

NINJA[®]

AIR FRYER 4.7L

PRO

AF140EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI



**UNIKALNY NUMER
KARTY GWARANCYJNEJ:**



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY

za zakup frytownicy beztłuszczowej Ninja® AF140EU

POZNAJ PRZEPISY NINJA

Gotowanie ulubionych potraw w domu nigdy nie było łatwiejsze. Z niewielką pomocą Ninja wyczarujesz pełnowartościowe, zdrowe i smaczne potrawy 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:



lub wejdź na www.przepisyninjakitchen.pl

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 użytkownika i ostrzeżenia zawarte w dołączonych instrukcjach.

Dodatkowo jeśli wyrazisz zgodę, będziemy na bieżąco informować Cię o naszych nowościach produktowych, promocjach, konkursach oraz przepisach.

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu:.....

Numer seryjny:.....

Data zakupu:.....

(Zachowaj paragon)

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

SPIS TREŚCI

Ważne środki ostrożności	4
Części i akcesoria	6
Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową	7
Przyciski funkcyjne	7
Przyciski obsługi.....	7
Przed pierwszym użyciem	7
Korzystanie z funkcji gotowania	8
Smażenie beztłuszczowe.....	8
Pieczenie	9
Podgrzewanie.....	10
Odwadnianie	11
Czyszczenie i konserwacja	12
Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej.....	12
Wskazówki	12
Przewodnik rozwiązywania problemów	13
Karta gwarancyjna	15

Napięcie: 220–240 V~ 50–60 Hz
Moc: 1200 W

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przed użyciem frytkownicy beztłuszczowej Ninja® przeczytaj wszystkie instrukcje.

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

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 2 Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE** zezwalaj na użytkowanie urządzenia przez dzieci. Jeśli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
- 3 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się u małych dzieci, zdejmij i wyrzuć osłonę ochronną zamontowaną na wtyczce zasilania tego urządzenia.
- 4 Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 5 Aby uniknąć pożaru, **NIE** umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej, ani w rozgrzanym piekarniku.
- 6 **NIGDY** nie używaj gniazdka elektrycznego pod blatem.
- 7 **NIGDY** nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8 **NIE** używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest używany w celu zmniejszenia ryzyka złapania przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy urządzenia głównego w wodzie lub innym płynie. Gotuj wyłącznie w przeznaczonej do tego komorze.
- 10 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE** używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.

Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast zaprzestań jego używania i skontaktuj się z działem obsługi klienta.

- 11 **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
- 12 **NIE** zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- 13 Przed włożeniem wyjmowanej komory do urządzenia głównego upewnij się, że komora i urządzenie są czyste i suche, przecierając je miękką ściereczką.
- 14 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. **NIE** używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE** używaj w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE** używaj na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 15 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach roboczych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE** przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- 16 **NIE** umieszczaj urządzenia w pobliżu krawędzi blatu podczas pracy.
- 17 **NIE** używaj akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Nie umieszczaj akcesoriów w kuchence mikrofalowej, minipiekarniku, piekarniku konwekcyjnym, piekarniku konwencjonalnym lub na płycie ceramicznej, płycie elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów niezalecanych przez firmę SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- 18 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm (6 cali) przestrzeni powyżej i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- 19 Przed rozpoczęciem pracy **ZAWSZE** upewnij się, że komora jest prawidłowo zamknięta.

21

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

NIE używaj urządzenia bez założonej wyjmowanej komory do gotowania.

- 22 **NIE** używaj tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 23 Unikaj kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE** przepelniaj pojemnika podczas gotowania. Przepelnienie może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- 24 Napięcia w gniaздkach mogą się różnić, wpływając na działanie produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, używaj termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 25 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów kuchennych poczekaj, aż dym ustanie.
- 26 **NIE** dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** używaj podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów.
- 27 Gdy urządzenie zawiera gorącą żywność, zachowaj szczególną ostrożność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
28. Rozsypana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. **NIE** pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.
- 29 Komora i tacka do przygotowywania żywności nagrzewają się do wysokiej temperatury podczas procesu gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania komory lub blachy z urządzenia. **ZAWSZE** umieszczaj komorę lub blachę na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę po ich wyjęciu. **NIE** dotykaj akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 30 Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- 31 Odłączaj wtyczkę od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 32 **NIE** czyść za pomocą metalowych skrobaków. Kawałki mogą oderwać się od skrobaka i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 33 Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie i konserwacja”, aby regularnie konserwować urządzenie.



