

NINJA[®]

Foodi[®]

MAX

AF400EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dwustrefowa
frytownica
beztłuszczowa



DZIĘKUJEMY

za zakup dwustrefowej frytownicy beztłuszczowej Ninja® Foodi® Max

ZAPISZ TE INFORMACJE :

Numer modelu:

Numer seryjny:

Data zakupu:

(Zachowaj paragon)

Sklep zakupu:

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

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220-240V~, 50-60Hz

Moc : 2470W

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

PRODUKT TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj całą instrukcję przed użyciem swojej Frytownicy dwustrefowej MAX od Ninja.

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

OSTRZEŻENIA

- 1 To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub zostały uprzednio poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 2 Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. Korzystanie przez dzieci ZABRONIONE. W przypadku używania w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 3 Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- 4 NIE WOLNO stawiać niczego na górze frytkownicy podczas jej używania.
- 5 NIE umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego, w rozgrzanym piekarniku bądź płycie kuchennej.
- 6 NIGDY nie używaj gniazdka elektrycznego poniżej linii frytkownicy.
- 7 NIGDY nie podłączaj urządzenia do dodatkowego przełącznika zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8 NIGDY nie używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilacza jest stosowany w celu zmniejszenia ryzyka złapania go przez małe dziecko, zaplątania się w nim, bądź potknięcia się o niego.
- 9 Aby uniknąć porażenia prądem NIE zanurzaj przewodu, wtyczki lub frytkownicy w wodzie bądź innych cieczach.
- 10 Regularnie sprawdzaj urządzenie i jego przewód zasilający. NIE używaj urządzenia, gdy przewód bądź wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało uszkodzone, natychmiast przerwij użytkowanie i skontaktuj się z obsługą klienta.

- 11 ZAWSZE przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12 NIE zakrywać wlotu lub wylotu powietrza, gdy urządzenie pracuje. W innym wypadku gotowanie może być nierównomierne, urządzenie może się przegrzewać lub uszkodzić.
- 13 Przed włożeniem wyjmowalnego kosza do gotowania do frytkownicy, upewnij się, że urządzenie jest czyste i suche wycierając je suchą szmatką.
- 14 Urządzenie przeznaczone jedynie do użytku domowego. NIE używać do innych celów. NIE używać w pojazdach w ruchu, łodziach czy na zewnątrz. Nieprawidłowe użytkowanie może powodować obrażenia na ciele.
- 15 Przeznaczony WYŁĄCZNIK do użytku na blacie. Upewnij się, że jest on równy, czysty i suchy. NIE przesuwaj urządzenia podczas pracy.
- 16 NIE stawiać urządzenia podczas pracy na skraju blatu.
- 17 NIE używać dodatkowych akcesoriów niezalecanych przez Ninję. Nie wkładaj akcesoriów do kuchenki mikrofalowej, pieca/piekarnika konwekcyjnego, na płycie ceramicznej, kuchenice gazowej bądź grilu. Używanie niezalecanych przez Ninję akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- 18 ZAWSZE upewnij się, że kosz jest prawidłowo zamknięty przed uruchomieniem.
- 19 Podczas korzystania z frytkownicy zapewnij wolną przestrzeń dookoła niej, by zapewnić cyrkulację powietrza.
- 20 NIE UŻYWAĆ frytkownicy bez zamontowanego kosza.

- 22 Unikaj kontaktu żywności z elementami grzejnymi. NIE wypełniaj powyżej zalecanych ilości, gdyż może to spowodować obrażenia ciała, uszkodzenia mienia bądź zaburzyć bezpieczne korzystanie z urządzenia.
- 23 Napięcia w gniazdach mogą się zmieniać, wpływając na działanie produktu. Żeby uniknąć problemów, używaj termometru, by sprawdzić, czy jedzenie jest gotowane w odpowiedniej temperaturze.
- 24 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, odłącz je z kontaktu jak najszybciej. Zaczekaj z wyjmowaniem kosza aż dym się rozejdzie.
- 25 NIE DOTYKAJ gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące w trakcie, jak i po użytkowaniu. Aby zapobiec poparzeniom ZAWSZE używaj środków ochrony lub rękawic ochronnych, chwytając tylko za obecne uchwyty.
- 26 Należy zachować szczególną uwagę, gdy urządzenie zawiera w sobie gorące jedzenie. Nieprawidłowe postępowanie może skutkować obrażeniami ciała.
- 27 Rozgrzana żywność może powodować poważne oparzenia. Trzymać urządzenie i kabel z dala od dzieci. NIE POZWÓL, by kabel zwiisał z krawędzi stołu lub miał kontakt z gorącą powierzchnią.

