

NINJA® Foodi®

AF300EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Bezolejowa frytkownica dwustrefowa



ninjakitchen.pl

DZIEKUJEMY ZA ZAKUP

Ninja® Foodi®

ZAPISZ PONIŻSZE INFORMACJE

Model:

Numer seryjny:

Data zakupu:

(Zatrzymaj dowód zakupu)

Nazwa sklepu:

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Moc: 2470W

WSKAZÓWKA: Model i numery seryjne można znaleźć na etykiecie z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego w wyniku niekontrolowanego usuwania odpadów, poddaj je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego ten produkt został zakupiony. Mogą zabrać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

PRODUKT PRZEZNACZONY TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj całą instrukcję przed użyciem swojej frytkownicy dwustrefowej Ninja® Foodi®

Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym wymienionych poniżej:

OSTRZEŻENIE

- 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.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. Korzystanie przez dzieci **ZABRONIONE**. W przypadku używania w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- Dzieci nie powinny się bawić urządzeniem.
- NIE WOLNO** stawiać niczego na gorze frytkownicy podczas jej używania.
- NIE** umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego, w rozgrzanym piekarniku bądź płycie kuchennej.
- NIGDY** nie używaj gniazdka elektrycznego poniżej linii frytkownicy.
- NIGDY** nie podłączaj urządzenia do dodatkowego przełącznika zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 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.
- Aby uniknąć porażenia prądem **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczki lub frytkownicy w wodzie bądź innych cieczach. Smaż tylko w przeznaczonych do tego kosza urządzenia.
- 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.
- ZAWSZE** przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- NIE** zakrywać wlotu lub wylotu powietrza, gdy urządzenie pracuje. W innym wypadku gotowanie może być nierównomierne, urządzenie może się przegrzewać lub uszkodzić.
- Przed włożeniem wymiwalnego kosza do gotowania do frytkownicy, upewnij się, że urządzenie jest czyste i suche wycierając je suchą szmatką.
- 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 ciełe.
- Przeznaczony **WYŁĄCZNIE** do użytku na blacie. Upewnij się, że jest on równy, czysty i suchy. **NIE** przesuwać urządzenia podczas pracy.
- NIE** stawiać urządzenia podczas pracy na skraju blatu.
- NIE** używać dodatkowych akcesoriów niezalecanych przez Ninja. Nie wkładaj akcesoriów do kuchenki mikrofalowej, pieca/piekarnika konwekcyjnego, na płycie ceramicznej, kuchenice gazowej bądź grilu. Używanie niezalecanych przez Ninja akcesoriów może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- ZAWSZE** upewnij się, że kosz jest prawidłowo zamknięty przed uruchomieniem.
- Podczas korzystania z frytkownicy zapewnij wolną przestrzeń dookoła niej, by zapewnić cyrkulację powietrza.
- NIE UŻYWAĆ** frytkownicy bez zamontowanego kosza.
- 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.
- Napięcia w gniazdach mogą się zmieniać, wpływając na działanie produktu. Żeby uniknąć problemów, używaj termometru, by sprawdzić, czy jedzenie jest gotowane w odpowiedniej temperaturze.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, odłącz je z kontaktu jak najszybciej. Zaczekaj z wyjmowaniem kosza aż dym się rozejdzie.
- 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.
- Należy zachować szczególną uwagę, gdy urządzenie zawiera w sobie gorące jedzenie. Nieprawidłowe postępowanie może skutkować obrażeniami ciała.
- Rozgrzana żywność może powodować poważne oparzenia. Trzymać urządzenie i kabel z dala od dzieci. **NIE POZWÓL**, by kabel zwisał z krawędzi stołu lub miał kontakt z gorącą powierzchnią.
- 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 powierzchnia odporną na ciepło. **NIE DOTYKAĆ** akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim.
- Dzieci nie powinny czyścić, ani konserwować urządzenia.
- 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.
- NIE CZYŚCIĆ** za pomocą metalowych szczotek. Może to wywołać uszkodzenie urządzenia, a w efekcie porażenie prądem.
- Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.



Symbol wskazuje na potrzebę przeczytania instrukcji w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.



Symbol wskazuje na zagrożenie, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie dołączone do tego symbolu zostanie zignorowane.