Wskazuje, że należy przeczytać i przejrzeć instrukcje, aby zrozumieć działanie i obsługę produktu.



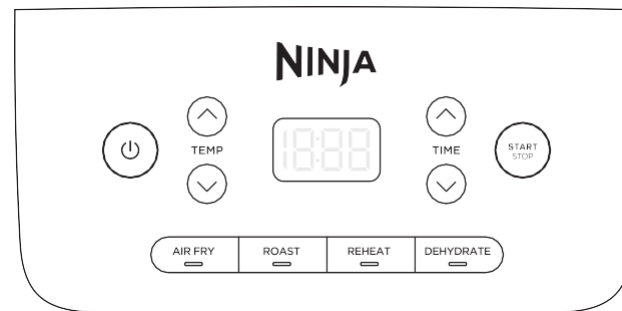
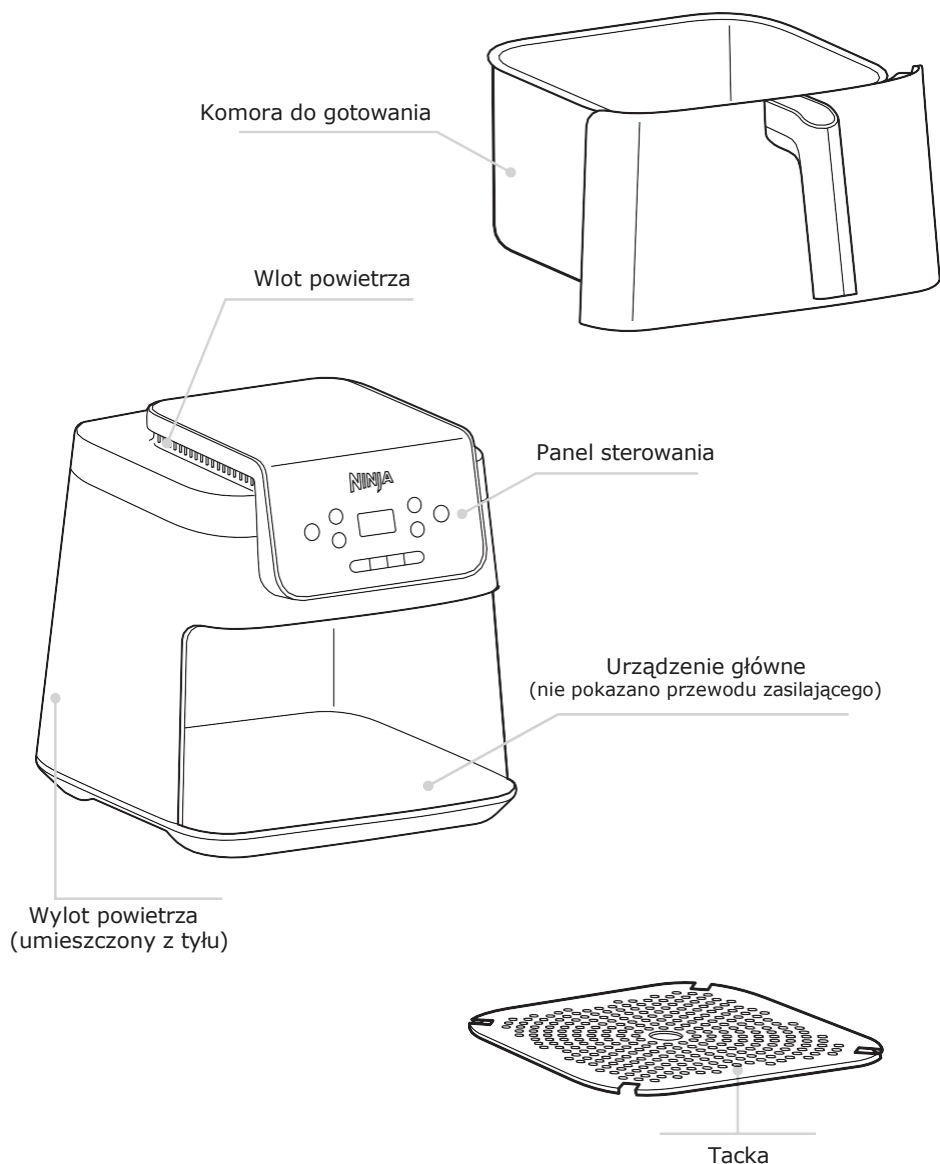
Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie zawarte przy tym symbolu zostanie zignorowane.