- 28 Kosz oraz podstawki bardzo nagrzewają się podczas gotowania. Unikaj kontaktu z koszem i podstawką podczas ich wyjmowania. ZAWSZE po wyjęciu podstawki i kosza kładź je na powierzchni odpornej na ciepło. NIE DOTYKAĆ akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim.
- 29 Dzieci nie powinny czyścić, ani konserwować urządzenia.
- 30 Aby odłączyć, wyłącz wszystkie elementy sterujące przyciskiem OFF, później wyjmij wtyczkę z gniazda, gdy urządzenie nie jest już użytkowane. Pozostawić je do ochłodzenia przed: czyszczeniem, montażem lub demontażem części, przechowywaniem.
- 31 NIE CZYŚCIĆ za pomocą metalowych szczotek. Może to wywołać uszkodzenie urządzenia, a w efekcie porażenie prądem.
- 32 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.



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



Symbol wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne w przypadku zignorowania ostrzeżenia zawartego w tym symbolu.

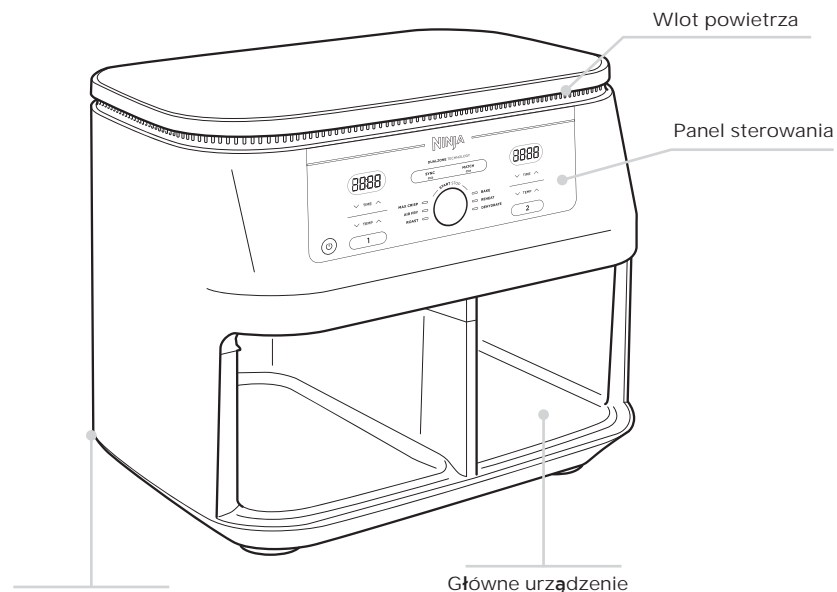


Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj rękawic ochronnych, aby unikać oparzeń.



Produkt wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

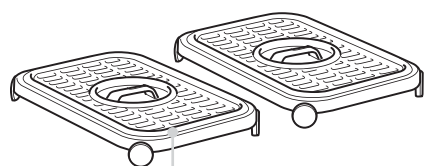


Wlot powietrza

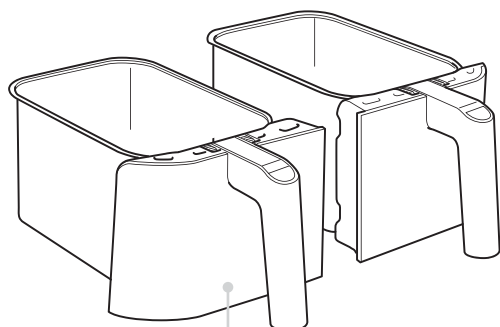
Panel sterowania

Wylot powietrza
(zlokalizowany z tyłu)

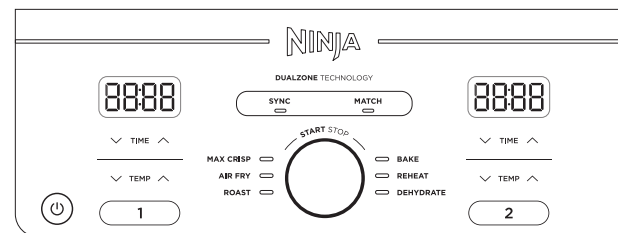
Główne urządzenie



Nieprzywierające podstawki
(Jedna na każdą strefę)



Szufłady nieprzywierające
(Jedna dla każdej strefy)



Podczas ustawiania czasu wyświetlacz cyfrowy pokazuje HH:MM.

