

NINJA®

SFP700EU

INSTRUKCJE

**NINJA COMBI WIELOFUNKCYJNY MULTICOOKER, PIEKARNIK
I FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA**



ninjakitchen.eu

ODWIEDŹ NAS ONLINE NA: ninjakitchen.eu

Lub śledź nas na naszych stronach w mediach społecznościowych:



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V-, 50-60 Hz

Moc: 1780 W

UWAGA: Zachowaj te instrukcje. Trzymaj do wykorzystania w przyszłości.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub ludzkiego zdrowia wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj go recyklingowi w sposób odpowiedzialny, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.





WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO WEWNĄTRZ. PRZECZYTAJ CAŁĄ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM



Przeczytaj i zapoznaj się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.



Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.



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



Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub zagrożeniem poparzeniem, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Korzystając z urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia przez małe dzieci, wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe natychmiast po rozpakowaniu.
- 2 Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 3 Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia przez dzieci lub wykorzystywanie go do zabawy. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 4 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. **NIE** pozwalaj, aby przewód wisiał z krawędzi stołów.
- 5 Aby zapobiec pożarowi, **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na płycie gazowej lub elektrycznej ani w ich pobliżu, ani w rozgrzanym piekarniku.
- 6 Przed umieszczeniem wyjmowanego garnka do gotowania w podstawie urządzenia, upewnij się, że garnek i podstawa urządzenia są czyste i suche. W razie potrzeby wytrzyj je miękką ściereczką.
- 7 Gdy garnek do gotowania pusty, **NIE NALEŻY** nagrzewać go przez więcej niż 10 minut. Może to uszkodzić powierzchnię do gotowania.
- 8 **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 9 Należy zachować ostrożność podczas obsmażania mięs i smażenia. Trzymaj ręce i twarz z daleka od wyjmowanego garnka combi, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ gorący olej może przyskać.
- 10 Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE WOLNO** używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 11 Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.
- 12 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotuj tylko w dostarczonych akcesoriach.
- 13 **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 14 **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
- 15 **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 16 **NIE WOLNO** zasłaniać bocznego otworu wlotowego powietrza lub tylnego otworu wylotowego pokrywy podczas jej zamknięcia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jej przegrzanie.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO WEWNĄTRZ. PRZECZYTAJ CAŁĄ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE:

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub zagrożeniem poparzeniem, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Korzystając z urządzeń elektrycznych, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- 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 kuchenke ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu zewnętrznym. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 18 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- 19 **ZAWSZE** przestrzegaj maksymalnych i minimalnych ilości płynów określonych w instrukcjach i przepisach.
- 20 Aby uniknąć możliwych uszkodzeń przez parę wodną, **NIE UŻYWAJ** pod szafkami.
- 21 **NIGDY** nie używaj funkcji **COMBI COOKER** bez dodania wody lub składników na dno wyjmowanego garnka do gotowania.
- 22 **NIGDY** nie używaj ustawienia **SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE)** bez jedzenia i płynów w wyjmowanym garnku Combi.
- 23 **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 24 Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE PRZEKRACZAJ** maksymalnego poziomu (MAX) napełnienia garnka. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- 25 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.
- 26 Napięcia gniazdek elektrycznych mogą się różnić, co wpływa na wydajność i moc cieplną produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 27 Jeśli urządzenie wydziela czarny dym, odłącz je natychmiast i poczekaj, aż palenie ustanie, zanim usuniesz garnek do gotowania i tacę do grillowania.
- 28 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.
- 29 Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny. Niewłaściwe użycie, w tym przesuwanie urządzenia, może skutkować obrażeniami ciała i poparzeniami.
- 30 Podczas pracy urządzenia gorąca para wydobywa się przez odpowietrznik. Umieść urządzenie w taki sposób, aby otwór wentylacyjny nie był skierowany w stronę przewodu zasilającego, gniazdek elektrycznych, szafek lub innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od odpowietrznika.
- 31 Podczas korzystania z ustawienia **SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE)**, **ZAWSZE** trzymaj drzwi zamknięte.
- 32 Para i gorące potrawy znajdujące się wewnątrz garnka mogą spowodować poważne oparzenia. **ZAWSZE** trzymaj ręce, twarz i inne części ciała z dala od zaworu uwalniającego przed lub w trakcie otwierania oraz przy otwieraniu drzwi po gotowaniu.
- 33 Garnek do gotowania, i taca do grillowania stają się ekstremalnie gorące podczas gotowania. Unikaj gorącej pary i powietrza podczas wyjmowania garnka do gotowania i tacy do grillowania z urządzenia, i **ZAWSZE** umieszczaj je na powierzchni odpornej na ciepło po wyjęciu. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 34 Wyjmowany garnek do gotowania, taca do grillowania i blacha do pieczenia mogą być ekstremalnie ciężkie, gdy są pełne składników. **NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS PODNOSZENIA GARNKA Z PODSTAWY URZĄDZENIA.**
- 35 **NIE** dotykaj akcesoriów podczas lub bezpośrednio po gotowaniu, ponieważ podczas tego procesu stają się one bardzo gorące. Aby zapobiec poparzeniom lub urazom, **ZAWSZE** zachowaj ostrożność przy obsłudze produktu. Używaj narzędzi z długą rączką oraz ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 36 Czyszczenia i konserwacji nie mogą przeprowadzać dzieci.
- 37 Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- 38 Gdy urządzenie nie jest używane, a także przed czyszczeniem, wyłącz je i odłącz od gniazdka.
- 39 **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 40 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