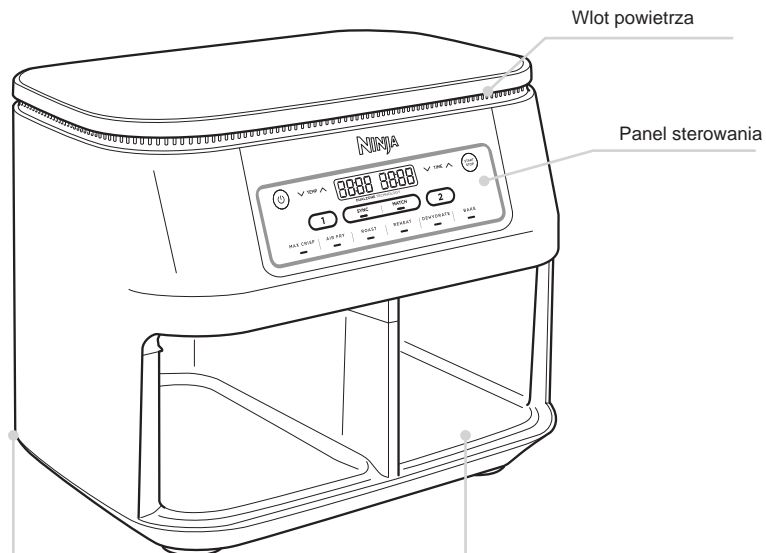


Unikaj kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochronnych rękawic, aby uniknąć poparzeń.



Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

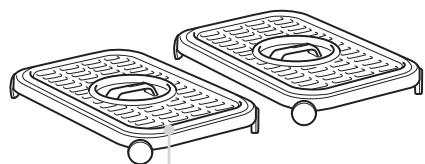


Wlot powietrza

Panel sterowania

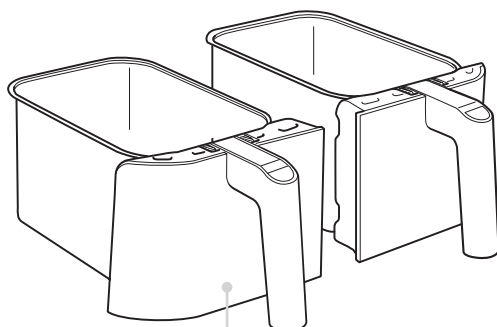
Wylot powietrza
(umieszczony z tyłu)

Komora główna

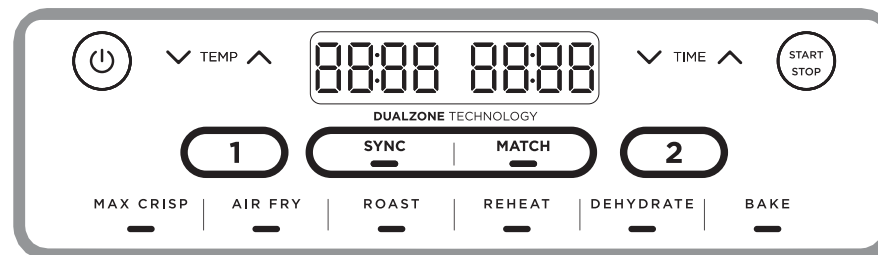


Nieprzywierające
podstawki

Podczas gotowania z podstawkami
zawsze układaj je na dnie kosza.
Można myć je w zmywarce. Silikonowe
nóżki są wytrzymałe do 300 °C



Kosze z nieprzywierającą powłoką
(można myć w zmywarce)



Podczas ustawiania czasu wyświetlacz cyfrowy pokazuje HH:MM.

PRZYCISKI FUNKCJI

MAX CRISP: Najlepiej sprawdza np. frytki czy nuggetsy 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.

Przycisk **SYNC:** Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby zapewnić, że obie strefy skończą w tym samym czasie, nawet jeśli mają różne czasy gotowania.

Przycisk **MATCH:** Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy drugiej do ustawień strefy pierwszej, aby gotować większą ilość tej samej żywności lub gotować różne potrawy, używając tej samej funkcji, temperatury i czasu.

Przycisk **START / STOP:** Po wybraniu temperatury i czasu, rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk **START / STOP**.

