

NINJA®

Foodi®

Dwustrefowa frytkownica
beztłuszczowa

AF300EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY

za zakup produktu Ninja® Foodi® Dwustrefowa frytkownica beztłuszczowa



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP

 ninjakitchen.eu

 Zeskanuj kod QR przy użyciu urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220–240 V~ 50–60 Hz

Moc: 2470 W

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



To oznaczenie wskazuje, że na terenie UE produktu tego nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, poddaj to urządzenie recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców. Aby zwrócić to urządzenie, skorzystaj z systemu zwrotów i odbioru lub skontaktuj się z jego sprzedawcą. Sprzedawca może oddać ten produkt do recyklingu.

SPIS TREŚCI

Ważne środki bezpieczeństwa	3
Części	5
Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową	6
Przyciski funkcji	6
Przyciski sterowania	6
Przed pierwszym użyciem	6
Gotowanie w twojej frytkownicy beztłuszczowej	7
Gotowanie z technologią Dual Zone	7
Gotowanie w jednej strefie	9
Max Crisp (Maksymalna chrupkość)	9
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)	10
Roast (Pieczenie)	11
Reheat (Odgrzewanie)	11
Dehydrate (Suszenie)	12
Bake (Wypieki)	12
Czyszczenie i konserwacja	13
Przydatne wskazówki	13
Rozwiązywanie problemów	14
Rejestracja produktu	15

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przed użyciem produktu Ninja® Foodi® Dwustrefowa frytkownica beztłuszczowa przeczytaj całą tę instrukcję.

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

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 Urządzenia tego mogą używać osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, sensorycznej i umysłowej, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane o jego bezpiecznym użytkowaniu i zdają sobie sprawę ze związanych z tym zagrożeń.
- 2 Urządzenie to i przewód do niego należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie tego urządzenia przez dzieci. Gdy używa się go w obecności dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
- 3 Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- 4 **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na tym produkcie podczas jego używania.
- 5 **NIE WOLNO** umieszczać tego urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu gorącego gazowego lub elektrycznego palnika, na rozgrzanym piekarniku ani w nim.
- 6 **NIGDY** nie należy używać gniazdka elektrycznego poniżej blatu.
- 7 **NIGDY** nie należy podłączać tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8 **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Krótki przewód zasilający zastoso- wano, aby zmniejszyć ryzyko chwycenia za przewód lub zapłatania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9 Aby chronić się przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w dostarczonej wraz z frytkownicą szufladzie.
- 10 Należy regularnie sprawdzać to urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie to działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
- 11 **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12 **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 13 Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
- 14 Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać go w poruszających się pojazdach ani łodziach. **NIE WOLNO** używać go na zewnątrz budynku. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 15 Przeznaczone do użytku wyłącznie na blatach kuchennych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 16 **NIE WOLNO** stawiać urządzenia podczas pracy blisko krawędzi blatu kuchennego.
- 17 **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Akcesoriów nie wolno umieszczać w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchence ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu na zewnątrz budynku. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 18 **ZAWSZE** przed uruchomieniem należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
- 19 Podczas użytkowania należy pozostawić wystarczająco dużo wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- 20 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia bez włożonej wyjmowanej szuflady.

- 21 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 22 Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepełniać urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania tego urządzenia.
- 23 Napięcie w gniazdkach może się różnić, co wpływa na wydajność tego produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy potrawa jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 24 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dymienie ustanie.
- 25 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po zakończeniu pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.
- 26 Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca potrawa. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 27 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód należy trzymać z dala od dzieci. **NIE WOLNO** dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- 28 Szuflada i płyta grillowa bardzo mocno nagrzewają się w trakcie gotowania. Przy wyjmowaniu szuflady lub płyty z urządzenia należy unikać dotykania ich gołymi rękami. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić szufladę lub płytę na powierzchni termoodpornej. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania ani bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 29 Czyścić i konserwować nie powinny dzieci.
- 30 Aby odłączyć to urządzenie od zasilania, kiedy nie zamierza się go używać i przed czyszczeniem, należy wyłączyć wszystkie elementy sterujące ustawiając w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- 31 **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 32 Informacje na temat regularnej konserwacji tego urządzenia podano w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.



Wskazuje na konieczność zapoznania się z tą instrukcją, aby poznać działanie i użytkowanie produktu.



Wskazuje na zagrożenie obrażeniami ciała, śmiercią lub znacznymi szkodami materialnymi jeśli zignoruje się ostrzeżenia oznaczone tym symbolem.