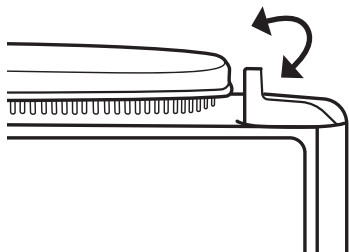
ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

MONTAŻ AKCESORIÓW I UŻYWANIE DRZWI

UŻYWANIE SMART SWITCH

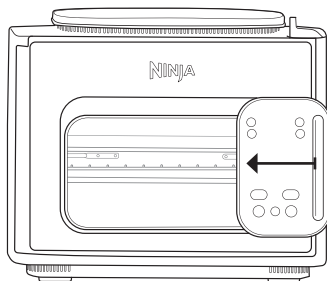
SmartSwitch pozwala na zmianę między dwoma trybami gotowania, które są oznaczone na przełączniku:

- Combi Cooker • Air Fry/Cooker (Smażenie Beztłuszczowe/ Gotowanie) Pozycja SmartSwitch spowoduje ustalenie, które funkcje gotowania są dostępne do wyboru.



JAK OTWORZYĆ I ZAMKNAĆ DRZWI

Aby otworzyć lub zamknąć drzwi, pociągnij za prawą stronę uchwytu. Drzwi klikną, gdy zostaną całkowicie otwarte. Podobnie klikną, gdy zamkną się na swoim miejscu.



Możesz otworzyć i zamknąć pokrywę, gdy SmartSwitch jest w pozycji COMBI COOKER, AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)/Cooker (Gotowanie).

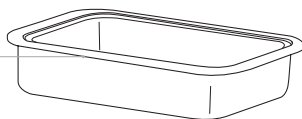
CZĘŚCI I AKCESORIA

Akcesoria w zestawie

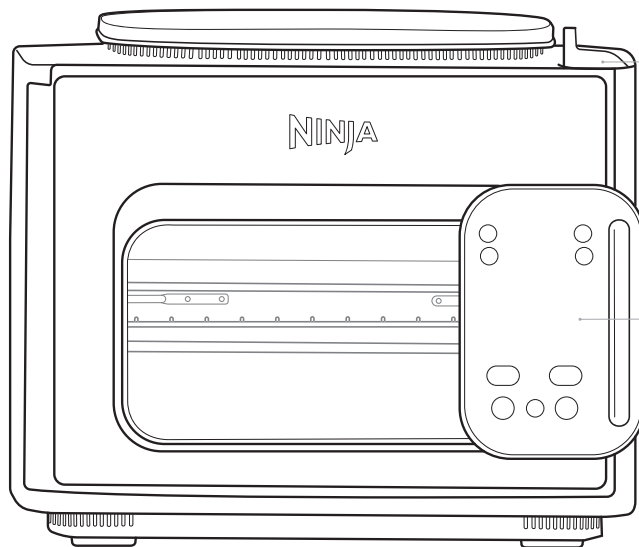
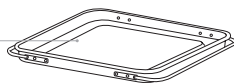
Taca do grillowania