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



Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.



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

PRZYCISKI FUNKCYJNE

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom chrupkość przy niewielkiej lub zerowej ilości oleju.

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

REHEAT (PODGRZEWANIE): Wykorzystaj resztki jedzenia, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

DEHYDRATE (ODWADNIANIE): Susz mięso, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

PRZYCISKI OBSŁUGI

Strzałki sterowania temperaturą (TEMP): Za pomocą strzałek **TEMP** w górę (▲) i w dół (▼) dostosuj temperaturę gotowania dla dowolnej funkcji przed lub w trakcie gotowania.

Strzałki sterowania czasem (TIME): Za pomocą strzałek **TIME** w górę (▲) i w dół (▼) dostosuj czas gotowania dla dowolnej funkcji przed lub w trakcie gotowania.

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


⏻ Przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Wyjmij i wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcję obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj patelnię i tackę w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie oplucz i wysusz. Patelnię i tackę można również myć w zmywarce. **NIGDY** nie myj urządzenia głównego w zmywarce.
- 4 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm (6 cali) przestrzeni powyżej i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

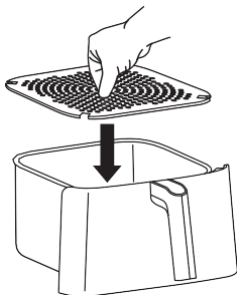
KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA

Aby włączyć urządzenie, najpierw podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego. Naciśnij przycisk zasilania .

SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 200°C.

- 1 Upewnij się, że w komorze znajduje się tacka.



- 2 Naciśnij przycisk **AIR FRY**. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków strzałek **TEMP** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj przycisków strzałek **TIME** w górę i w dół, aby ustawić czas gotowania.



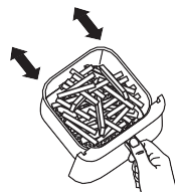
- 4 Dodaj składniki do komory. Włóż komorę do urządzenia.



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



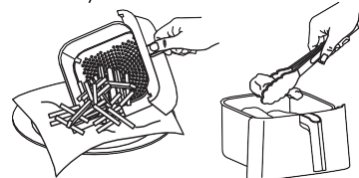
UWAGA: Aby obracać składniki podczas gotowania, wyjmij komorę i potrząśnij nią w przód i w tył. Po wyjęciu komory urządzenie automatycznie się zatrzyma. Włóż ponownie komorę, a gotowanie zostanie wznowione.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat **END**.



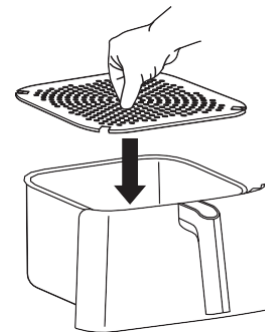
- 7 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając rękawic kuchennych lub szczypec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.



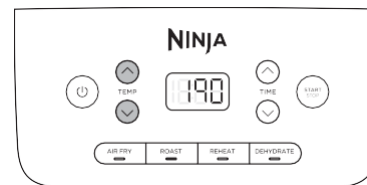
PIECZENIE

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 190°C.

- 1 W razie potrzeby upewnij się, że tacka jest włożona do dolnej pozycji w komorze.



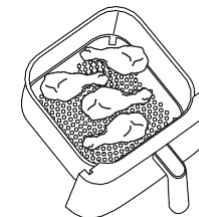
- 2 Naciśnij przycisk **ROAST**. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków strzałek **TEMP** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.



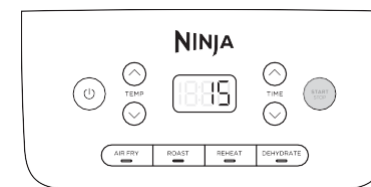
- 3 Użyj przycisków strzałek **TIME** w górę i w dół, aby ustawić czas gotowania.