Przycisk zasilania : przycisk włącza urządzenie, a t akże wyłącza je i zatrzymuje wszystkie funkcje urządzenia

PRZYCISKI DO OBSŁUGI KOSZA

① Obsługa kosza po lewej stronie (strefa 1).

② Obsługa kosza po prawej stronie (strefa 2).

Strzałki **TEMP:** Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować

temperaturę przed lub w trakcie gotowania.

Strzałki **TIME:** Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować czas pracy w dowolnej funkcji przed lub w trakcie cyklu smażenia.

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

TRYB WSTRZYMANIA: Wstrzymanie pojawi się na urządzeniu w trybie SYNC. Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga strefa będzie wstrzymana, aż oba czasy się zsynchronizują.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

2 Wymij 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. **TYLKO** kosze i podstawki nadają się do mycia w zmywarce. Aby jednak wydłużyć okres użytkowania koszy, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie czyść głównej części urządzenia w zmywarce.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

KRÓTKI SPIS PRZEPISÓW I ZALECANYCH PROGRAMÓW GOTOWANIA

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIĄ DUALZONE

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

TRYB SYNC

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

- 1 Umieść składniki w koszach, a następnie włóż kosze do frytkownicy.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę, a strzałek TIME, aby ustawić czas.



- 3 Wybierz strefę 2, a następnie wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę, a strzałek TIME, aby ustawić czas.



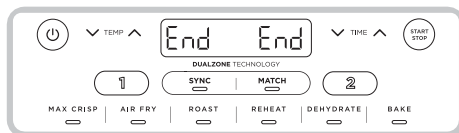
UWAGA: Możesz wybrać inną funkcję dla strefy 2.

- 4 Naciśnij przycisk **SYNC**, a następnie przycisk **START / STOP**, aby rozpocząć gotowanie w strefie o najdłuższym czasie. Druga strefa wyświetli **HOLD**. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i aktywuje drugą strefę, gdy obie strefy mają taki sam czas do końca.



UWAGA: Jeśli zdecydujesz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe, zanim upłynie czas gotowania, możesz **ZATRZYMAĆ** gotowanie w strefie. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij przycisk **START / STOP**.

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

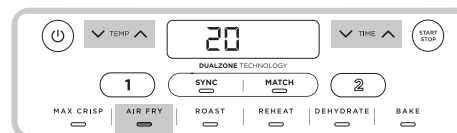


- 6 Usuń składniki przechylając je, bądź za pomocą silikonowych szczyptec. **NIE STAWIAĆ** koszy na gorącej frytkownicy.

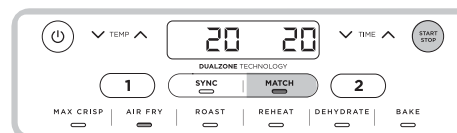
TRYB MATCH

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

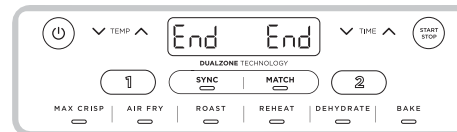
- 1 Umieść składniki w koszach, a następnie włóż kosze do frytkownicy.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę, a strzałkami TIME, aby ustawić czas.



- 3 Naciśnij przycisk **MATCH**, aby skopiować ustawienie strefy 1 na strefę 2. Następnie szybko naciśnij przycisk **START / STOP**, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



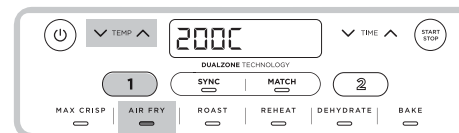
- 4 Na obu ekranach pojawi się komunikat „End”, gdy gotowanie kończy się w tym samym czasie.



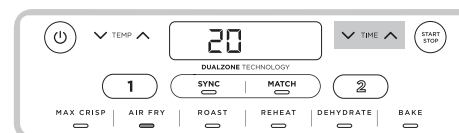
- 5 Usuń składniki przechylając je, bądź za pomocą silikonowych szczyptec

Rozpoczynanie programów obu stref w tym samym czasie, ale kończenie w różnym:

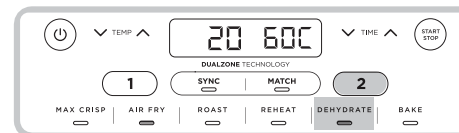
- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żądaną funkcję. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę.