Blacha Combi Cooker



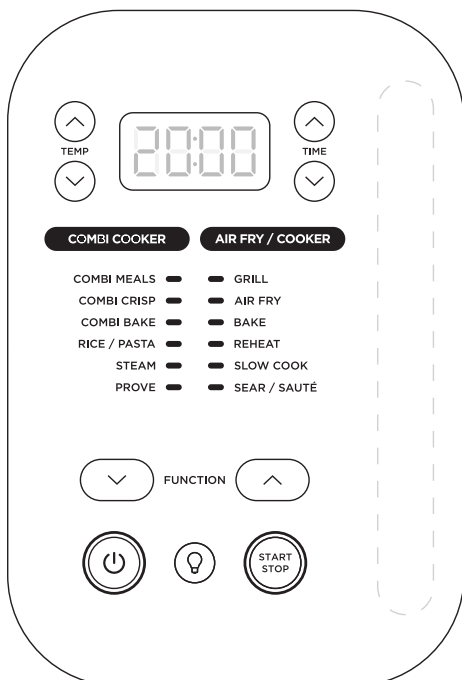
Blacha do pieczenia



SmartSwitch

Panel sterowania

UŻYCIE PANELU STEROWANIA



UWAGA: Nie wszystkie modele zawierają wszystkie funkcje.

FUNKCJE GOTOWANIA

COMBI MEALS (POSIŁKI COMBI): Przygotuj łatwe, 3-częściowe posiłki, np. kurczak, ryż i brokuły – wszystko naraz.

COMBI CRISP (SMAŻENIE COMBI): Idealny do korzeniowych warzyw i białek, dzięki czemu wnętrze jest soczyste, a zewnętrzne chrupiące.

COMBI BAKE (WYPIEKI COMBI): Pieczenie puszystych ciast i chlebów szybko i z mniejszą ilością tłuszczu.

STEAM (GOTOWANIE NA PARZE): Użyj do delikatnego gotowania delikatnych potraw w wysokiej temperaturze.

RICE/PASTA (RYŻ/MAKARON): Wybierz między gotowaniem ryżu bez odcedzania lub makaronu.

GRILL (GRILLOWANIE): Użyj wysokiej temperatury z góry, aby skarmelizować i zrumienić wierzch potraw.

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom kruchość i chrupkość z niewielką ilością lub bez oleju.

BAKE (WYPIEKI): Używaj urządzenia jak piekarnika do tradycyjnych wypieków i nie tylko.

PROVE (GAROWANIE CIASTA): Tworzy warunki, w których ciasto może dojrzeć i wyrosnąć.

SEAR/SAUTÉ (OBMAŻANIE/SAUTÉ): Użyj urządzenia jak kuchenki do obsmażenia mięsa, podsmażania warzyw, duszenia sosów i więcej.

SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE): Gotuje jedzenie w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

PRZYCISKI STEROWANIA

SMARTSWITCH: Przesuwaj w górę i w dół, aby przełączyć się między trybami COMBI COOKER a AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/GOTOWANIE). Dostępne funkcje dla każdego trybu będą się podświetlać.

UWAGA: Pozycja SmartSwitch zdecyduje, które opcje będą dostępne do wyboru.

Strzałki FUNKCJI: Gdy wybierzesz tryb za pomocą SmartSwitch, użyj centralnych strzałek, aby przewijać opcje, aż Twoja pożądana funkcja zostanie podświetlona.

Strzałki TEMP (TEMPERATURA) (po lewej): Użyj strzałek w górę/w dół z lewej strony wyświetlacza, aby dostosować temperaturę gotowania.

