

NINJA®

AF180EU

INSTRUKCJA

FRYTOWNICA POWIETRZNA MAX



DZIĘKUJĘMY

za zakup frytkownicy Ninja® Air Fryer Max

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220–240 V~, 50–60 Hz

Wat: 2000 W

WAŻNI OCHRONIARZE

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj całą instrukcję przed użyciem swojego Ninja® Frytkownica powietrzna Max.

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

⚠ OSTRZEŻENIA

- To urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE MOŻNA** pozwolić, aby urządzenie było używane przez dzieci. W przypadku używania w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór
- Aby wyeliminować ryzyko zadławienia u małych dzieci, należy zdjąć i wyrzucić osłonę ochronną zamontowaną na wtyczce zasilania tego urządzenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Aby zapobiec pożarowi, **NIE MOŻNA** stawiać urządzenia na lub w pobliżu kuchenki gazowej lub elektrycznej albo w nagrzanym piekarniku.
- NIGDY nie** używaj gniazdka elektrycznego pod ladą.
- NIGDY nie** podłączaj to urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- NIE można** używać przedłużacza. Krótki przewód zasilający stosuje się, aby zmniejszyć ryzyko, że dzieci w wieku poniżej 8 lat złapią za przewód lub zaplątają się w niego, a także aby zmniejszyć ryzyko potknięcia się osób o dłuższy przewód.
- Aby chronić przed porażeniem prądem **NIE można** zanurzać przewodu, wtyczki lub obudowy jednostki głównej w wodzie lub innym płynie. Gotuj wyłącznie w dołączonej szufladzie.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE można** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeżeli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego używania i skontaktować się z Działem Obsługi Klienta.
- ZAWSZE** przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- NIE można** zakrywać otworu wlotowego powietrza lub otworu wylotowego powietrza podczas pracy urządzenia. Zapobiegnie to równomiernemu gotowaniu i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- Przed umieszczeniem wyjmowanej szuflady w jednostce głównej upewnij się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, wycierając je miękką szmatką.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. **NIE można** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE można** używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE można** używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- Przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE można** stawiać urządzenie podczas jego używania.
- NIE można** podczas pracy stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu roboczego.
- NIE** używaj akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez SharkNinja. Nie umieszczaj akcesoriów w a w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub konwencjonalnym piekarniku lub na płycie ceramicznej, cewce elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić co najmniej 6 cali (15 cm) przestrzeni nad i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- ZAWSZE** przed użyciem upewnij się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
- NIE można** używać urządzenia bez zainstalowanej wyjmowanej szuflady do gotowania.
- NIE można** używać tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

- Zapobiegaj kontaktowi żywności z elementami grzejnymi. **NIE można** przepelieniać podczas gotowania. Przepelnienie może spowodować obrażenia ciała, szkody materialne lub mieć wpływ na bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- Napięcia w gniaздkach mogą się różnić, co ma wpływ na działanie produktu. Aby zapobiec możliwym chorobom, za pomocą termometru sprawdź, czy żywność jest ugotowana w zalecanej temperaturze.
- Jeżeli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów do gotowania należy poczekać, aż dym przestanie się palić.
- NIE można** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** używaj ochronnych gorących podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych i używaj dostępnych uchwytów.
- Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca żywność. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia ciała.
- Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. **NIE** pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów lub dotykał gorących powierzchni.
- Szuflada i talerz na warzywa stają się bardzo gorące podczas procesu gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania szuflady lub płyty z urządzenia. **ZAWSZE** Po wyjęciu umieść szufladę lub talerz na powierzchni odpornej na ciepło. **NIE można** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po nim.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Aby odłączyć, wyłącz dowolne sterowanie w położenie OFF, a następnie odłącz je od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, montażem lub demontażem części i przechowywaniem pozostawić do ostygnięcia.
- NIE można** czyścić metalowymi szczotkami. Kawałki mogą odłamać podkładkę i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia można znaleźć w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.



Wskazuje, że należy przeczytać i przejrzeć instrukcję, aby zrozumieć działanie i użytkowanie produktu.



Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.