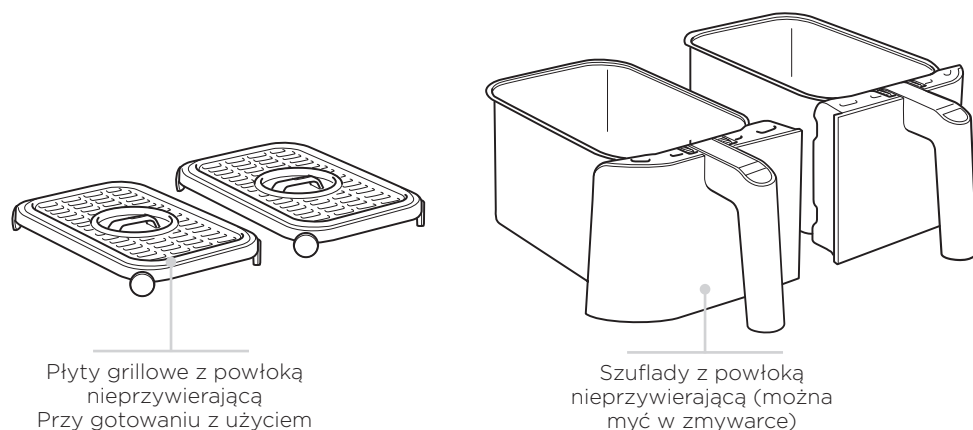
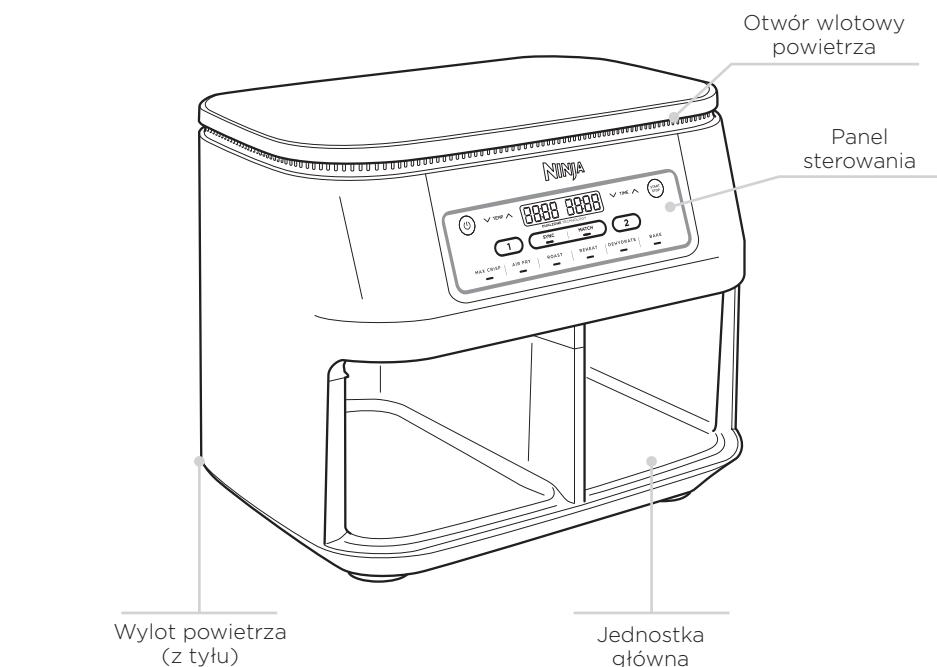


Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.



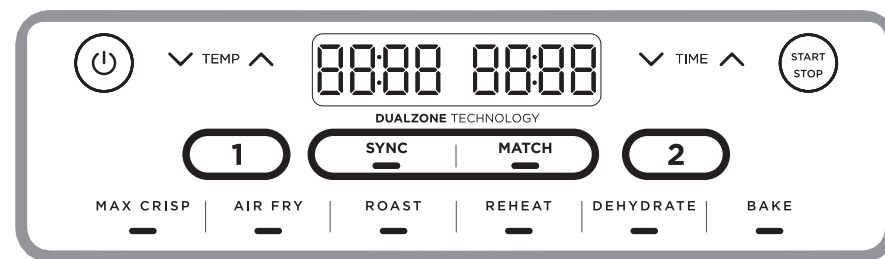
Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ



Płyty grillowe z powłoką nieprzywierającą. Przy gotowaniu z użyciem takiej płyty zawsze wkładaj ją na dno szuflady. Nadaje się do mycia w zmywarce. Silikonowe nóżki są bezpieczne do 300°C.

Szuflady z powłoką nieprzywierającą (można myć w zmywarce)



Gdy ustawi się czas na wyświetlaczu cyfrowym, pojawi się HH:MM.