Strzałki TIME (CZAS) (po prawej): Używaj strzałek góra/dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania lub ilość kromek chleba podczas tostowania.

Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE): Naciśnij, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie przycisku podczas gotowania zatrzyma aktualną funkcję gotowania.

Przycisk POWER (ZASILANIE): Przycisk włącza/wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

Przycisk LIGHT (OŚWIECZENIE): Użyj tego przycisku, aby włączyć lub wyłączyć wewnętrzne oświetlenie urządzenia. Światło automatycznie zapałi się w ostatnich 30 sekundach cyklu gotowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, naklejki i taśmę z urządzenia.
- 2 Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj patelnię Combi, blachę do pieczenia i płytę grillową w gorącej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz.

OSTRZEŻENIE: Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

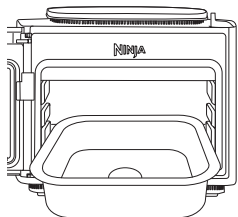
KORZYSTANIE Z TWOJEGO NINJA COMBI

KORZYSTANIE Z FUNKCJI COMBI COOKER

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

Combi Meals (Posiłki Combi)

- 1 Skorzystaj z Przewodnika z inspiracjami, aby uzyskać wskazówki, jak złożyć składniki i akcesoria na podstawie przepisów/tabel. Upewnij się, że dodajesz wodę na blachę Combi Cooker.
- 2 Dodaj składniki do tacy do pieczenia.
- 3 Wsuń blachę Combi Cooker do poziomu 1 (dolna pozycja) i blachę do pieczenia do poziomu 2 (górna pozycja).



- 4 Przesuń SmartSwitch do góry na COMBICOOKER, a następnie użyj strzałek FUNCTION (FUNKCJA), aby wybrać COMBIMEALS (POSIŁKI COMBI). Wyświetli się domyślne ustawienie. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150°C do 240°C.

COMBI COOKER



- 5 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 60 minut.

UWAGA: Temperatury powyżej 200°C jedynie do 30 minut

- 6 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 7 Wyświetlacz pokaże paski postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę. Kiedy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, zegar zacznie odliczanie.



- 8 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec). Jeśli przygotowanie Twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię nagrzewanie wstępne.

Combi Crisp (Smażenie Combi)

- 1 Skorzystaj z Przewodnika z inspiracjami, aby uzyskać wskazówki, jak złożyć składniki i akcesoria na podstawie przepisów/tabel. Upewnij się, że dodajesz wodę na blachę Combi Cooker.
- 2 Przesuń SmartSwitch na COMBI COOKER. Użyj strzałek FUNCTION (FUNKCJA), aby wybrać Combi Crisp (Smażenie Combi). Wyświetli się domyślne ustawienie. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150°C do 240°C.
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania od 1 minuty do 45 minut, z krokiem co 1 minutę.

COMBI COOKER



- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Wyświetlacz pokaże paski postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę.



- 6 Kiedy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, zegar zacznie odliczanie.
- 7 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec). Jeśli przygotowanie Twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię nagrzewanie wstępne.

Combi Bake (Wypieki Combi)

- 1 Skorzystaj z Przewodnika z inspiracjami, aby uzyskać wskazówki, jak złożyć składniki i akcesoria na podstawie przepisów/tabel. Upewnij się, że dodajesz wodę na blachę Combi Cooker.
- 2 Przesuń SmartSwitch do pozycji COMBI COOKER, a następnie użyj strzałek FUNCTION (FUNKCJA), aby wybrać COMBI BAKE (WYPIEKI COMBI). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 105°C do 210°C.