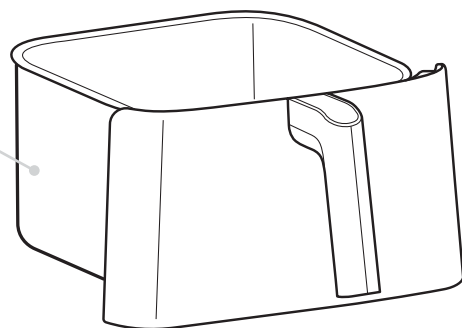


Zachowaj ostrożność, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć oparzeń.

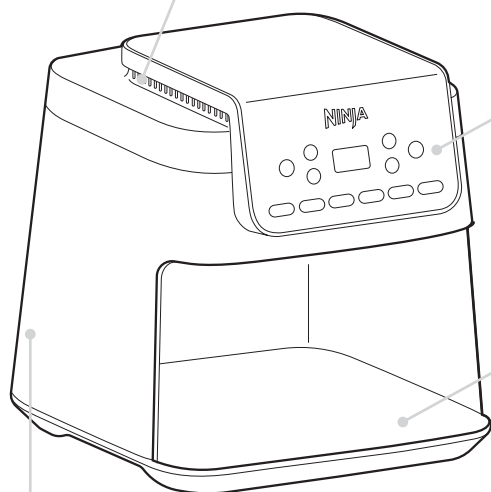


Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń i w gospodarstwie domowym.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE



Szuflada do gotowania



Otwór wlotu powietrza

Panel sterowania

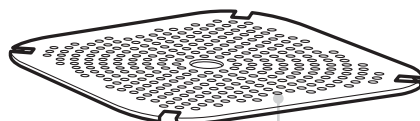
Główna jednostka
(nie pokazano przewodu zasilającego)

Jednostka wylotu powietrza
(umieszczony z tyłu)

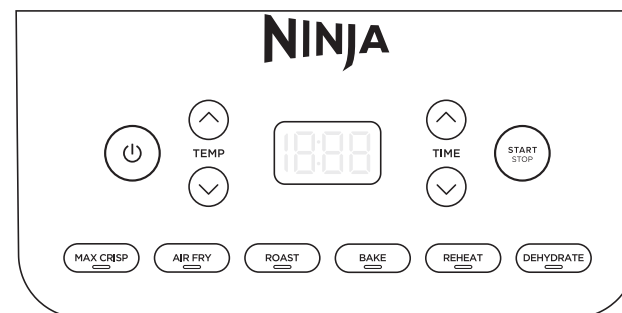
POZYCJA TALERZY CRISPER

Górna pozycja: Aby umieścić talerz na Crisper w górnym położeniu szuflady, upewnij się, że wycięcia znajdują się z przodu i z tyłu szuflady.

Dolna pozycja: Aby umieścić talerz na Crisper w dolnym położeniu szuflady, upewnij się, że wycięcia znajdują się po lewej i prawej stronie szuflady.



talerz CRISPER



Podczas ustawiania czasu wyświetlacz cyfrowy pokazuje GG:MM.

PRZYCISKI FUNKCYJNE

MAX CRISP: Służy do nadawania mrożonkom dodatkowej chrupkości i chrupkości przy niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

AIR FRY: Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom chrupkość i chrupkość przy niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

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

BAKE: Twórz smaczne wypieki i desery.

REHEAT: Ożyw resztki, delikatnie je podgrzewając, dzięki czemu uzyskasz chrupiące rezultaty.

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

PRZYCISKI OBSŁUGI

Strzałki **TEMP:** Użyj góra i dół **TEMP** strzałki, aby dostosować temperaturę w dowolnej funkcji z wyjątkiem **MAKS CRISP** przed lub w trakcie gotowania.

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

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

Przycisk zasilania: Przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

NOTATKA: Po 10 minutach braku interakcji z panelem sterowania, urządzenie przejdzie w tryb czuwania. Przycisk zasilania będzie słabo podświetlony.

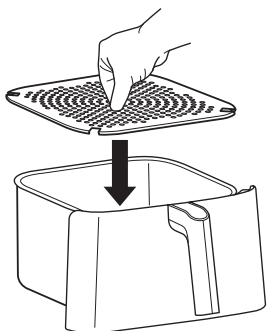
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć cały materiał opakowaniowy, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Aby uniknąć obrażeń lub szkód materialnych, należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne zabezpieczenia.
- 3 Umyj szufladę, talerz i akcesoria w gorącej wodzie z mydłem, następnie dokładnie wysusz. **NIGDY nie myj** jednostki głównej w zmywarce.
- 4 Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić co najmniej 6 cali (15 cm) przestrzeni nad i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA - CIĄG DALSZY

ROAST

- 1 W razie potrzeby upewnij się, że talerz jest włożony w dolne położenie szuflady.