PRZYCISKI FUNKCJI

MAX CRISP: Najlepiej sprawdza się przy np. frytkach czy nuggetsach z kurczaka.

AIR FRY: Użyj tej funkcji, aby nadać potrawie chrupkości z użyciem niewielkiej ilości lub bez oleju.

ROAST: Używaj urządzenia jako piekarnika do przyrządzenia delikatnych mięs i nie tylko.

REHEAT: Podgrzej gotowe jedzenie, delikatnie je podgrzewając, nadając mu chrupkości.

DEHYDRATE: Wysusz mięso, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

BAKE: Twórz pyszne pieczone przekąski i desery.

Strzałki TIME: użyj strzałek w górę i w dół aby dostosować czas gotowania w dowolnej funkcji przed lub w trakcie cyklu gotowania.

Przycisk SYNC: automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy skończyły się w tym samym czasie, nawet jeśli mają one różne czasy gotowania.

Przycisk MATCH: Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1 do gotowania większej ilości tego samego jedzenia lub gotowania różnych potraw korzystając z tej samej funkcji, temperatury i czasu.

Pokrętko START/STOP: obróć pokrętko z boku na bok, aby wybrać **żądaną funkcję**. W trakcie cyklu gotowania, naciśnij pokrętko START/STOP.

Przycisk zasilania: przycisk włącza urządzenie **włącza**, a także **wyłącza** je i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

STANDBY MODE: Po 10 minutach bez interakcji z panelem sterowania, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

HOLD MODE: Hold pojawi się na urządzeniu w trybie SYNC. Jedna strefa będzie **gotować**, podczas gdy druga strefa będzie **wstrzymana**, aż czasy się zsynchronizują.

PRZYCISKI OPERACYJNE

① Kontroluj funkcje szufłady po lewej stronie (Strefa 1).

② Kontroluj funkcje szufłady po prawej (strefa 2).

Strzałki TEMP: Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować **temperaturę** smażenia przed lub podczas gotowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.

2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i **dokładnie** przeczytaj niniejszą instrukcję. Należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

3 Umyj kosze i podstawki w **gorącej** wodzie z mydłem, a następnie **wypłucz** i **dokładnie** wysusz. Aby jednak **wydłużyć** okres użytkowania koszy, zalecamy mycie **ręczne**.

4 **NIE** można myć elementów urządzenia w zmywarce.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ KRÓTKI SPIS PRZEPISÓW I ZALECANYCH PROGRAMÓW GOTOWANIA

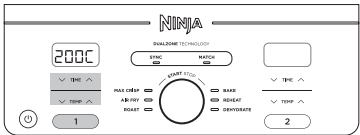
GOTOWANIE Z TECHNOLOGIA DUALZONE

Technologia DualZone wykorzystuje dwie strefy gotowania, aby zwiększyć wszechstronność. Funkcja synchronizacji zapewnia, że niezależnie od różnych ustawień gotowania, obie strefy będą gotowe do podania w tym samym czasie.

SYNCHRONIZACJA

Aby zakończyć gotowanie w tym samym czasie, gdy potrawy mają różne czasy gotowania, temperatury, a nawet funkcje:

- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie włóż szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żadaną funkcję gotowania za pomocą pokrętła. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę i użyj strzałek TIME, aby ustawić czas.



- 3 Wybierz strefę 2, a następnie wybierz żadaną funkcję gotowania za pomocą pokrętła. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę i użyj strzałek TIME, aby ustawić czas.



UWAGA: Możesz wybrać inną funkcję dla strefy 2.

- 4 Naciśnij SYNC, a następnie naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie w strefie o najdłuższym czasie. Druga strefa wyświetli HOLD. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i aktywuje drugą strefę, gdy obie strefy pozostaną w tym samym czasie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.

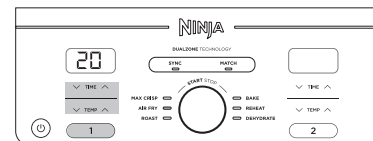


- 6 Wyjmij składniki, wyrzucając je lub za pomocą szczypec/przyborów z silikonową końcówką. NIE UMIESZCZAJ kosza na urządzeniu.