COMBI COOKER

COMBI MEALS ☐COMBI CRISP ☐COMBI BAKE ☒ + RICE / PASTA ☐STEAM ☐PROVE ☐

TEMP

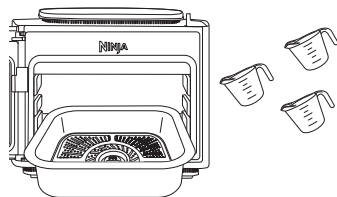
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny i 15 minut, w odstępach co 1 minutę, w odstępach co 1 minutę, aż do 1 godziny.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Wyświetlacz pokaże paski postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę. Zajmie to około 20 minut.
- 6 Po zakończeniu nagrzewania wstępnego, minutnik zacznie odliczać czas.



- 7 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec). Jeśli przygotowanie Twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominie wstępne nagrzewanie. Wydaje dźwięk i wyświetla „End” (Koniec).

Steam (Gotowanie na parze)

- 1 Aby rozpocząć, dodaj wodę na blachę Combi Cooker i włóż tacę do grillowania. Połóż składniki na tacy do grillowania i włóż na poziom 1.



- 2 Przesuń SmartSwitch do góry na COMBI Cooker (COMBI Cooker), a następnie użyj strzałek FUNCTION (FUNKCJA), aby wybrać STEAM (GOTOWANIE NA PARZE).
- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania.

COMBI COOKER

COMBI MEALS ☐COMBI CRISP ☐COMBI BAKE ☐ + RICE / PASTA ☐STEAM ☒PROVE ☐

TEMP

- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.

UWAGA: Nie ma możliwości dostosowania temperatury przy użyciu funkcji STEAM (GOTOWANIE NA PARZE).

- 5 Urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne, aby doprowadzić ciecz do wrzenia. Wyświetlacz pokaże paski postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego, minutnik zacznie odliczać czas.



- 6 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

UWAGA: Po zakończeniu cyklu wyjmij CAŁE jedzenie i akcesoria, a następnie zamknij drzwi i naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć cykl suszenia. To pomoże usunąć nadmiar wody.

KORZYSTANIE Z TWOJEGO NINJA COMBI - CD.

Rice/Pasta (Ryż/Makaron):

- 1 Aby rozpocząć, dodaj płyn oraz ryż lub makaron na blachę Combi Cooker. Włóż blachę Combi Cooker na Poziom 1.
- 2 Przesuń SmartSwitch na COMBI COOKER (COMBI COOKER), następnie użyj środkowych strzałek z przodu, aby wybrać Rice/Pasta (Ryż/makaron).
- 3 Funkcja domyślnie ustawiona jest na rice (ryż). Naciśnij lewą lub prawą strzałkę do góry, aby wybrać PASTA (MAKARON). Naciśnij lewą lub prawą strzałkę w dół, aby wrócić do RICE (RYŻ).

COMBI COOKER

COMBI MEALS ☐

COMBI CRISP ☐

COMBI BAKE ☐

RICE / PASTA ☒

STEAM ☐

PROVE ☐

+



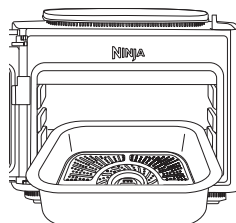
TEMP



- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania ekran będzie pokazywał krążące paski.
- 5 Gdy ryż lub makaron są w pełni ugotowane, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i rozpocznie liczenie czasu w górę. Pomoże to utrzymać ciepło składników do momentu podania.

Prove (Garowanie ciasta)

- 1 Upewnij się, że umieszczono tacę do grillowania na blasze Combi Cooker.



- 2 Przesuń SmartSwitch do góry na COMBI COOKER (COMBI COOKER), a następnie użyj strzałek FUNCTION (FUNKCJA), aby wybrać PROVE (garowanie ciasta). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 20°C do 35°C w skokach co 5 stopni.

COMBI COOKER

COMBI MEALS ☐

COMBI CRISP ☐

COMBI BAKE ☐

RICE / PASTA ☐

STEAM ☐

PROVE ☒

+



TEMP



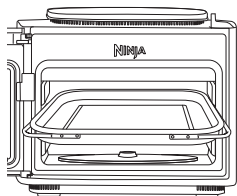
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas garowania w zakresie od 15 minut do 4 godzin, w odstępach co 5 minut.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)/Cooker (Gotowanie)

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

Grill (Grillowanie):

- 1 Ułóż składniki na tacy do pieczenia i umieść na poziomie 2.



- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)/Cooker (Gotowanie), a następnie użyj strzałek FUNCTION (FUNKCJA), aby wybrać GRILL (GRILLOWANIE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę.

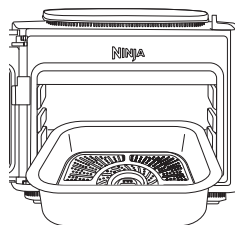
AIR FRY / COOKER



- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 30 minut.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

Air Fry (Smażenie Beztłuszczowe)

- 1 Umieść tacę do grillowania na blasze Combi Cooker. Wsuń blachę Combi Cooker do wyznaczonej szyny.
- 2 Połóż składniki na tacy do grillowania i włóż na poziom 1.



- 3 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)/Cooker (Gotowanie), urządzenie domyślnie ustawi się na AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150°C do 240°C.

AIR FRY / COOKER



- 4 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 1 godziny.
- 5 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 6 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

UWAGA: Dla najlepszych rezultatów zaleca się okresowe potrząsanie składnikami podczas smażenia beztłuszczowego. Możesz otworzyć drzwi i przemieszczać składniki za pomocą szczypców z silikonowymi końcówkami dla równomiernego zrumienienia. Po zakończeniu wysuń blachę Combi Cooker z powrotem w prowadnice i zamknij drzwiczki.

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE), dodaj 5 minut do sugerowanego czasu gotowania, aby urządzenie mogło się rozgrzać przed dodaniem składników.

KORZYSTANIE Z TWOJEGO NINJA COMBI – CD.

Bake (Wypieki)

- 1 Skorzystaj z Przewodnika z inspiracjami, aby uzyskać wskazówki, jak złożyć składniki i akcesoria na podstawie przepisów/tabel.
- 2 Przesuń SmartSwitch do AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)/Cooker (Gotowanie), a następnie użyj strzałek FUNCTION (FUNKCJA), aby wybrać BAKE (WYPIEKI). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 120 °C do 210 °C.

AIR FRY / COOKER

- ☐ GRILL
- ☐ AIR FRY
- ☒ BAKE
- ☐ REHEAT
- ☐ SLOW COOK
- ☐ SEAR / SAUTÉ



- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 4 godzin.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.

UWAGA: Urządzenie będzie się nagrzewać przez 3 minuty przed rozpoczęciem odliczania czasu.

- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

Reheat (Odgryzwanie)

- 1 Upewnij się, że taca Cook & Crisp jest umieszczona na dolnej pozycji garnka.
- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)/Cooker (Gotowanie), a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać REHEAT (ODGRZEWANIE). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę.

AIR FRY / COOKER

- ☐ GRILL
- ☐ AIR FRY
- ☐ BAKE
- ☒ REHEAT
- ☐ SLOW COOK
- ☐ SEAR / SAUTÉ



- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas odgrzewania.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” (Koniec).

Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté)

- 1 Zaczynij od dodania składników na blachę Combi Cooker i umieszczenia jej na poziomie 1.
- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)/Cooker (Gotowanie), a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać SEAR/SAUTÉ (OBŚMAŻANIE/SAUTÉ) Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać "Lo1," "2," "3," "4," lub "Hi5."

AIR FRY / COOKER

- ☐ GRILL
- ☐ AIR FRY
- ☐ BAKE
- ☐ REHEAT
- ☐ SLOW COOK
- ☒ SEAR / SAUTÉ



UWAGA: Nie ma możliwości dostosowania czasu przy użyciu funkcji Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté)

- 3 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy. Timer zacznie liczyć w górę.
- 4 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby wyłączyć funkcję SEAR/SAUTÉ (OBŚMAŻANIE/SAUTÉ). Aby przełączyć się na inną funkcję gotowania, naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), żeby zakończyć bieżącą funkcję gotowania, a następnie użyj Smart Switch i centralnych strzałek, aby wybrać żądaną funkcję.