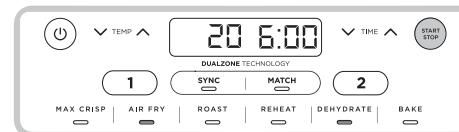
- 2 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas.



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



- 4 Naciśnij przycisk **START / STOP**, aby rozpocząć gotowanie w dwóch strefach.



UWAGA: Jeśli zdecydujesz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe, zanim upłynie czas gotowania, możesz **ZATRZYMAĆ STREFĘ**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij przycisk **START / STOP**.

- 5 Po zakończeniu gotowania w każdej strefie, urządzenie wyemituje dźwięk, a na wyświetlaczu pojawi się "End".

- 6 Usuń składniki przechylając je, bądź za pomocą silikonowych szczyptec

GOTOWANIE W FRYTOWNICY BEZTLUSZCZOWEJ - CIĄG DALSZY

KOŃCZENIE CZASU GOTOWANIA W JEDNEJ STREFIE (PODCZAS KORZYSTANIA Z OBU STREF)

1 Wybierz strefę, którą chcesz wyłączyć.



2 Naciśnij przycisk **START / STOP**, aby zakończyć gotowanie.



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



WSTRZYMANIE GOTOWANIA

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane, gdy kosz jest wyjęty. Włóż ponownie kosze, aby wznowić gotowanie.

GDY W TRYBIE SYNCHRONIZACJI lub MATCH

Jeśli otworzysz kosz, drugi kosz automatycznie wstrzyma swoje działanie, aby gotowanie skończyło się w tym samym czasie. Wsuń ponownie kosz, aby kontynuować gotowanie w obu strefach.

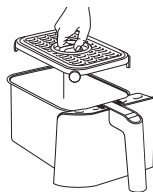
UWAGA: Jeśli podczas gotowania kosz zostanie wyjęty na dłużej niż 1 minutę, urządzenie automatycznie się wyłączy. Będziesz musiał ponownie zaprogramować każdą strefę, aby wznowić gotowanie.

GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

1 Zamontuj podstawkę w koszu, umieść w nim jedzenie. Następnie włóż kosz do frytkownicy.



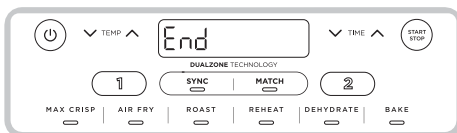
2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (jeśli chcesz używać strefy 2, wybierz ją). Wybierz opcję **MAX CRISP**.



3 Użyj strzałek **TIME**, by ustawić czas gotowania od 1minuty do 30 minut. Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.



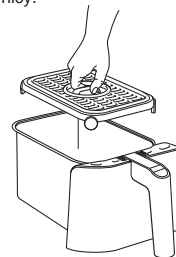
4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz na ekranie pojawi się komunikat „End”.



5 Usuń składniki przechylając je, bądź za pomocą silikonowych szczyptec.

Air Fry (Smażenie beztluszczowe)

1 Zamontuj podstawkę w koszu, umieść w nim jedzenie. Następnie włóż kosz do frytkownicy.



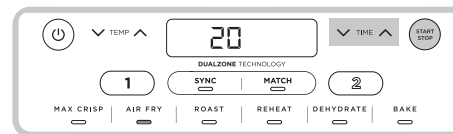
2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (jeśli chcesz używać strefy 2, wybierz ją). Wybierz opcję **AIR FRY**.



3 Użyj strzałek **TEMP**, aby ustawić żądaną temperaturę.

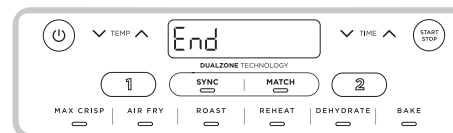


4 Użyj strzałek **TIME**, by ustawić czas gotowania od 1minuty do 1 godziny. Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.



UWAGA: Podczas gotowania można wyjąć i potrząsnąć jego zawartością dla równomierniejszego efektu gotowania.

5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz na ekranie pojawi się komunikat „End”.



6 Usuń składniki przechylając je, bądź za pomocą silikonowych szczyptec.

GOTOWANIE W FRYTOWNICY BEZTLUSZCZOWEJ - CIĄG DALSZY

Roast (Smażenie)

- 1 Zamontuj podstawkę w koszu (opcjonalnie), następnie umieść składniki w koszu i włóż go do urządzenia.



