

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:

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220-240V~, 50-60Hz
Moc : 2470W

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

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.

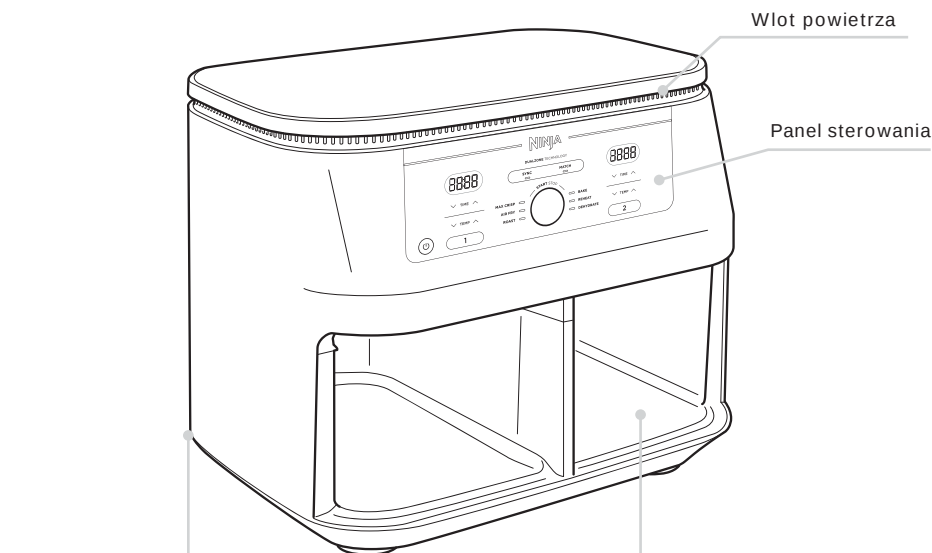
- 11 ZAWSZE przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12 NIE zakrywać wlotu lub wylotu powietrza, gdy urządzenie pracuje. W innym wypadku gotowanie może być nierównomierne, urządzenie może się przegrzewać lub uszkodzić.
- 13 Przed włożeniem wyjmowalnego kosza do gotowania 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 WYŁĄCZNIE 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 Ninja. Nie wkładaj akcesoriów do kuchenki mikrofalowej, pieca/piekarnika konwekcyjnego, na płycie ceramicznej, kuchenie gazowej bądź grilu. Używanie niezalecanych przez Ninja 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 powierzchnię odporną 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.

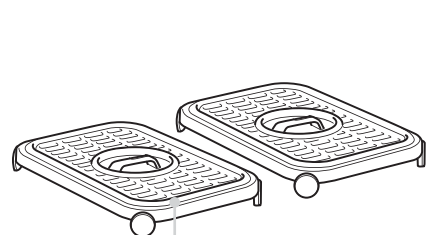
	Symbol wskazuje na przeczytanie i przejrzenie instrukcji w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.
	Symbol wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne w przypadku zignorowania ostrzeżenia zawartego w tym symbolu.
	Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj rękawic ochronnych, aby unikać oparzeń.
	Produkt wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

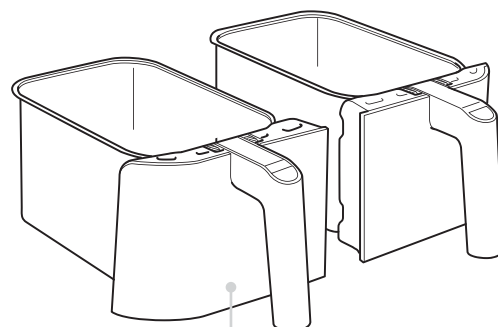


Wylot powietrza
(zlokalizowany z tyłu)

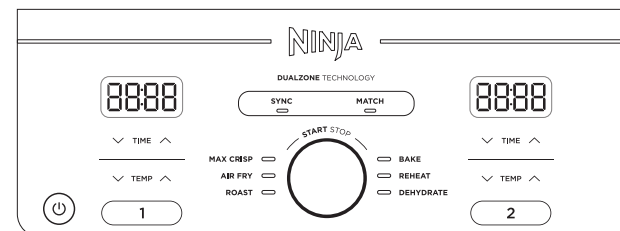
Główne urządzenie



Nieprzywierające podstawki
(Jedna na każdą strefę)



Szuflady 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 **włączone**, 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 urządzenie w trybie SYNC. Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga strefa będzie wstrzymana, aż czasy się zsynchronizują.