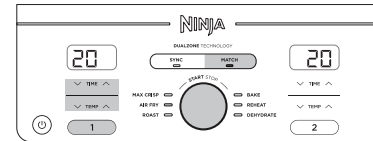
MATCH

Aby ugotować większą ilość tego samego jedzenia, lub ugotować różne potrawy używając tej samej funkcji, temperatury i czasu:

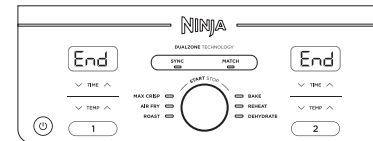
- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie wstaw szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żadaną funkcję gotowania za pomocą pokrętła. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę i użyj strzałek CZAS, aby ustawić czas.



- 3 Naciśnij przycisk MATCH, aby skopiować ustawienia strefy 1 do strefy 2. Następnie naciśnij pokrętłem, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



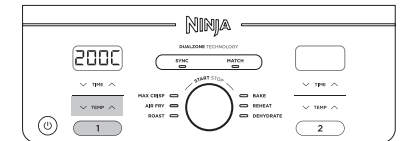
- 4 „End” pojawi się na obu ekranach, gdy gotowanie kończy się w tym samym czasie.



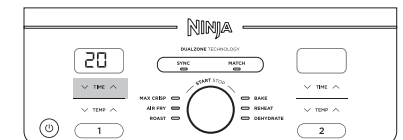
- 5 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypec/przyborów z silikonową końcówką.

Włączanie obu stref jednocześnie, ale kończą się one w różnych momentach:

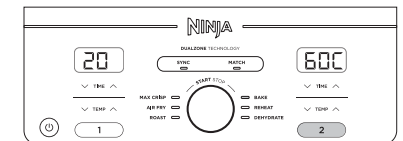
- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żadaną funkcję za pomocą pokrętła. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę.



- 2 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas.



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



- 4 Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



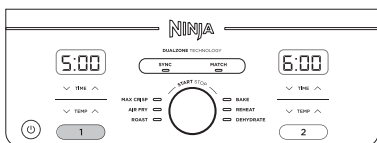
UWAGA: Jeśli zdecydujesz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe przed upłynięciem czasu gotowania, możesz ZATRZYMAĆ STREFĘ. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP.

- 5 Po zakończeniu gotowania w każdej strefie urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i pojawi się komunikat „End” na wyświetlaczu.
- 6 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypec/przyborów z silikonową końcówką.

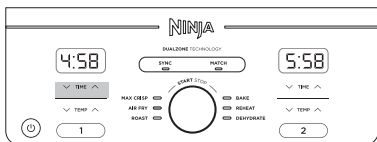
GOTOWANIE WE FRYTOWNICY – C.D

ZAKOŃCZ CZAS GOTOWANIA W JEDNYEJ ZE STREF (KORZYSTAJĄC Z OBU STREF)

1 Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać.



2 Naciśnij START/STOP, aby zakończyć gotowanie.



3 Na wyświetlaczu pojawi się „End”. Gotowanie będzie kontynuowane w drugiej strefie.



WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane, gdy szuflada jest wyjęta. Włóż ponownie szufladę do wznowić gotowanie.

PODCZAS UŻYWANIA W TRYBIE SYNCHRONIZACJI lub DOPASOWANIA Jeśli otworzysz szufladę, druga szuflada będzie automatycznie wstrzymywana, aby gotowanie zostało zakończone w tym samym czasie. Włóż ponownie szufladę, by kontynuować gotowanie w obu strefach.

UWAGA: Jeśli podczas gotowania w trybie SYNC szuflada zostanie wyjęta na dłużej niż 2 minuty, program zostanie anulowany. Będziesz musiał ponownie zaprogramować każdą strefę, aby wznowić gotowanie.

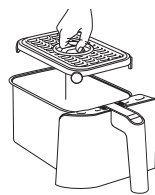
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

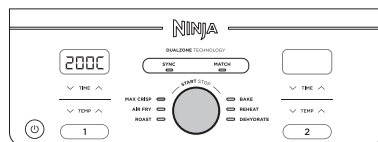
Max Crisp

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji Max Crisp nie jest dostępna ani konieczna regulacja temperatury. Temperatura jest ustawiona na 240°C

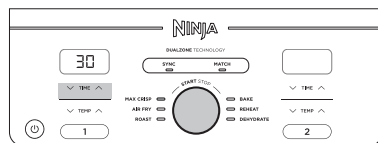
1 Zamontuj podstawkę Crisp w szufladzie, a następnie umieść składniki w szufladzie i umieść ją w szufladzie.