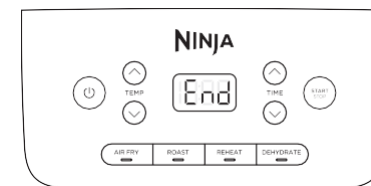
- 4 Dodaj składniki do komory. Włóż komorę do urządzenia.



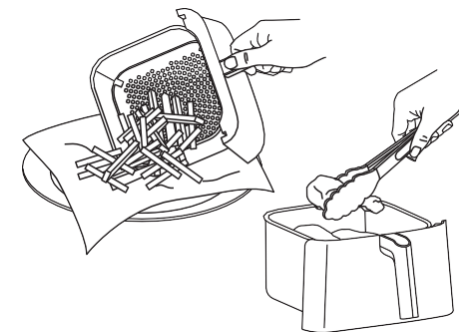
- 5 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat **END**.



- 7 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając rękawic kuchennych lub szczypec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.

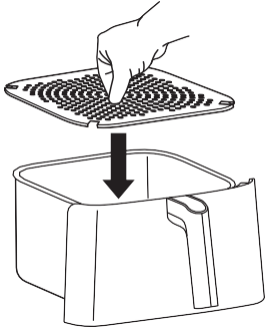


KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA – CIĄG DALSZY

PODGRZEWANIE

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 170°C.

- 1 Upewnij się, że w komorze znajduje się tacka.



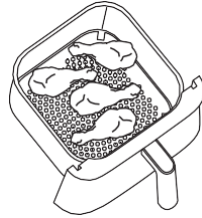
- 2 Naciśnij przycisk **REHEAT**. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj przycisków strzałek **TEMP** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj przycisków strzałek **TIME** w górę i w dół, aby ustawić czas podgrzewania.



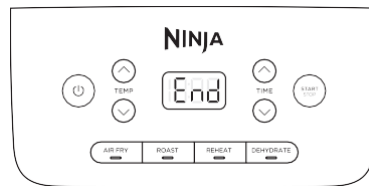
- 4 Dodaj składniki do komory. Włóż komorę do urządzenia.



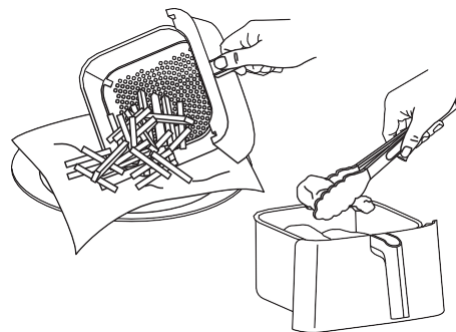
- 5 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć podgrzewanie.



- 6 Po zakończeniu podgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat **END**.



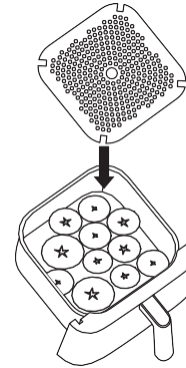
- 7 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając rękawic kuchennych lub szczypiec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.



ODWADNIANIE

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 60°C.

- 1 Umieść pierwszą warstwę składników na dnie komory. Następnie umieść tackę wewnątrz komory i umieść na niej drugą warstwę składników.



UWAGA: Możesz zwiększyć wydajność odwadniania za pomocą stojaka średniego poziomu. Jeśli stojak nie jest dołączony do Twojego modelu, można go kupić na stronie ninjakitchen.eu.



- 2 Włóż komorę do urządzenia.
- 3 Naciśnij przycisk **DEHYDRATE**. Wyświetlona zostanie domyślna temperatura. Użyj przycisków strzałek **TEMP** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.

- 4 Użyj przycisków strzałek **TIME** w górę i w dół, aby ustawić czas odwadniania.



- 5 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć odwadnianie.



- 6 Po zakończeniu odwadniania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat **END**.



Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej

UWAGA: NIGDY nie zanurzaj urządzenia głównego w wodzie lub innej cieczy. **NIGDY** nie myj urządzenia głównego w zmywarce.

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- 1 Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- 2 Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, przetrzyj je wilgotną szmatką. Nie używaj skrobaka.

