

# NINJA®

## SFP700EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

**MULTICOOKER NINJA COMBI ALL-IN-ONE,  
PIEKARNIK,  
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA**

**UNIKALNY NUMER  
KARTY GWARANCYJNEJ:**



ninjakitchen.eu

ODWIEDŹ NAS ONLINE POD ADRESEM:

ninjakitchen.eu

Lub śledź nas na jednej z naszych stron w mediach społecznościowych:



#### SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V - 50-60 Hz

Moc: 1780 W

**UWAGA:** Zachowaj tę instrukcję wykorzystania w przyszłości.



Symbol ten oznacza, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby zapobiec możliwym zagrożeniom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego w wyniku niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj je recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono ten produkt. Może on przekazać produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.





# MULTICOOKER NINJA COMBI ALL- IN-ONE, PIEKARNIK, FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Seria SFP700 | Instrukcja obsługi



## WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO I DOMOWEGO. PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ  
WSZYSTKIE INSTRUKCJE



Należy przeczytać i przejrzeć instrukcje, aby zrozumieć działanie i obsługę produktu.



Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie zawarte przy tym symbolu zostanie zignorowane.



Unikaj kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.



Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.

## ⚠ OSTRZEŻENIE

Niezastosowanie się do tych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub poparzeniem, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe natychmiast po rozpakowaniu.
- 2 To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 3 Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. NIE pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem ani go używać. Jeśli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
- 4 Rozsypana żywność może spowodować poważne oparzenia. NIE pozwalaj, aby przewód wisiał poza krawędzie stołu.
- 5 Aby uniknąć pożaru, NIE umieszczaj urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej lub w jej pobliżu, ani w rozgrzanym piekarniku.
- 6 Przed umieszczeniem wyjmowanej, kompletnej blachy w podstawie Kuchenki upewnij się, że głęboka blacha i podstawa kuchenki są czyste i suche, przecierając je miękką ściereczką.
- 7 Gdy wyjmowana głęboka blacha jest pusta, NIE podgrzewaj jej dłużej niż 10 minut. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni do gotowania.
- 8 NIE używaj tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 9 Zachowaj ostrożność podczas smażenia mięsa i podsmażania. Trzymaj ręce i twarz z dala od wyjmowanej głębokiej blachy Combi Cooker, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ może rozpryskiwać się gorący olej.
- 10 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. NIE używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. NIE używaj urządzenia w poruszających się pojazdach lub łodziach. NIE używaj urządzenia na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 11 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach roboczych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. NIE umieszczaj urządzenia w pobliżu krawędzi blatu podczas pracy.
- 12 W celu ochrony przed porażeniem prądem NIE zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy urządzenia głównego w wodzie lub innym płynie. Gotuj wyłącznie w przeznaczonych do tego akcesoriach.
- 13 NIE używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest używany w celu zmniejszenia ryzyka złapania przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci oraz w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód.
- 14 NIE używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast zaprzestań jego używania i skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- 15 ZAWSZE upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.

# WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO I DOMOWEGO, PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

## ⚠ OSTRZEŻENIE

Niezastosowanie się do tych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub poparzeniem, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