PRZYCISKI FUNKCJI

MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ):

Najlepsza do mrożonek, takich jak frytki i nuggetsy z kurczaka.

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE):

Funkcja ta służy do nadawania potrawom kruchości i chrupkości przy niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

ROAST (PIECZENIE): Urządzenie to może służyć jako piekarnik do pieczenia delikatnych mięs i innych potraw.

REHEAT (ODGRZEWANIE): Do odświeżania resztek poprzez ich delikatne podgrzewanie aby przywrócić im chrupkość.

DEHYDRATE (SUSZENIE): Do suszenia kawałków mięsa, owoców i warzyw, aby uzyskać zdrowe przekąski.

BAKE (WYPIEKI): Do pieczenia smakołyków i deserów.

PRZYCISKI STEROWANIA

- 1 Do regulacji zasilania lewej szuflady (Strefa 1)
- 2 Do regulacji zasilania prawej szuflady (Strefa 2)

Strzałki TEMP (TEMPERATURA): Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować temperaturę gotowania przed lub podczas gotowania.

Strzałki TIME (CZAS): Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania dowolnej funkcji przed cyklem gotowania lub w jego trakcie.

Przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA):

Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły pracę równocześnie, nawet jeśli czasy gotowania w nich się różnią.

Przycisk MATCH (DOPASOWANIE):

Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1 przy gotowaniu większej ilości tej samej potrawy lub przy gotowaniu różnych potraw przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.

Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE):

Po wybraniu temperatury i czasu rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).

Przycisk power (zasilanie): Przycisk  włącza urządzenie, a także wyłącza je i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

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

HOLD MODE (TRYB PAUZY): W trybie SYNC (SYNCHRONIZACJA) na wyświetlaczu urządzenia pojawi się słowo „Hold” (Pauza). W jednej strefie będzie trwać gotowanie, podczas gdy druga strefa będzie beczynnie oczekiwać na moment zsynchronizowania czasów.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń z urządzenia i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj tę instrukcję. Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj szuflady i płyty grillowe w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Szuflady i płyty grillowe to **JEDYNE** części, które można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie myj jednostki głównej w zmywarce.

GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI ZAWIERA PRZEPISY I TABELĘ GOTOWANIA

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIA DUAL ZONE

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

Szczegółowe instrukcje korzystania z poszczególnych funkcji podano na stronach 9-12.

SYNC (SYNCHRONIZACJA)

Aby jednocześnie zakończyć gotowanie potraw o różnych czasach gotowania, temperaturach, a nawet funkcjach:

- 1 Umieść składniki w szufladach i wsuń szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



- 3 Wybierz strefę 2, a następnie żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



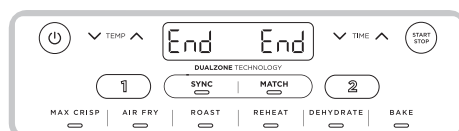
UWAGA: Dla strefy 2 możesz wybrać inną funkcję.

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



UWAGA: Jeśli uznasz, że potrawa w jednej z stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **STOP A ZONE (ZATRZYMAĆ STREFĘ)**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Dalsze instrukcje podano na stronie 9.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypiec z silikonowymi końcówkami. **NIE** stawiaj szuflady na urządzeniu.

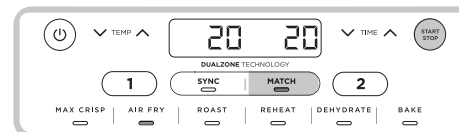
MATCH (DOPASOWANIE)

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

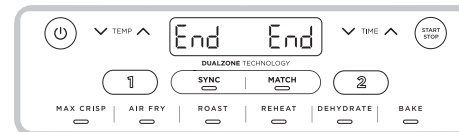
- 1 Umieść składniki w szufladach i wsuń szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



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



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



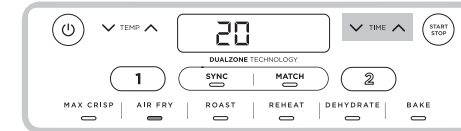
- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Rozpoczęcie gotowania w obu strefach jednocześnie, ale zakończenie o różnych czasach:

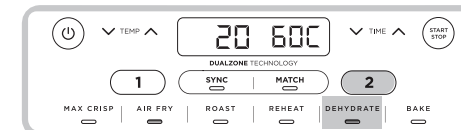
- 1 Wybierz strefę 1, a następnie żądaną funkcję. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić temperaturę.



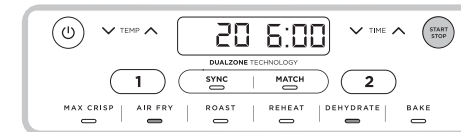
- 2 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas.