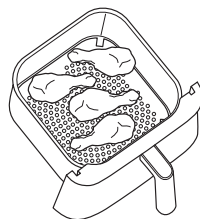
- 2 wciśnij **ROAST**. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. wciśnij **TEMP** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 wciśnij **TIME** w górę i w dół, aby ustawić żądany czas gotowania.



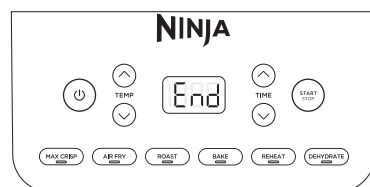
- 4 Dodaj składniki do szuflady. Włóż szufladę do urządzenia.



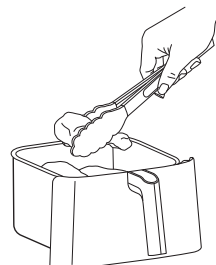
- 5 Naciśnij **START** aby rozpocząć gotowanie.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END** pojawi się na wyświetlaczu panelu sterowania.

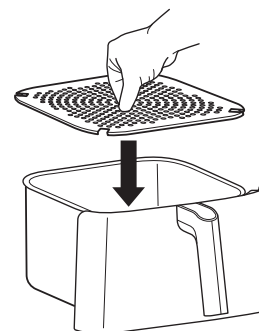


- 7 Usuń składniki, wyrzucając je lub używając rękawic kuchennych lub szczypic/przyborów z silikonowymi końcówkami.



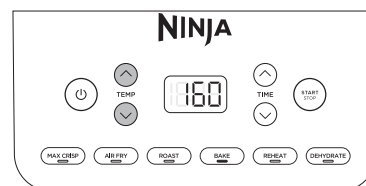
BAKE

- 1 W razie potrzeby upewnij się, że talerz jest włożony w dolne położenie szuflady. Jeśli używasz naczyń do pieczenia, talerz nie jest potrzebny.



- 2 wciśnij **BAKE** przycisk. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. wciśnij **TEMP** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.

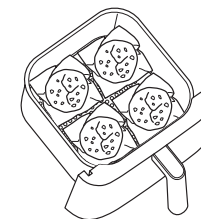
NOTATKA: Aby przerobić przepisy z konwencjonalnego piekarnika, obniż temperaturę frytkownicy o 10°C. Często sprawdzaj żywność, aby uniknąć jej rozgotowania.



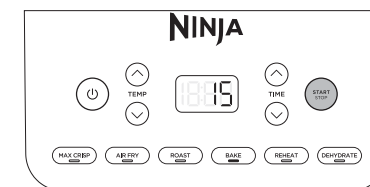
- 3 wciśnij **TIME** w górę i w dół, aby ustawić żądany czas gotowania.



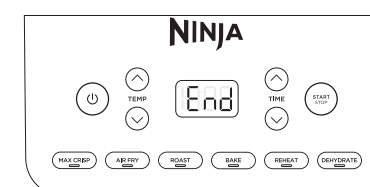
- 4 Dodaj składniki do szuflady. Włóż szufladę do urządzenia.



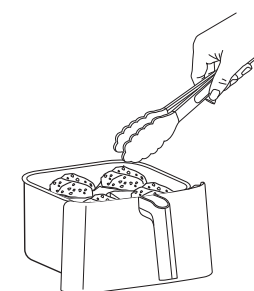
- 5 Naciśnij **START** aby rozpocząć gotowanie.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END** pojawi się na wyświetlaczu panelu sterowania.



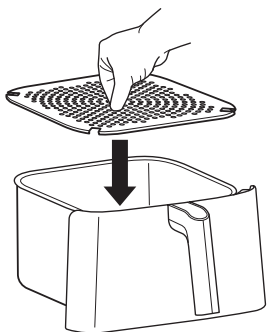
- 7 Usuń składniki, wyrzucając je lub używając rękawic kuchennych lub szczypic/przyborów z silikonowymi końcówkami.