- 16 NIE zakrywaj bocznego otworu wentylacyjnego ani tylnego otworu wentylacyjnego, gdy pokrywa jest zamknięta. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- 17 NIE używaj akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. NIE umieszczaj akcesoriów w kuchence mikrofalowej, minipiekarniku, piekarniku konwekcyjnym, piekarniku konwencjonalnym lub na płycie ceramicznej, płycie elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów niezalecanych przez firmę SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- 18 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- 19 ZAWSZE przestrzegaj maksymalnych i minimalnych ilości płynu podanych w instrukcjach i przepisach.
- 20 Aby uniknąć możliwych uszkodzeń spowodowanych parą wodną, umieść urządzenie z dala od ścian i szafek podczas użytkowania.
- 21 NIGDY nie używaj funkcji COMBI COOKER bez dodania wody lub składników na dno wyjmowanej głębokiej blachy.
- 22 NIGDY nie używaj ustawienia SLOW COOK bez jedzenia i płynów w wyjmowanej blasze Combi Cooker.
- 23 NIE przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- 24 Unikaj kontaktu żywności z elementami grzewczymi. NIE przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia blachy. Przeciążenie może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- 25 NIE używaj tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.
- 26 Napięcia w gniazdkach elektrycznych mogą się różnić, wpływając na wydajność i moc ciepłą Twojego produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, używaj termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 27 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, natychmiast odłącz je od zasilania i poczekaj na ustanie dymienia przed wyjęciem blachy i tacki.
- 28 NIE dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE używaj podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów i pokręteł.
- 29 Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność. Nieprawidłowe użytkowanie, w tym przenoszenie urządzenia, może spowodować obrażenia ciała, takie jak poważne oparzenia.
- 30 Podczas pracy urządzenia gorąca para jest uwalniana przez otwór wentylacyjny. Umieść urządzenie tak, aby otwór wentylacyjny nie był skierowany w stronę przewodu zasilającego, gniazdek elektrycznych, szafek lub innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworu wentylacyjnego.
- 31 Podczas korzystania z ustawienia SLOW COOK, ZAWSZE miej otwarte drzwi.
- 32 Para wodna i gorące potrawy znajdujące się wewnątrz blachy mogą spowodować poważne oparzenia. ZAWSZE trzymaj ręce, twarz i inne części ciała z dala od zaworu spustowego przed lub w trakcie spustu oraz podczas otwierania drzwiczek po zakończeniu gotowania.
- 33 Podczas procesu gotowania blacha Combi Cooker, tacka i blacha do pieczenia stają się bardzo gorące. Unikaj gorącej pary i powietrza podczas wyjmowania blachy i tacki z urządzenia, a po wyjęciu ZAWSZE umieszczaj je na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. NIE dotykaj akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 34 Wyjmowana blacha Combi Cooker, tacka i blacha do pieczenia mogą być bardzo ciężkie, gdy są pełne składników. ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ PODCZAS PODNOSZENIA BLACHY Z PODSTAWY KUCHENKI.
- 35 NIE dotykaj akcesoriów w trakcie lub bezpośrednio po gotowaniu, ponieważ podczas procesu gotowania bardzo się nagrzewają. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE zachowuj ostrożność podczas obchodzenia się z produktem. Używaj przyborów kuchennych z długimi uchwytami i ochronnych podkładek pod gorące naczynia lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 36 Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- 37 Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 38 Gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem, wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- 39 NIE czyść za pomocą metalowych skrobaków. Kawałki metalu mogą oderwać się od skrobaka i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 40 Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie i konserwacja”, aby regularnie konserwować urządzenie.

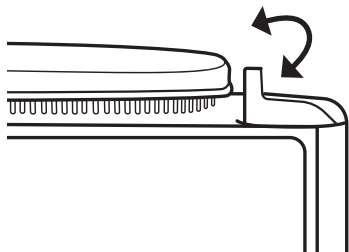
# MONTAŻ AKCESORIÓW I KORZYSTANIE Z DRZWICZEK

## KORZYSTANIE Z PRZEŁĄCZNIKA SMARTSWITCH

Przełącznik SmartSwitch umożliwia zmianę pomiędzy dwoma trybami gotowania, które są oznaczone na przełączniku w celach informacyjnych.

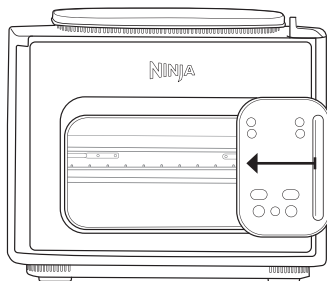
- Combi Cooker
- Air Fry/Cooker

Pozycja przełącznika SmartSwitch określa, które funkcje gotowania są dostępne do wyboru.



## JAK OTWORZYĆ I ZAMKNAĆ DRZWICZKI

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



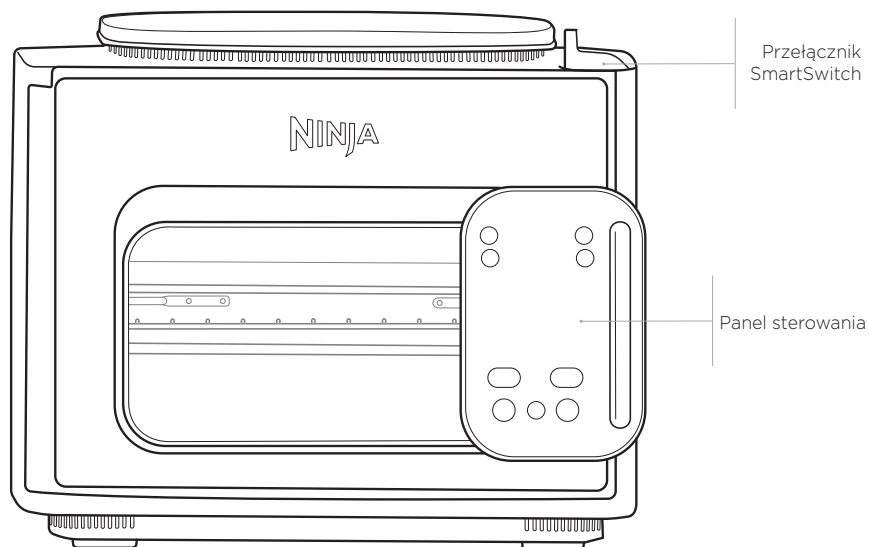
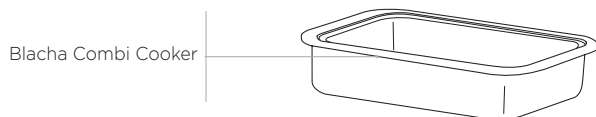
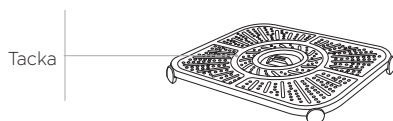
Możesz otworzyć lub zamknąć drzwiczki, gdy przełącznik SmartSwitch znajduje się w pozycji COMBI COOKER lub AIR FRY/Cooker.

**ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ**

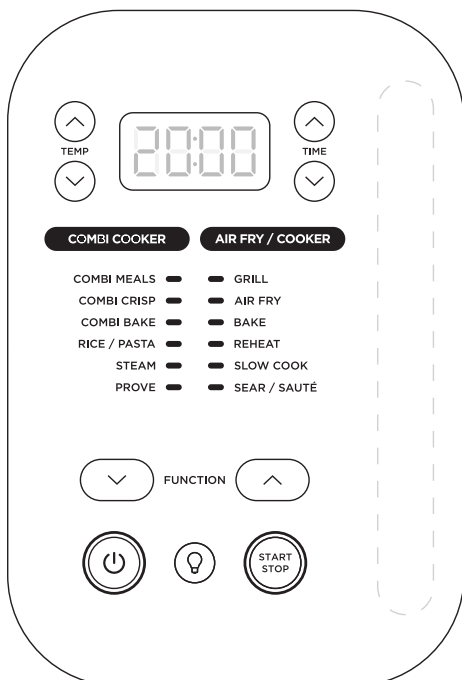
# CZĘŚCI I AKCESORIA

---

## Dołączone akcesoria



# KORZYSTANIE Z PANELU STEROWANIA



**UWAGA:** Nie wszystkie modele posiadają wszystkie funkcje.

## FUNKCJE GOTOWANIA

**COMBI MEALS:** Przygotuj proste 3-częściowe posiłki, np. kurczaka, ryż i brokuły na raz.

**COMBI CRISP:** Idealny do warzyw korzeniowych i białek, aby uzyskać soczyste wnętrze i chrupiącą powierzchnię zewnętrzną.

**COMBI BAKE:** Piecz puszyste ciasta i chleby szybko i z mniejszą ilością tłuszczu.

**STEAM:** Łagodnie gotuj delikatne potrawy w wysokiej temperaturze na parze.

**RICE/PASTA:** Wybierz pomiędzy gotowaniem bez odsączania ryżu lub makaronu.

**GRILL:** Użyj wysokiej temperatury z góry, aby skarmelizować i przyrumienić wierzch potrawy.

**AIR FRY:** Nadaj potrawom chrupkości i kruchości przy niewielkiej lub zerowej ilości oleju.

**BAKE:** Używaj urządzenia jak piekarnika do tradycyjnych wypieków i nie tylko.

**PROVE:** Stwórz warunki do odpoczynku i wyrastania ciasta.

**SEAR/SAUTÉ:** Używaj urządzenia jako kuchenki do podsmażania mięsa, smażenia warzyw, gotowania sosów i nie tylko.

**SLOW COOK:** Gotuj jedzenie w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

## PRZYCISKI OBSŁUGI

**PRZEŁĄCZNIK SMARTSWITCH:** Przesuwaj w górę i w dół, aby przełączać między trybami COMBI COOKER i AIR FRY/COOKER. Dostępne funkcje dla każdego trybu zostaną podświetlone.

**UWAGA:** Pozycja przełącznika SmartSwitch określa, które opcje są dostępne do wyboru.

**Strzałki FUNCTION:** Po wybraniu trybu za pomocą przełącznika SmartSwitch, użyj środkowych strzałek, aby przewijać opcje, aż żądana funkcja zostanie podświetlona.

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

**Strzałki TIME (po prawej stronie):** Użyj strzałek w górę/w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania lub liczbę kromek chleba podczas opiekania.