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



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



UWAGA: Jeśli uznasz, że potrawa w jednej z stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **STOP A ZONE (ZATRZYMAĆ STREFĘ)**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Dalsze instrukcje podano na stronie 9.

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

GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

ZAKOŃCZENIE CZASU GOTOWANIA W JEDNEJ STREFIE (PRZY KORZYSTANIU Z OBU KOMÓR)

- 1 Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać.



- 2 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zakończyć gotowanie.



- 3 Na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec). Gotowanie w drugiej strefie będzie kontynuowane.



WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

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

W TRYBIE SYNC (SYNCHRONIZACJA) lub MATCH (DOPASOWANIE)

Po otwarciu jednej szuflady druga szuflada zostanie automatycznie wstrzymana, aby gotowanie zakończyło się w tym samym czasie. Aby kontynuować gotowanie w obu strefach, wsuń szufladę z powrotem.

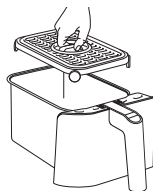
UWAGA: Jeśli podczas gotowania szufladę wyjmie się na dłużej niż 1 minutę, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, trzeba będzie ponownie zaprogramować każdą strefę.

GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij przycisk @power (zasilanie)

Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

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



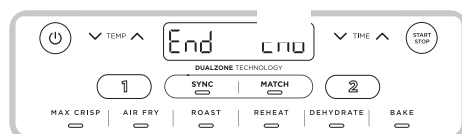
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ).



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



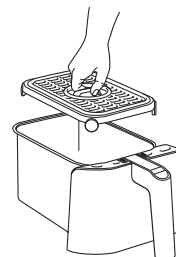
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczyptec z silikonowymi końcówkami.

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

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



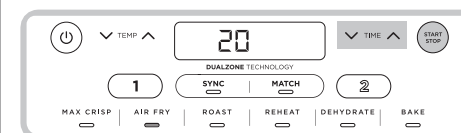
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE).



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

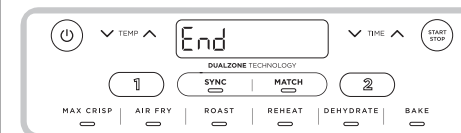


- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.



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

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).

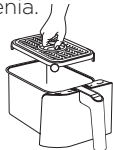


- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczyptec z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

Roast (Pieczenie)

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



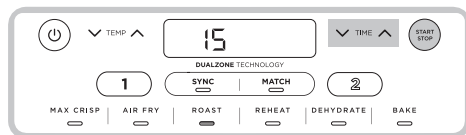
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz ROAST (PIECZENIE).



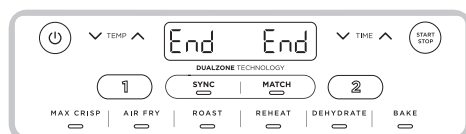
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



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



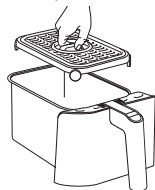
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Reheat (Ogrzewanie)

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



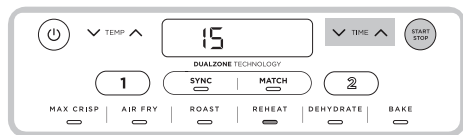
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz REHEAT (ODGRZEWANIE).



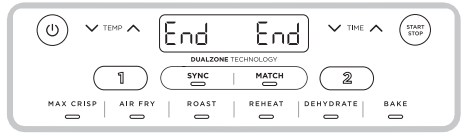
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



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



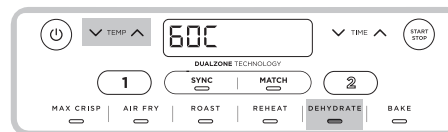
- 5 Po zakończeniu odgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



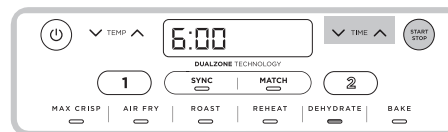
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Dehydrate (Suszenie)

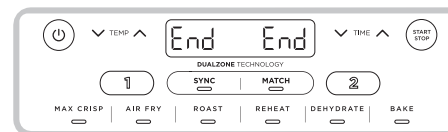
- 1 Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj płytę grillową w szufladzie nad składnikami i umieść kolejną warstwę składników na płycie.
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz DEHYDRATE (SUSZENIE). Na wyświetlaczu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



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



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Bake (Wypieki)

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



- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz BAKE (WYPIEKI).