PRZYCISKI OPERACYJNE

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

② Kontroluj funkcje szuflady 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 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. 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

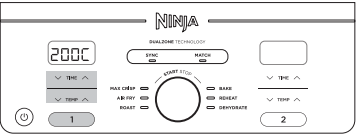
GOTOWANIE Z TECHNOLOGIA DUALZONE

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.

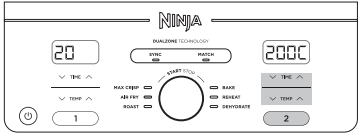
SYNCHRONIZACJA

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.

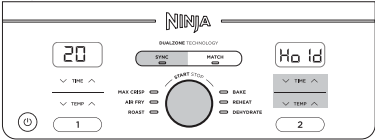


- 3 Wybierz strefę 2, a następnie wybierz żadaną funkcję gotowania za pomocą pokrętła. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę i użyj strzałek TIME, aby ustawić czas.

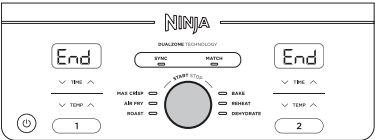


UWAGA:Możesz wybrać inną funkcję dla strefy 2.

- 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.



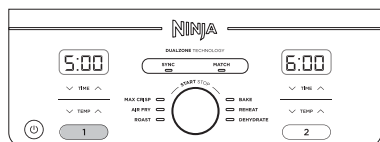
UWAGA: Jeśli zdecydujesz, że jedzenie w jednej ze z stref jest gotowe przed upłynięciem czasu gotowania, możesz ZATRZYMAĆ STREFĘ. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP.

- 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.

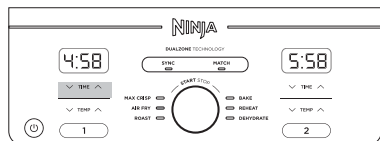
GOTOWANIE WE FRYTOWNICY – C.D

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

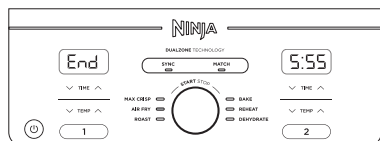
1 Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać.



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.

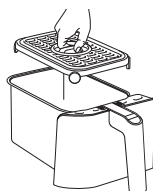
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

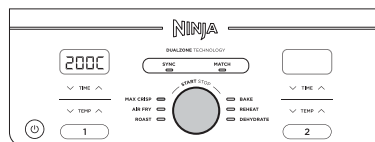
Max Crisp

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

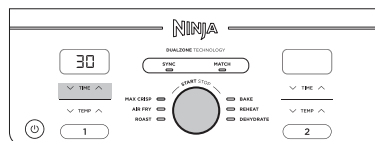
1 Zamontuj podstawkę Crisp w szufladzie, a następnie umieść składniki w szufladzie i umieść ją w szufladzie.



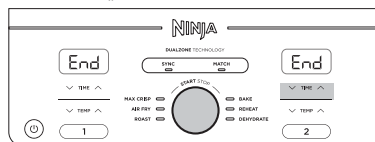
2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (do użycia zamiast strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz MAX CRISP.



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”.

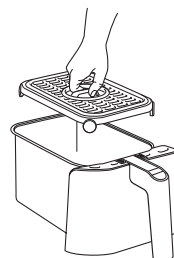


5 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypiec/przyborów z silikonową końcówką.

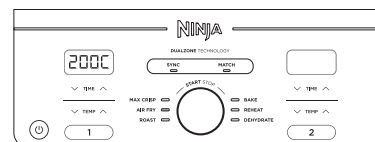
Air Fry

UWAGA: Temperatura ustawiona jest na 200°C.

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



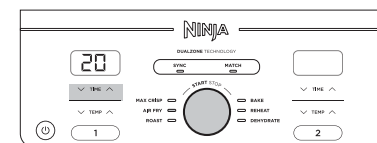
2 Urządzenie ustawi się domyślnie na strefę 1 (by użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz AIR FRY za pomocą pokrętki.



3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.

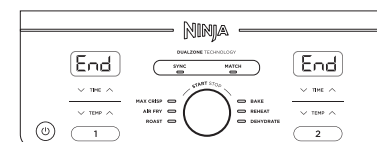


4 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w odstępach minutowych, aż do 1 godziny. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie.



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.