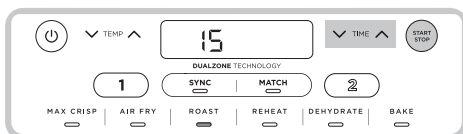
- 2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (jeśli chcesz używać strefy 2, wybierz ją). Wybierz opcję **ROAST**.



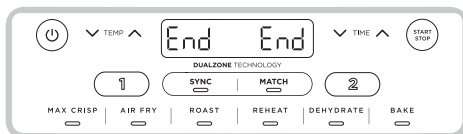
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w 1-minutowych odstępach do 1 godziny, i w 5-minutowych odstępach od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.



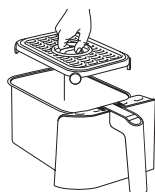
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz na ekranie pojawi się komunikat „End”.



- 6 Usuń składniki przechylając je, bądź za pomocą silikonowych szczyptec.

Reheat (Podgrzewanie)

- 1 Zamontuj podstawkę w koszu (opcjonalnie), następnie umieść składniki w koszu i włóż go do urządzenia.



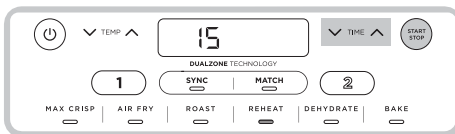
- 2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (jeśli chcesz używać strefy 2, wybierz ją). Wybierz opcję **REHEAT**.



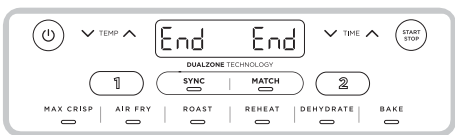
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas gotowania w odstępach co minutę, aż do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/ STOP, aby rozpocząć gotowanie.



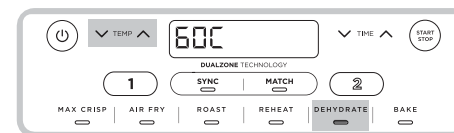
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz na ekranie pojawi się komunikat „End”.



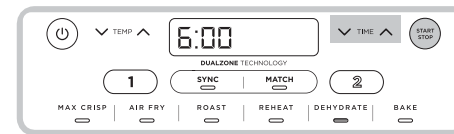
- 6 Usuń składniki przechylając je, bądź za pomocą silikonowych szczyptec.

Dehydrate (Suszenie)

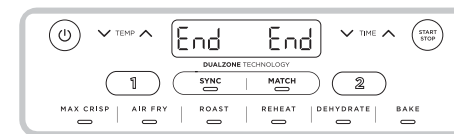
- 1 Umieść pojedynczą warstwę składników w koszu. Następnie umieść podstawkę w koszu na składnikach i umieść kolejną warstwę składników na podstawce.
- 2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz **DEHYDRATE**. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj strzałek TIME, by ustawić czas gotowania, w odstępach piętnastominutowych, od 1 do 12 godzin. Naciśnij przycisk START/ STOP, aby rozpocząć gotowanie.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz na ekranie pojawi się komunikat „End”.



- 5 Usuń składniki przechylając je, bądź za pomocą silikonowych szczyptec.

Bake (Pieczenie)

- 1 Zamontuj podstawkę w koszu (opcjonalnie), następnie umieść składniki w koszu i włóż go do urządzenia.



- 2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (jeśli chcesz używać strefy 2, wybierz ją). Wybierz opcję **BAKE**.

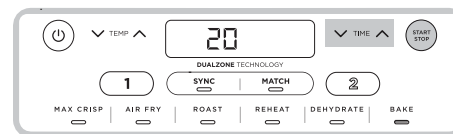


UWAGA: Aby użyć przepisów z tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10 ° C.

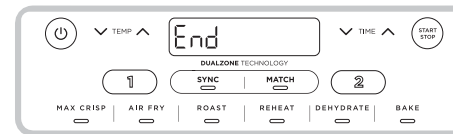
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny, i w odstępach 5-minutowych od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy oraz na ekranie pojawi się komunikat „End”.



- 6 Usuń składniki przechylając je, bądź za pomocą silikonowych szczyptec.