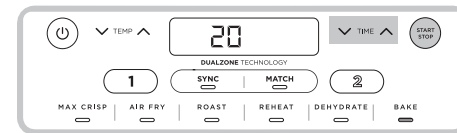


UWAGA: Dla przepisów z tradycyjnego piekarnika obniż temperaturę o 10°C.

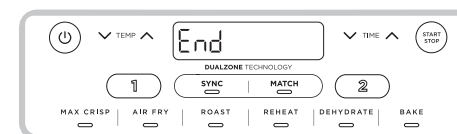
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



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



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

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

Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Czy nadaje się do mycia w zmywarce?
Jednostka główna	Aby oczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką UWAGA: NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. NIGDY nie myj jednostki głównej ani szuflady w zmywarce.	Nie
Szuflady i płyty grillowe	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Myjąc ręcznie, odstaw wszystkie części do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ich ręcznie.	Tak

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

PRZYPADNE WSKAZÓWKI

- Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać żadaną strefę, a następnie naciskać strzałki TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałki TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawy, aby uniknąć przegotowania.
- Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- Płyty grillowe podnoszą składniki w szufladach, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomiernie chrupiące rezultaty.
- Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby od razu rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć pożądaną chrupkość.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądaną poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, aby się nie rozgotowała.

- Dlaczego na ekranie wyświetlana jest wiadomość „Shut (Zamknij)”?** Przed wyborem programu do gotowania upewnij się, że szuflady są całkowicie wsunięte w urządzenie.
- Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?** Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch komór?** Wybierz żadaną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- Czy urządzenie trzeba wstępnie rozgrzać?** Urządzenie nie wymaga wstępnego rozgrzewania.
- Czy można gotować różne potrawy w każdej strefie bez obaw o zanieczyszczenie krzyżowe?** Tak, obie strefy są niezależne, mają oddzielne elementy grzewcze i wentylatory.
- Jak wstrzymać odliczanie czasu?** Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjściu szuflad z urządzenia. Aby wznowić gotowanie, wsuń szufladę z powrotem w ciągu 2 minut. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu komór?** Aby zatrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij jej przycisk, a następnie START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Aby zatrzymać obie strefy, wystarczy nacisnąć przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).
- Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?** Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obsługi i stawiaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
- Kiedy należy używać płyty grillowej?** Używaj płyty grillowej, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Płyta podnosi żywność w szufladzie, aby powietrze mogło krążyć pod i wokół niej, równomiernie gotując składniki.
- Dlaczego potrawa nie jest w pełni ugotowana?** Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Potrząśnij szufladą, aby podrzucić składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy użyć strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- Dlaczego potrawa jest przypalona?** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądaną poziom zarumienienia. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.
- Dlaczego niektóre składniki są zdmuchiwane podczas smażenia beztłuszczowego?** Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć luźne, lekkie składniki, takie jak górna kromka na kanapce.
- Czy mogę smażyć beztłuszczowo wilgotne, panierowane składniki?** Tak, ale użyj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć produkty w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Mocno dociśnij panierkę, aby wentylator nie zdmuchnął bułki tartej z panierowanych produktów.
- Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy?** Oznacza to, że potrawa jest gotowa lub że rozpoczęło się gotowanie w drugiej strefie.
- Dlaczego ekran wyświetlacza jest czarny?** Urządzenie jest w trybie standby (czuwanie). Naciśnij przycisk power (zasilanie) Ⓢ, aby ponownie je włączyć.
- Dlaczego na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”?** Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online znajdziesz na www.ninjakitchen.eu.

REJESTRACJA PRODUKTU

DWU(2)LETNIA OGRANICZONA GWARANCJA

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

Poniższe warunki opisują warunki i zakres gwarancji wydawanych przez spółkę SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt nad Menem (Niemcy) („nas”, „nasz”, „my” itp.). Nie wpływają na prawa ustawowe kupującego ani na obowiązki sprzedawcy lub zawartą z nim umowę. To samo dotyczy produktu kupionego bezpośrednio w Ninja.

Gwarancje Ninja®

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

Wsparcie online znajdziesz na www.ninjakitchen.eu.

Jak zarejestrować gwarancję?

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

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

Aby zarejestrować online, odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE

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

Jakie korzyści wynikają z rejestracji gwarancji?

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

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

Ile wynosi okres gwarancji na nasze produkty?

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

REJESTRACJA PRODUKTU

Co obejmuje gwarancja?

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

Czego nie obejmuje gwarancja?

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

Co się stanie po wygaśnięciu gwarancji?

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

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

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

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

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings on the page.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



.....

POLSKI Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

FOODI i NINJA są zastrzeżonymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO
W CHINACH

.....

**SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, UK
ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10. +11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt nad Menem, Niemcy
ninjakitchen.eu**