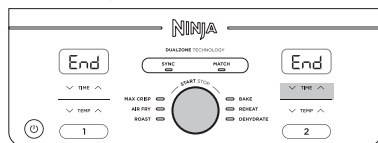
2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (do użycia zamiast strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz MAX CRISP.



3 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w odstępach minutowych, aż do 30 minut. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie.



4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.

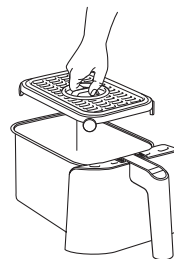


5 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypiec/przyborów z silikonową końcówką.

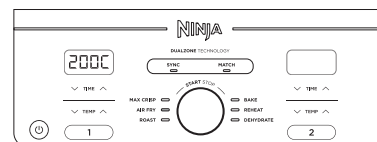
Air Fry

UWAGA: Temperatura ustawiona jest na 200°C.

1 Zamontuj podstawkę Crisp w szufladzie, a następnie umieść składniki w szufladzie i włóż ją do urządzenia.



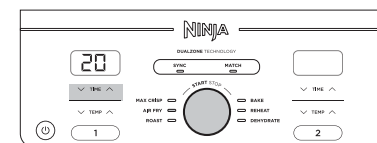
2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (by użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz AIR FRY za pomocą pokrętki.



3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.

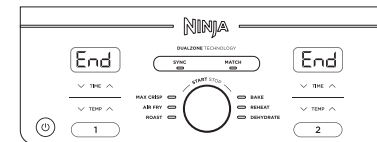


4 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w odstępach minutowych, aż do 1 godziny. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie.



UWAGA: Podczas gotowania możesz wyjąć szufladę i wstrząsnąć składniki, aby uzyskać równomierny efekt chrupkości.

5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.



6 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypiec/przyborów z silikonową końcówką.

GOTOWANIE WE FRYTOWNICY – C.D.

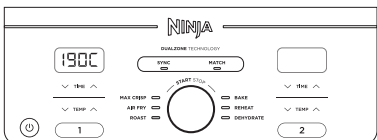
Roast

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 190°C.

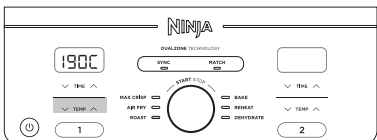
- 1 Zamontuj podstawkę w szufladzie (opcjonalnie), a następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



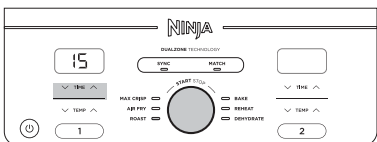
- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz ROAST za pomocą pokrętła.



- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w minutowych przyrostach, aż do 1 godziny oraz w 5-minutowych przyrostach od 1 do 4 godzin. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.

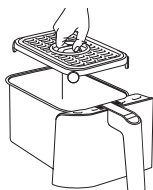


- 6 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypiec/przyborów z silikonową końcówką.

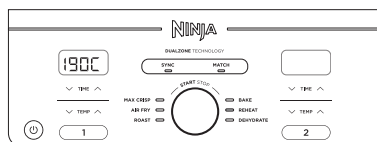
Reheat

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 170°C.

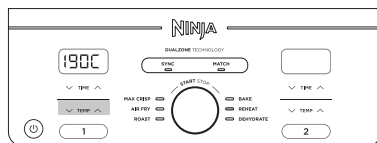
- 1 Zamontuj podstawkę w szufladzie (opcjonalnie), a następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



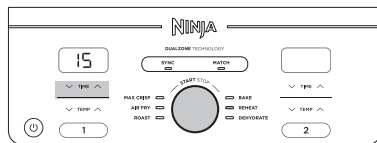
- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz REHEAT za pomocą pokrętła.



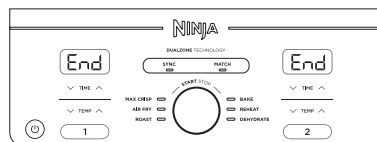
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w odstępach minutowych, aż do 1 godziny. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć podgrzewanie.



- 5 Po zakończeniu podgrzewania jednostka: sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.