UWAGA: Możesz używać tej funkcji tylko przy otwartych drzwiczkach

UWAGA: ZAWSZE używaj naczyń nieprzypierających w połączeniu z blachą Combi Cooker. **NIE WOLNO** używać metalowych przyborów, ponieważ zarysują one powłokę nieprzypierającą garnka.

UWAGA: FUNKCJA Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté) wyłączy się automatycznie po 1 godzinie dla "4" i "Hi5" oraz po 4 godzinach dla "Lo1," "2," and "3."

Slow Cook (Wolne Gotowanie)

- 1 Przed rozpoczęciem upewnij się, że używasz wyłącznie blachy Combi Cooker bez tacy do grillowania Crisper.
- 2 Przesuń SmartSwitch na AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)/Cooker (Gotowanie), a następnie użyj strzałek FUNCTION (FUNKCJA), aby wybrać SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać "Hi" lub "Lo".

AIR FRY / COOKER

- ☐ GRILL
- ☐ AIR FRY
- ☐ BAKE
- ☐ REHEAT
- ☒ SLOW COOK
- ☐ SEAR / SAUTÉ



- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.

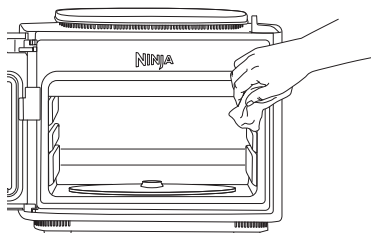
UWAGA: Ustawienie czasu SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE) „LO” (NISKIE OBROTY) można dostosować w przedziale od 6 do 12 godzin. Ustawienie czasu SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE) „HI” (WYSOKIE OBROTY) można dostosować w przedziale od 4 do 12 godzin.

- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie zapiszczy, automatycznie przełączy się na tryb Keep Warm (Podgrzewanie) i zacznie odliczanie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

CODZIENNE INSTRUKCJE CZYSZCZENIA:

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.



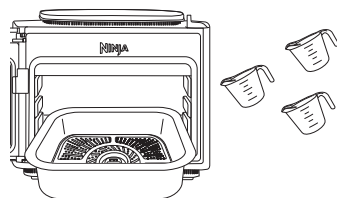
- 1 Odłącz urządzenie od gniazdka i upewnij się, że jest całkowicie chłodne przed rozpoczęciem czyszczenia.
- 2 Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką. **NIE UŻYWAJ** zmywaka do szorowania.
- 3 Blacha Combi Cooker, taca do grillowania i taca do pieczenia mogą być myte w zmywarce.
- 4 Jeśli resztki jedzenia są przyklejone do garnka lub tacy do grillowania, napełnij garnek wodą i pozostaw do namoczenia przed czyszczeniem. **NIE UŻYWAJ** zmywaka do szorowania. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do mycia naczyń z nylonową wkładką lub szczotką.

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

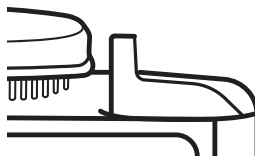
- 5 Wysusz na powietrzu wszystkie części po każdym użyciu.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE GŁĘBOKIEGO CZYSZCZENIA:

- 1 Napełnij blachę Combi Cooker 3 szklankami wody.



- 2 Przesuń SmartSwitch na COMBI COOKER.



- 3 Wybierz funkcję Steam (Gotowanie na parze) i ustaw czas na 10 minut. Zamknij drzwi i naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).
- 4 Kiedy czas dobiegnie do zera i urządzenie ostygnie, użyj mokrej ściereki lub gąbki, aby wytrzeć wnętrze pokrywy. **UWAGA:** Podczas czyszczenia wnętrza urządzenia nie dotykaj wentylatora.
- 5 Usuń wodę z garnka i upewnij się, że zarówno garnek do gotowania, jak i taca do grillowania zostały dobrze wypłukane, aby usunąć wszelkie pozostałości.

UWAGA: Blacha Combi Cooker i dolny element grzejny będą bardzo gorące. Czyść ostrożnie boki wnętrza.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Paski postępu są wyświetlane na ekranie, gdy używasz funkcji COMBI COOKER.