WSKAZÓWKI

- 1 Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie patelni, bez nakładania się na siebie. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Czas gotowania i temperaturę można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Naciśnij strzałki w górę i w dół **TIME** lub **TEMP**, aby dostosować czas lub temperaturę.
- 3 Aby zamienić przepisy z tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę frytkownicy beztłuszczowej o 10°C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć rozgotowania.
- 4 Zalecamy 3 minuty podgrzewania. Możesz użyć wbudowanego zegara, aby ustawić 3-minutowe odliczanie.
- 5 Zdarza się, że wentylator frytkownicy beztłuszczowej zdmuchuje lekką żywność. Aby temu zapobiec, zabezpiecz żywność (jak górną kromkę chleba na kanapce) wykałaczkami.
- 3 Komorę i tackę można myć w zmywarce.
- 4 Jeśli resztki jedzenia przykleiły się do tacki lub patelni, umieść je w zlewie wypełnionym ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia.
- 5 Po użyciu wysusz wszystkie części lub wytrzyj je ręcznikiem.
- 6 Tacka podnosi składniki na patelni, dzięki czemu powietrze może krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomierne, chrupiące rezultaty.
- 7 Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk **START/STOP**, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać w domyślnej temperaturze i przez domyślny czas.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij żywność natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć rozgotowania.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych warzyw i ziemniaków, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć preferowany poziom chrupkości.
- 10 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy podczas gotowania i wyjmij potrawy po osiągnięciu pożądanego zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do monitorowania temperatury wewnętrznej potraw. Po zakończeniu gotowania natychmiast wyjmij jedzenie, aby uniknąć rozgotowania.

- **Dlaczego temperatura nie wzrasta bardziej?**
Maksymalna temperatura dla wszystkich funkcji wynosi 210°C.
- **Czy muszę rozmrażać mrożonki przed smaženiem beztłuszczowym?**
To zależy od żywności. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
- **Jak wstrzymać odliczanie?** Zegar odliczający czas zatrzyma się automatycznie, gdy wyjmiesz komorę z urządzenia. Naciśnięcie przycisku **START/STOP** podczas gotowania spowoduje zatrzymanie funkcji gotowania i zresetowanie zegara.
- **Czy komora może być bezpiecznie postawiona na blacie kuchennym?**
Komora nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia i umieszczaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.
- **Skąd mam wiedzieć, kiedy używać tacki?**
Używaj tacki, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Tacka podnosi żywność w komorze, dzięki czemu powietrze może przepływać pod nią, aby równomiernie ugotować składniki.
- **Moje jedzenie nie ugotowało się.**
Upewnij się, że komora jest całkowicie wsunięta podczas gotowania. Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie komory, bez nakładania się na siebie. Potrząśnij, aby przerzucić luźne składniki w celu uzyskania jednolitej chrupkości. Czas gotowania i temperaturę można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Użyj strzałek **TEMP**, aby dostosować temperaturę lub strzałek **TIME**, aby dostosować czas.
- **Moje jedzenie jest rozgotowane.**
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy podczas gotowania i wyjmij potrawy po osiągnięciu pożądanego zarumienienia. Wyjmij jedzenie natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć rozgotowania.
- **Dlaczego niektóre składniki są rodmuchiwane podczas smażenia beztłuszczowego?**
Zdarza się, że wentylator frytkownicy beztłuszczowej zdmuchuje lekką żywność. Aby temu zapobiec, zabezpiecz żywność (jak górną kromkę chleba na kanapce) wykałaczkami.
- **Czy mogę smażyć beztłuszczowo świeże panierowane składniki?**
Tak, ale stosuj odpowiednią technikę panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć żywność w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Pamiętaj, aby docisnąć bułkę tartą do potrawy, aby przylegała do niej. Luźna panierka może zostać zdmuchnięta przez silny wentylator urządzenia.
- **Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy.**
Twoje jedzenie jest gotowe.
- **Ekran stał się czarny.**
Urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Należy nacisnąć przycisk zasilania, aby je z powrotem włączyć.
- **Na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”.**
Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online znajdziesz pod adresem ninjakitchen.eu.

KARTA GWARANCYJNA

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 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 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

KARTA GWARANCYJNA

- 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 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:

.....

.....

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 jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby uniknąć negatywnego wpływu na środowisko lub zdrowie ludzkie w wyniku niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważoną gospodarkę materiałową. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

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

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt
nad Menem, Niemcy