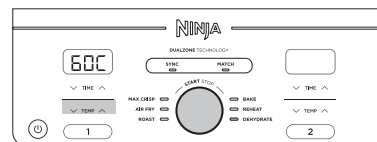


- 6 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypiec/przyborów z silikonową końcówką.

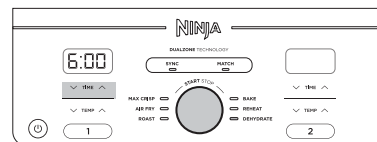
Dehydrate

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 60°C.

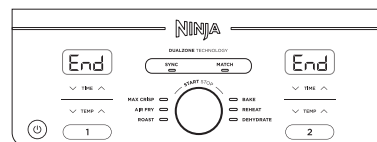
- 1 Umieść pojedynczą warstwę składników w szufladzie. Następnie zamontuj podstawkę w szufladzie na wierzchu składników i nałóż kolejną warstwę składników na podstawce.
- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz DEHYDRATE za pomocą pokrętła. Na wyświetlaczu pojawi się domyślnie ustawiona temperatura. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w 15-minutowych przyrostach od 1 do 12 godzin. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć suszenie.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.

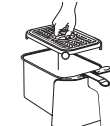


- 5 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypiec/przyborów z silikonową końcówką.

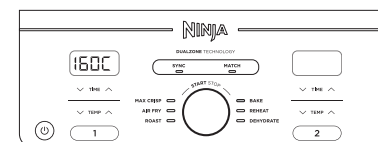
Bake

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 160°C.

- 1 Zamontuj podstawkę w szufladzie (opcjonalnie), a następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.

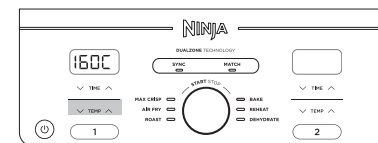


- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz BAKE za pomocą pokrętła.

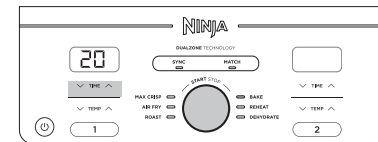


UWAGA: Aby używać przepisów przeznaczonych dla tradycyjnego piekarnika, obniż ich temperaturę o 10°C.

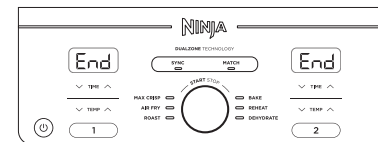
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w minutowych przyrostach, aż do 1 godziny oraz w 5-minutowych przyrostach od 1 do 4 godzin. Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.



- 6 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypiec/przyborów z silikonową końcówką.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Część / Akcesoria	Metoda czyszczenia	Można myć w zmywarce?
Frytkownica	Aby wyczyścić frytkownicę i panel sterowania, wytrzyj je wilgotną szmatką. UWAGA: NIGDY nie zanurzaj frytkownicy w wodzie lub innym płynie. NIGDY nie wkładaj frytkownicy do zmywarki.	NIE
Kosze i podstawki	Nie można ich myć w zmywarce, za to można je myć ręcznie. W przypadku mycia ręcznego zostaw frytkownicę do wysuszenia lub wysusz ją ręcznikiem papierowym. Aby wydłużyć czas użytkowania koszy, zalecamy mycie ręczne.	TAK

Jeśli resztki jedzenia pozostały na podstawkach lub w koszach, umieść je w zlewle wypełnionym ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia.