- To wskazuje, że urządzenie gromadzi parę. Gdy urządzenie zakończy pracę, zacznie się odliczanie ustawionego czasu gotowania.

Podczas korzystania z funkcji Steam (Gotowanie na parze) z urządzenia wydobywa się dużo pary.

- To normalne, że para wydostaje się przez wentyl podczas gotowania.

Urządzenie odlicza czas w górę, a nie w dół.

- Cykl gotowania został zakończony i urządzenie jest w trybie podtrzymywania ciepła.

Na ekranie pojawia się komunikat „ADD POT” (DODANIE NACZYNNIA)

- Kompletna blacha Combi Cooker nie znajduje się w bazie gotującej. Blacha Combi Cooker jest wymagana do wszystkich funkcji Combi Cookera.

Pojawia się komunikat „ERR” (BŁĄD).

- Urządzenie nie działa prawidłowo. Abyśmy mogli lepiej Ci pomóc, zarejestruj swój produkt na ninjakitchen.eu i miej go pod ręką podczas dzwonienia.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Podczas korzystania z naszych tabel potraw w książce kucharskiej, dla większych kawałków mięsa dodaj 3 do 5 minut do czasu gotowania (należy jednak pamiętać, że może to spowodować rozgotowanie ziaren). Zalecamy trzymanie się sugerowanej wysokości i wagi mięsa.
- 2 Aby składniki równomiernie się opieklły, ułóż równą warstwę na dnie garnka, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, wejdź na witrynę ninjakitchen.eu. Abyśmy mogli lepiej Ci pomóc, zarejestruj swój produkt na ninjakitchen.eu/register-guarantee i miej go pod ręką na wypadek kontaktu telefonicznego.

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Przy zakupie produktu w Europie przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. W firmie Ninja® jesteśmy jednak tak pewni jakości naszych produktów, że udzielamy dodatkowej gwarancji producenta na dwa lata. Ten regulamin dotyczy tylko naszej gwarancji producenta – nie ma to wpływu na prawa ustawowe kupującego.

Poniższe postanowienia opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę.

Gwarancje Ninja®

Twoje urządzenie Ninja stanowi znaczną inwestycję. 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.

Każdy produkt Ninja objęty jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Wsparcie online znajdziesz także na stronie www.ninjakitchen.eu

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

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

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie dostawy).
- Aby zarejestrować produkt online, wejdź na stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje produkt tylko od daty zakupu.
- Zachowaj paragon. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

Gdy rejestrujesz swoją gwarancję, będziemy mieli Twoje dane pod ręką, jeśli kiedykolwiek będziemy musieli się z Tobą skontaktować. Możesz również otrzymywać wskazówki i porady dotyczące tego, jak najlepiej wykorzystać swoje urządzenie kuchenne Ninja oraz najnowsze informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli rejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Jak długo obowiązuje gwarancja na nowe urządzenia Ninja?

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

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

- 1 Normalnego zużycia eksploatacyjnego części (takich jak akcesoria). Części zamienne są dostępne do nabycia na stronie ninjakitchen.eu
- 2 Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, nadużyciem, niedbałą obsługą, niewykonaniem wymaganej konserwacji lub uszkodzeniem w wyniku niewłaściwego obchodzenia się z urządzeniem podczas transportu.
- 3 Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja opracowują Ci sami inżynierowie, którzy stworzyli Twój produkt 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.

NOTATKI



.....
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.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operating LLC w Wielkiej Brytanii. NINJA COMBI jest oczekującym na rejestrację znakiem towarowym zgłoszonym w Wielkiej Brytanii przez SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC WYDRUKOWANO
W CHINACH

.....

**SharkNinja Europe Ltd, 1st/2nd Floor Building
3 150, Thorpe Park, Century Way, Leeds,
Anglia, LS15 8ZB**

ninjakitchen.eu

**SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9,
60 327 Frankfurt am Main, Niemcy**

www.ninjakitchen.eu