, aby uruchomić wybraną funkcję.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie „TURN LID”.

- Pokrywa ciśnieniowa nie jest w pełni zamontowana. Obróć pokrywkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie, aby uruchomić wybraną funkcję gotowania.

Na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat o błędzie „OPEN VENT”.

- Po ustawieniu na Slow Cook lub Sear/Sauté, a urządzenie wykryje wzrost ciśnienia, ten komunikat wskazuje, że zawór zwalniający ciśnienie znajduje się w pozycji SEAL.
- Przekręć zawór spustowy ciśnienia do pozycji VENT i pozostaw go tam do końca funkcji gotowania.
- Jeśli w ciągu 5 minut zawór zwalniający ciśnienie nie zostanie ustawiony w pozycji VENT, program zostanie anulowany, a urządzenie wyłączy się.

Komunikat o błędzie „ADD WTR” pojawia się na ekranie podczas korzystania z funkcji Steam.

- Poziom wody jest zbyt niski. Dodaj więcej wody do urządzenia, aby funkcja była kontynuowana.

Komunikat o błędzie „ADD WTR” pojawia się na ekranie podczas korzystania z funkcji PRESSURE.

- Dodaj więcej płynu do garnka przed ponownym uruchomieniem cyklu gotowania pod ciśnieniem.
- Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia znajduje się w pozycji SEAL.

- Upewnij się, że pierścień silikonowy jest prawidłowo zainstalowany.

Pojawia się komunikat „ERR”.

- Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z Biurem Obsługi Klienta.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- Aby zapewnić jednolite przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na ruszcie, talerzu Cook & Crisp lub w garnku bez nakładania się. Jeśli składniki nakładają się na siebie, **wstrząśnij** nimi w **połowie** ustawionego czasu gotowania.
- W przypadku mniejszych składników, które mogłyby wpaść przez ruszt, zalecamy najpierw **owinąć** je w pergamin lub foliową torebkę.
- Podczas **przełączania** z gotowania **ciśnieniowego** na korzystanie z pokrywy do przypiekania zalecamy **opróżnienie** garnka z **pozostałego płynu**, aby uzyskać najlepsze rezultaty przypiekania.
- **Naciśnij** i przytrzymaj **strzałkę TIME w górę** lub w **dół**, aby szybciej **uzyskać żądany** czas.
- **Użyj** trybu utrzymywania **ciepła**, aby **utrzymać żywność** w **cieplej**, bezpiecznej dla **żywności** temperaturze po ugotowaniu. Aby zapobiec wysychaniu **żywności**, zalecamy zamykanie pokrywy i korzystanie z tej funkcji **tuż** przed podaniem. Aby **podgrzać** zimne jedzenie, **użyj** funkcji Air Crisp.
- Aby urządzenie szybciej wytworzyło ciśnienie, ustaw je na SEAR/SAUTÉ HIGH. Po przygotowaniu do gotowania w ciśnieniu naciśnij przycisk PRESSURE i kontynuuj jak zwykle.



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

NINJA to zarejestrowany znak towarowy firmy SharkNinja Operating LLC.

TENDERCRISP i COOK & CRISP są znakami towarowymi firmy SharkNinja Operating LLC.