KORZYSTANIE Z FRYTOWNICY – CIĄG DALSZY.

REHEAT

- 1 Upewnij się, że talerz jest włożony w dolne położenie szuflady.



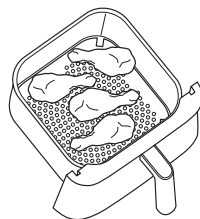
- 2 wciśnij **REHEAT**. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. wciśnij **TEMP** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 wciśnij **TIME** w górę i w dół, aby ustawić czas odgrzewania.



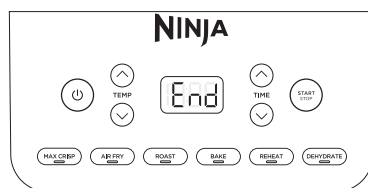
- 4 Dodaj składniki do szuflady. Włóż szufladę do urządzenia.



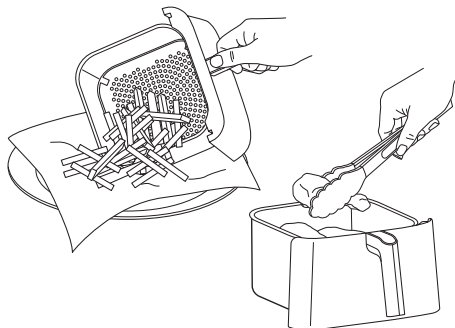
- 5 Naciśnij **START** aby rozpocząć ponowne podgrzewanie.



- 6 Po zakończeniu nagrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END** pojawi się na wyświetlaczu panelu sterowania.



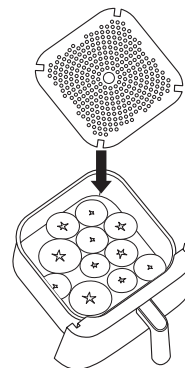
- 7 Usuń składniki, wyrzucając je lub używając rękawic kuchennych lub szczypic/przyborów z silikonowymi końcówkami.



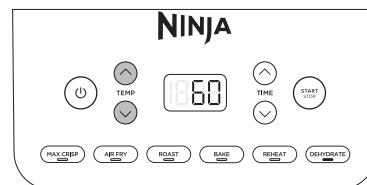
KORZYSTANIE Z FRYTOWNICY – CIĄG DALSZY.

DEHYDRATE

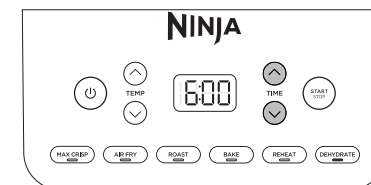
- 1 Umieść pierwszą warstwę składników na dnie szuflady. Zamontuj talerz w dolnym położeniu wewnątrz szuflady. Następnie ułóż drugą warstwę składników na talerzu do chrupkości.



- 2 Włóż szufladę do urządzenia.
- 3 wciśnij **DEHYDRATE**. Wyświetlona zostanie domyślna temperatura. Użyj **TEMP** w górę i w dół, aby ustawić żądaną temperaturę.



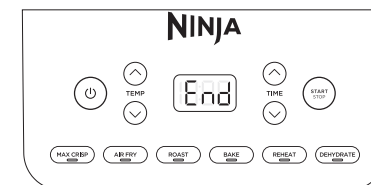
- 4 Naciśnij przyciski strzałek w górę i w dół **TIME**, aby ustawić żądany czas suszenia.



- 5 Naciśnij **START** zacząć odwadniać.



- 6 Po zakończeniu odwadniania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i **END** pojawi się na wyświetlaczu panelu sterowania.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie frytkownicy

NIGDY nie zanurzać jednostki głównej w wodzie lub innym płynie. **NIGDY nie** myć jednostki głównej w zmywarce.