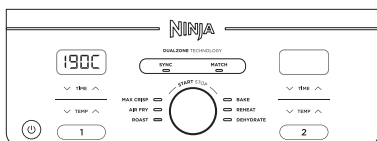
Roast

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 190°C.

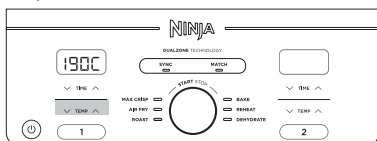
- 1 Zamontuj podstawkę w szufladzie (opcjonalnie), a następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



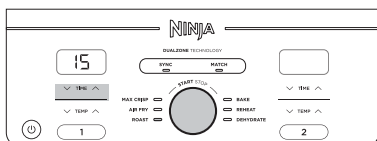
- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz ROAST za pomocą pokrętki.



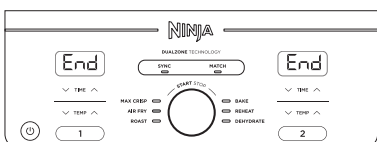
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 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 pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie.



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

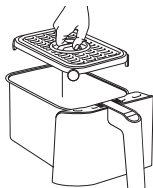


- 6 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypiec/przyborów z silikonową końcówką.

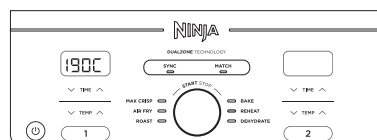
Reheat

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 170°C.

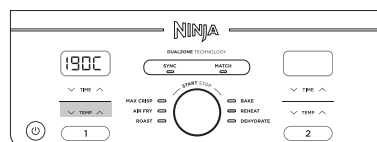
- 1 Zamontuj podstawkę w szufladzie (opcjonalnie), a następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



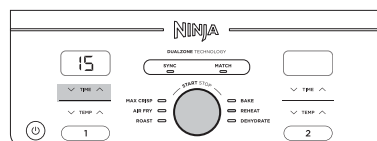
- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz REHEAT za pomocą pokrętki.



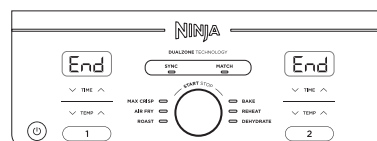
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



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



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

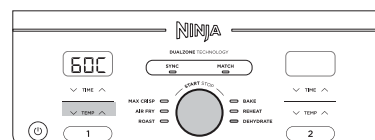


- 6 Wyjmij składniki przez przechylając je lub za pomocą szczypiec/przyborów z silikonową końcówką.

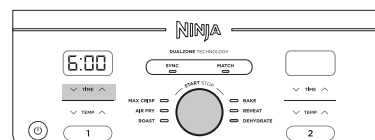
Dehydrate

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 60°C.

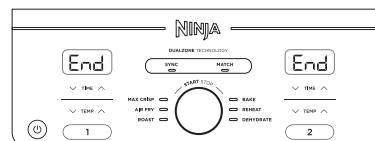
- 1 Umieść pojedynczą warstwę składników w szufladzie. Następnie zamontuj podstawkę w szufladzie na wierzchu składników i nałóż kolejną warstwę składników na podstawce.
- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz DEHYDRATE za pomocą pokrętki. 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 pokrętkę, 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.

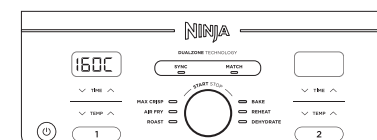
Bake

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 160°C.

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

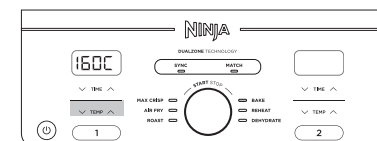


- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz BAKE za pomocą pokrętki.

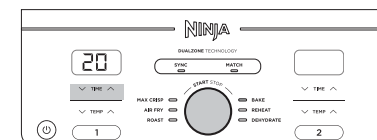


UWAGA: Aby używać przepisów przeznaczonych dla tradycyjnego piekarnika, obniż ich temperaturę o 10°C.

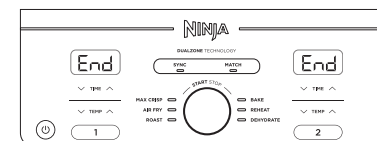
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 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 pokrętkę, 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 odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego i poczekać, 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	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 zlewie 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 frytownicy 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, wyjmuj 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 wyjmuj 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.