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 wkładać frytkownicy do zmywarki,	NIE
Kosze i podstawki	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. W przypadku mycia ręcznego zestaw 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 zlewie wypełnionym ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia.

WSKAZÓWKI

- 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.
- 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.
- Aby użyć temperatury z przepisów przeznaczonych do tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10 ° C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przypalenia.
- Od czasu do czasu wentylator frytkownicy wydmuchuje lekkie potrawy. Aby temu zaradzić, zabezpiecz jedzenie (np. górną kromkę chleba na kanapce) za pomocą patyczków koktajlowych.
- Podstawki podwyższają składniki w koszach, dzięki czemu powietrze może krążyć pod i wokół nich, zapewniając równomierne, zadowalające rezultaty.
- Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk START / STOP, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać w domyślnej temperaturze i czasie.
- 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.
- 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.
- Aby uzyskać najlepszy efekt, wyjmij jedzenie natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przypalenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

• **Dlaczego na ekranie pojawia się komunikat „Shut”?** Upewnij się, że kosze są całkowicie włożone we frytkownicę przed wybraniem programu do gotowania.

• **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?** Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę lub strzałek TIME, aby ustawić czas.

• **Jak ustawić temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch stref?** Wybierz żądaną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę lub strzałek TIME, aby ustawić czas.

• **Czy urządzenie musi się nagrzewać?** Urządzenie nie wymaga podgrzewania wstępnego.

• **Czy mogę gotować różne potrawy w każdej strefie i nie martwić się o ich zmieszanie?** Tak, obie strefy są niezależne od siebie. Posiadają oddzielne elementy grzejne i wentylatory.

• **Jak wstrzymać odliczanie?** Minutnik zatrzyma się automatycznie po wyjęciu szuflad z urządzenia. W ciągu 2 minut wsuń ponownie szufladę, aby wznowić gotowanie, w przeciwnym razie urządzenie automatycznie się wyłączy.

• **Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?** Aby zatrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij strefę, następnie naciśnij przycisk START / STOP. Aby zatrzymać obie strefy, wystarczy nacisnąć przycisk START / STOP.

• **Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie?** Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia i umieszczaj tylko na powierzchniach odpornych na ciepło.

• **Kiedy należy używać podstawki?** Użyj podstawki, jeśli chcesz, aby potrawa wyszła chrupiąca. Podstawka podwyższa poziom jedzenia w koszu, aby powietrze mogło przepływać pod nią i wokół niej, aby równomiernie ugotować jedzenie.

• **Dlaczego moje jedzenie nie zostało w pełni ugotowane?** Upewnij się, że kosz jest całkowicie wsunięty podczas gotowania. Aby zapewnić równomierne zarumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równo na dnie kosza, tak aby nie zachodziły na siebie. Potrząśnij koszem, aby składniki były jeszcze bardziej chrupiące. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę, lub strzałek TIME, aby ustawić czas.

• **Dlaczego moja żywność się przypała?** Aby uzyskać najlepsze efekty, należy sprawdzać postępy podczas gotowania i wyjmować potrawę, gdy zostanie osiągnięty pożądany poziom zarumienienia. Wyjmij potrawę natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przypalenia.

• **Dlaczego niektóre składniki unoszą się podczas gotowania?** Czasami wentylator z frytkownicy będzie wydmuchiwać lekkie składniki do góry. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, by temu zapobiec.

• **Czy mogę smażyć na powietrzu wilgotne, panierowane jedzenie?** Tak, ale użyj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć potrawę mąką, potem jajkiem, a następnie bułką tartą. Mocno dociśnij panierkę do panierowanych składników, aby okruchy nie zostały zerwane wentylator.

• **Dlaczego urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy?** Jedzenie jest gotowe do spożycia lub wskazuje, to na to, że druga strefa rozpoczęła gotowanie.

• **Dlaczego ekran wyświetlacza zgasił?** Urządzenie jest w trybie czuwania. Naciśnij przycisk zasilania, aby go ponownie włączyć.

• **Dlaczego na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E”?** Urządzenie nie działa prawidłowo. Odwiedź stronę ninjakitchen.pl.



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:

.....

ninjakitchen.pl

AF300EU Series IB MP 200716 Mv1



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

FOODI i NINJA są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy SharkNinja Operating LLC.

WYDRUKOWANE W CHINACH