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- 1 Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego.
- 2 Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, wytrzyj je do czysta wilgotną szmatką. Nie używaj gąbki do szorowania.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby uzyskać spójne brązowienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie szuflady, bez nakładania się. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Czas i temperaturę gotowania można regulować w dowolnym momencie gotowania. Po prostu naciskaj góra i dół **TIME** lub **TEMP**, aby ustawić czas lub temperaturę.
- 3 Aby przerobić przepisy z konwencjonalnego piekarnika, obniż temperaturę frytkownicy o 10°C. Często sprawdzaj żywność, aby uniknąć jej rozgotowania.
- 4 Czasami wentylator frytkownicy wydmuchuje lekkie potrawy. Aby temu zaradzić, zabezpiecz żywność (np. górną kromkę chleba na kanapce) paluszkami koktajlowymi.
- 5 Płyta bardziej chrupiąca podnosi składniki w szufladzie, dzięki czemu powietrze może krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomierne i wyraźne rezultaty.
- 6 Po wybraniu funkcji gotowania można nacisnąć przycisk **START**, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać z domyślną temperaturą i czasem.
- 7 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, usuń żywność natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć rozgotowania.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych warzyw i ziemniaków, użyj co najmniej 1 łyżki oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby uzyskać preferowany poziom chrupkości.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy sprawdzać postęp gotowania i wyjmować potrawę, gdy uzyskany zostanie pożądaný poziom brązowienia. Do monitorowania temperatury wewnętrznej produktów spożywczych zalecamy stosowanie termometru z natychmiastowym odczytem. Po upływie czasu gotowania natychmiast usuń żywność, aby uniknąć rozgotowania.

- 3 Szufladę i talerz można myć w zmywarce.
- 4 Jeśli na talerzu lub szufladzie utknęły resztki jedzenia, umieść je w zlewie wypełnionym ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia.
- 5 Po użyciu wszystkie części należy wysuszyć na powietrzu lub ręcznikiem.

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

- Dlaczego temperatura nie wzrośnie?
Maksymalna temperatura wynosi 240°C **MAX CRISP**. Maksymalna temperatura dla wszystkich pozostałych funkcji to 210 stopni.
- Kiedy powinienem używać Max Crisp zamiast Air Fry?
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj **MAX CRISP** podczas gotowania opakowanych mrożonek, takich jak frytki lub nuggetsy z kurczaka.
- Czy muszę rozmrażać mrożonki przed smażeniem na powietrzu? To zależy od jedzenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
- Jak wstrzymać odliczanie?
Minutnik zatrzyma się automatycznie po wyjęciu szuflady z szafki. Pilny **START/STOP** podczas gotowania zatrzyma funkcję gotowania i zresetuje timer.
- Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie?
Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obsługi i umieszczaj wyłącznie na powierzchniach odpornych na ciepło.
- Skąd mam wiedzieć, kiedy użyć talerza?
Jeśli chcesz, żeby jedzenie było chrupiące, użyj talerza Crisp. Płyta podnosi żywność znajdującą się w szufladzie, umożliwiając przepływ powietrza pod nią i równomierne gotowanie składników.
- Moje jedzenie nie było ugotowane.
Podczas gotowania upewnij się, że szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby uzyskać spójne brązowienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie szuflady, bez nakładania się. Wstrząśnij, aby wymieszać luźne składniki, aby uzyskać stałą chrupkość. Czas i temperaturę gotowania można regulować w dowolnym momencie gotowania. Po prostu naciśnij **TIME** lub **TEMP** przyciski i obróć pokrętkę.
- Moje jedzenie jest przegotowane.
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy sprawdzać postęp gotowania i wyjmować potrawę, gdy uzyskany zostanie pożądaný poziom brązowienia. Usuń żywność natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć rozgotowania.
- Dlaczego niektóre składniki rozsypują się podczas smażenia na powietrzu? Czasami wentylator frytkownicy wydmuchuje lekkie potrawy.
Użyj patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć sypkie, lekkie jedzenie, na przykład górny kawałek kanapki.
- Czy mogę smażyć na powietrzu świeże panierowane składniki?
Tak, ale zastosuj odpowiednią technikę panierowania. Ważne jest, aby potrawy obtoczyć najpierw w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Pamiętaj, aby docisnąć okruchy chleba do potrawy, aby dobrze przylegały. Luźna powłoka może zostać zdmuchnięta przez mocny wentylator urządzenia.
- Dlaczego urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy?
Funkcja gotowania została zakończona.
- Ekran stał się czarny.
Urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć go ponownie.
- Na ekranie wyświetlacza pojawi się komunikat „E”.
Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z serwisem.