WSKAZÓWKI

- 1 Aby zapewnić równomierne zarumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równomiernie na dnie kosza, tak aby nie zachodziły na siebie. Jeśli składniki nachodzą na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu wybierz strefę, którą chcesz wyregulować, a następnie naciśnij strzałki TEMP, aby wyregulować temperaturę, lub strzałki CZASU, aby ustawić czas.
- 3 Aby użyć temperatury z przepisów przeznaczonych do tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10 ° C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przypalenia.
- 4 Od czasu do czasu wentylator frytkownicy wydmuchuje lekkie potrawy. Aby temu zaradzić, zabezpiecz jedzenie (np. górną kromkę chleba na kanapce) za pomocą patyczków koktajlowych.
- 5 Podstawki podwyższają składniki w koszach, dzięki czemu powietrze może krążyć pod i wokół nich, zapewniając równomierne, zadowalające rezultaty.
- 6 Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk START / STOP, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać w domyślnej temperaturze i czasie.
- 7 Aby uzyskać najlepsze efekty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby uzyskać preferowany poziom chrupkości.
- 8 Aby uzyskać najlepsze efekty, należy sprawdzać postępy podczas gotowania i wyjmować potrawę, gdy zostanie osiągnięty pożądany poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do monitorowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb. Po upływie czasu gotowania natychmiast wyjmij potrawę, aby uniknąć przypalenia.
- 9 Aby uzyskać najlepszy efekt, wyjmij jedzenie natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przypalenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z pojedynczej strefy? Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP, aby dostosować temperaturę lub strzałki TIME do regulacji czasu.
- Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch stref? Wybierz żądaną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP, aby dostosować temperaturę lub strzałki TIME do regulacji czasu.
- Czy urządzenie wymaga wstępnego nagrzania? Urządzenie nie wymaga wstępnego nagrzewania.
- Czy mogę gotować różne potrawy w każdej strefie i nie martwić się zanieczyszczeniem krzyżowym? Tak, obie strefy są samowystarczalne z oddzielnymi elementami grzewczymi i wentylatorami.
- Jak wstrzymać odliczanie? Odliczanie czasu zatrzyma się automatycznie po wyjęciu szuflad z urządzenia. Włóż ponownie szufladę w ciągu 10 minut, aby wznowić gotowanie lub włączony program strefy z otwartą szufladą zostanie anulowany.
- Jak wstrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref? Aby wstrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij przycisk strefy, a następnie naciśnij pokrętko. Aby zatrzymać obie strefy wystarczy nacisnąć pokrętko.
- Czy szufladę można bezpiecznie umieścić na blacie? Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas jej obsługi oraz umieszczaj tylko na odpornych na ciepło powierzchniach.
- Kiedy powinienem używać talerza do zarumieniania? Użyj talerza do zarumieniania, jeśli chcesz, aby potrawy były chrupiące. Płyta podwyższa żywność w szufladzie, aby powietrze mogło przepływać pod nią i wokół niej, aby równomiernie gotować składniki.
- Dlaczego moje jedzenie nie ugotowało się w pełni? Upewnij się, że szuflada jest całkowicie wsunięta podczas gotowania. Aby uzyskać zadowalające przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie szuflady bez nakładania się. Potrząśnij szufladą, aby wyrzucić składniki oraz uzyskać równomierną chrupkość. Temperatura gotowania i czas można dostosować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę lub strzałki TIME, aby ustawić czas.
- Dlaczego moja żywność jest przypalona? Aby uzyskać najlepsze wyniki, sprawdzaj postępy podczas gotowania oraz wyjmij jedzenie w razie potrzeby, gdy poziom zarumienienia został osiągnięty. Wyjmij jedzenie natychmiast po upływie czasu gotowania, aby uniknąć rozgotowania.
- Dlaczego niektóre składniki unoszą się podczas smażenia na powietrzu? Od czasu do czasu wentylator z frytkownicy powietrznej wydmuchuje lekkie potrawy. Użyj drewnianego patyczka koktajlowego do zabezpieczania luźnych lekkich produktów spożywczych, takich jak górna kromka chleba na kanapce.
- Czy mogę smażyć na powietrzu mokre, panierowane składniki? Tak, ale stosuj odpowiednią technikę panierowania. Ważne jest, aby najpierw pokryć żywność mąką, potem z jajkiem, a potem bułką tartą. Mocno dociśnij bułkę tartą do posmarowanego ciasta składników, dzięki czemu okruchy nie zostaną zdmuchnięte przez wentylator.
- Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy? Albo gotowanie potrawy się zakończyło, albo oznacza to, że druga strefa rozpoczęła gotowanie.
- Dlaczego ekran wyświetlacza zrobił się czarny? Urządzenie jest w trybie czuwania. Naciśnij przycisk zasilania, aby go ponownie włączyć.
- Dlaczego na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”? Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z Biurem Obsługi Klienta.



KARTA GWARANCYJNA

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

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

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

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

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

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

Dane nabywcy:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość:

telefon: e-mail:

Pieczętka sprzedawcy:

Podpis nabywcy:

.....



.....

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Stale dążymy do doskonalenia naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

FOODI i NINJA są zarejestrowanymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Europe Limited
3150 Century Way Park Thorpe
Leeds
LS15 8ZB UK

ninjakitchen.eu

AF400EU_Series_IB_MP_210617_Mv1

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