WYDRUKOWANE W CHINACH



KARTA GWARANCYJNA

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

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego importerem jest firma Terabajt Mateusz Reszka. Gwarancja udzielona jest zarówno dla konsumentów jak i przedsiębiorców.
2. Gwarancja jest ważna z wypełnionymi danymi nabywcy, z podpisem klienta oraz z paragonem lub fakturą.
3. Gwarancja zostaje udzielona na okres dwóch lat licząc od daty zakupu.
4. Gwarant oświadcza, że sprzedane urządzenie jest wolne od wad fizycznych, w tym wad konstrukcyjnych, wad materiałowych, wad wykonania i wad prawnych.
5. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
6. Gwarancja jest zbywalna, tj. przechodzi na następnego nabywcę w przypadku odsprzedaży. Okres gwarancji nie odnawia się i liczony jest od daty pierwotnego zakupu.
7. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas przebywania urządzenia w serwisie.
8. W przypadku ujawnienia się, w okresie gwarancji, wady fizycznej urządzenia objętego gwarancją, Gwarant dokona jej usunięcia poprzez nieodpłatną naprawę lub nieodpłatną wymianę urządzenia lub jego części na wolne od wad. Gwarant może dokonać wymiany urządzenia na model podobny o tych samych lub lepszych parametrach co reklamowany. W przypadku braku możliwości naprawy lub wymiany reklamowanego produktu reklamacja zostanie rozliczona korektą w drodze dystrybucji (zwrot pieniędzy w miejscu zakupu). O sposobie rozpatrzenia reklamacji decyduje Gwarant.
9. Gwarant podejmuje działania, aby naprawa mogła zostać wykonana w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia urządzenia do serwisu gwaranta. Jeżeli usunięcie usterek z powodu stopnia trudności wymaga dużego nakładu pracy lub działań dodatkowych (konieczność importu części z zagranicy), termin ten może ulec wydłużeniu (maksymalnie do 45 dni roboczych), przy czym Gwarant dołoży należytej staranności, aby naprawę wykonać w możliwie najkrótszym terminie.
10. Wadliwe urządzenie, które w ramach realizacji przez Gwaranta jego obowiązków gwarancyjnych, wymienione na wolne od wad lub wszelkie wadliwe elementy urządzenia, których wymiany dokonano w ramach naprawy gwarancyjnej stają się własnością Gwaranta.
11. Autoryzowany serwis produktów NINJA:
Serwis Electric Midas – Budynek Telka
Produkcyjna 108
15-680 Białystok

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

W przypadku produktów uszkodzonych usterkę należy zgłosić na adres: serwis@emidas.com.pl. W takim przypadku kurier odbierze przesyłkę na koszt serwisu (uprawniony z gwarancji nie ponosi żadnych opłat). Urządzenie winno zostać dostarczone przez uprawnionego z gwarancji w opakowaniu zapewniającym bezpieczeństwo urządzenia na czas transportu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieodpowiedniego zabezpieczenia produktu.

12. Wszelkie odpłatne naprawy pozagwarancyjne gwarant wykona tylko i wyłącznie za wyraźną zgodą klienta po zaakceptowaniu przez niego kosztów naprawy.
13. Z gwarancji wyłączone jest:
 - a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady

- b) uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub przechowywania i wywołane nimi wady
 - c) uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady
 - d) uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie
 - e) uszkodzenia wynikające z korzystania z nieautoryzowanych akcesoriów, nieautoryzowanych części zamiennych lub eksploatacyjnych i wywołane nimi wady
 - f) uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, w szczególności na skutek kontaktu z cieczą (wnętrze urządzenia), ogniem, na skutek zawilgocenia, kondensacji pary wodnej, działania zbyt wysokich lub zbyt niskich temperatur, wyładowań elektrostatycznych bądź atmosferycznych, działania substancji chemicznych upadku, uderzenia i naprężenia i wywołane nimi wady
 - g) naturalne zużycie urządzenia wynikające z normalnej eksploatacji, na przykład otarcia, zarysowania, zużycie się materiałów eksploatacyjnych, itp.
14. Gwarancja nie znajduje zastosowania w przypadkach, gdy wada lub uszkodzenie wynikły z samowolnej naprawy, przeróbki (modyfikacji), używania części nieznanego pochodzenia lub adaptacji wykonanej przez inne osoby niż autoryzowany serwis.
 15. Gwarancja nie znajduje zastosowania gdy:
 - oznaczenia urządzenia (numer seryjny) są nieczytelne lub noszą znamiona ingerencji osób trzecich,
 - karta gwarancyjna nie została wypełniona, została źle wypełniona, jest nieczytelna lub nosi ślady poprawek i wpisy osób nieuprawnionych.
 16. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa do domagania się przez uprawnionego z gwarancji zwrotu utraconych zysków i poniesionych strat w związku z wadami urządzenia.
 17. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej karcie gwarancyjnej zastosowanie znajdują odpowiednie przepisy powszechnie obowiązującego prawa.
 18. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

Dane nabywcy:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość:

telefon: e-mail:

Pieczętka sprzedawcy:

Podpis nabywcy:

.....