**Przycisk START/STOP:** Naciśnij przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie przycisku podczas gotowania spowoduje zatrzymanie bieżącej funkcji gotowania.

**Przycisk (POWER):** Ten przycisk włącza i wyłącza urządzenie oraz zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

**Przycisk (LIGHT):** Użyj tego przycisku, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wewnętrzne urządzenia. Kontrolka zaświeci się automatycznie w ciągu ostatnich 30 sekund cyklu gotowania.

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Wyjmij i wyrzuć z urządzenia wszelkie materiały opakowaniowe, naklejki i taśmy.
- 2 Zwróć szczególną uwagę na instrukcję obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj blachę Combi Pan, blachę do pieczenia i tacę w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie opłucz i wysusz.

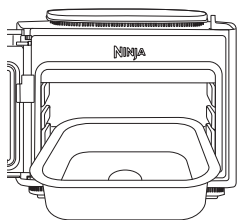
# UŻYWANIE URZĄDZENIA NINJA COMBI

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI KUCHENKI COMBI COOKER

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

### Combi Meals

- 1 Zapoznaj się z Podręcznikiem Inspiracji, aby dowiedzieć się, jak skompletować składniki i akcesoria na podstawie przepisów/rysunków. Pamiętaj o dodaniu wody do blachy Combi Cooker.
- 2 Dodaj składniki do blachy do pieczenia.
- 3 Przesuń blachę Combi Cooker na poziom 1 (dolna pozycja), a blachę do pieczenia na poziom 2 (górna pozycja).



- 4 Przesuń przełącznik SmartSwitch w górę do pozycji COMBICOOKER, a następnie użyj strzałek FUNCTION, aby wybrać funkcję COMBIMEALS. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę z zakresu od 120°C do 230°C.

#### COMBI COOKER



- 5 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w krokach co 1 minutę do 60 minut.

**UWAGA:** Temperatury powyżej 200°C działają tylko przez 30 minut

- 6 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 7 Na wyświetlaczu pojawią się paski postępu wskazujące, że urządzenie wytwarza parę. Gdy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, zegar rozpocznie odliczanie.



- 8 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec). Jeśli potrawa wymaga więcej czasu, użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominie wstępne nagrzewanie.

### Combi Crisp

- 1 Zapoznaj się z Podręcznikiem Inspiracji, aby dowiedzieć się, jak skompletować składniki i akcesoria na podstawie przepisów/rysunków. Pamiętaj o dodaniu wody do blachy Combi Cooker.
- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch a pozycję COMBI COOKER. Użyj strzałek FUNCTION, aby wybrać funkcję Combi Crisp. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę z zakresu od 120°C do 230°C.
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w zakresie od 1 do 60 minut, w odstępach co 1 minutę.

#### COMBI COOKER



- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Na wyświetlaczu pojawią się paski postępu wskazujące, że urządzenie wytwarza parę.

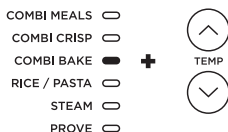


- 6 Gdy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, zegar rozpocznie odliczanie.
- 7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec). Jeśli potrawa wymaga więcej czasu, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominie wstępne nagrzewanie.

## Combi Bake

- 1 Zapoznaj się z Podręcznikiem Inspiracji, aby dowiedzieć się, jak skompletować składniki i akcesoria na podstawie przepisów/rysunków. Pamiętaj o dodaniu wody do blachy Combi Cooker.
- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję COMBI COOKER, a następnie użyj strzałek FUNCTION, aby wybrać pozycję COMBI BAKE. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę z zakresu od 120°C do 230°C.

### COMBI COOKER



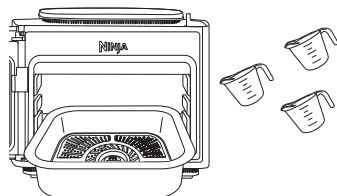
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania od 1 minuty do 1 godziny i 15 minut, w odstępach co 1 minutę, aż do 1 godziny.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Na wyświetlaczu pojawiają się paski postępu wskazujące że urządzenie wytwarza parę. Zajmie to około 20 minut.
- 6 Po zakończeniu podgrzewania zegar rozpocznie odliczanie czasu.



- 7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec). Jeśli potrawa wymaga więcej czasu, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię wstępne nagrzewanie, wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec).

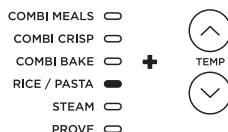
## Steam

- 1 Aby rozpocząć, wlej wodę do naczynia Combi Cooker i włóż tacę. Dodaj składniki na wierzch tacki i włóż ją na poziom 1.



- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję COMBI Cooker, a następnie użyj strzałek FUNCTION, aby wybrać pozycję STEAM.

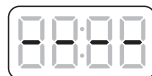
### COMBI COOKER



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

**UWAGA:** Podczas korzystania z funkcji STEAM nie ma możliwości regulacji temperatury.

- 5 Urządzenie rozpocznie podgrzewanie, aby doprowadzić płyn do wrzenia. Na wyświetlaczu pojawiają się paski postępu wskazujące że urządzenie wytwarza parę. Po zakończeniu podgrzewania zegar rozpocznie odliczanie czasu.



- 6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec).

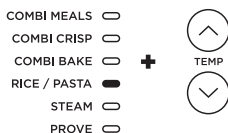
**UWAGA:** Po zakończeniu cyklu wyjmij WSZYSTKIE produkty spożywcze i akcesoria, a następnie zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć cykl suszenia. Pomoże to usunąć nadmiar wody.

# UŻYWANIE URZĄDZENIA NINJA COMBI – CIĄG DALSZY.

## Rice/Pasta

- 1 Aby rozpocząć, dodaj płyn i ryż lub makaron do blachy Combi Cooker. Umieść blachę Combi Cooker na poziomie 1.
- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch do pozycji Combi Cooker, a następnie użyj środkowych strzałek z przodu, aby wybrać opcję RICE/PASTA.
- 3 Funkcja będzie domyślnie ustawiona na RICE (ryż). Naciśnij strzałkę w lewo lub w prawo W GÓRĘ, aby wybrać opcję PASTA (Makaron). Naciśnij strzałkę w lewo lub w prawo W DÓŁ, aby wybrać opcję RICE (Ryż).

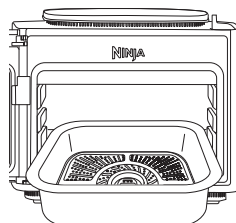
### COMBI COOKER



- 4 Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Podczas gotowania na wyświetlaczu będą widoczne paski cyrkulacji.
- 5 Gdy ryż lub makaron będzie w pełni ugotowany, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i uruchomi zegar odliczający czas. Pomoże to utrzymać składniki w cieple, aż będą gotowe do podania.

## Prove

- 1 Pamiętaj, aby umieścić tacę w blasze Combi Cooker.



- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję COMBI COOKER, a następnie użyj strzałek FUNCTION, aby wybrać pozycję PROVE. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę z zakresu od 35°C do 40°C, co 5 stopni.

### COMBI COOKER



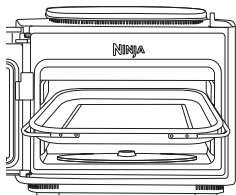
- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas garowania w zakresie od 15 minut do 4 godzin, w odstępach co 5 minut.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec).

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI AIR FRY/COOKER

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

### Grill

- 1 Dodaj składniki do blachy do pieczenia i umieść ją na poziomie 2.



- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję AIR FRY/COOKER, a następnie użyj strzałek FUNCTION, aby wybrać pozycję GRILL. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę.

#### AIR FRY / COOKER

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

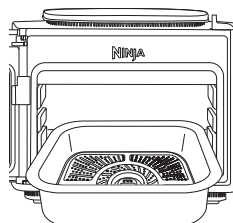
+



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania do 30 minut w odstępach co 1 minutę.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec).

## Smażenie beztłuszczowe

- 1 Umieść tacę w blasze Combi Cooker. Wsuń blachę Combi Cooker na wyznaczoną szynę.
- 2 Dodaj składniki na tacę i zamontuj ją na poziomie 1.



- 3 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję SMAŻENIE AIR FRY/COOKER, a urządzenie domyślnie przejdzie w tryb smażenia beztłuszczowego AIR FRY. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę z zakresu od 120°C do 200°C.

#### AIR FRY / COOKER

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

+



- 4 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania w krokach co minutę do 1 godziny.
- 5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec).

**UWAGA:** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się okresowe wstrząsanie składnikami podczas smażenia beztłuszczowego. Możesz otworzyć drzwiczki i przemieszczać składniki szczypcami z silikonową końcówką, aby uzyskać równomierne przyrumienienie. Po zakończeniu wsuń blachę Combi Cooker z powrotem w prowadnice i zamknij drzwiczki.

# UŻYWANIE URZĄDZENIA NINJA COMBI - CIĄG DALSZY.

## Bake

- 1 Zapoznaj się z Podręcznikiem Inspiracji, aby dowiedzieć się, jak skompletować składniki i akcesoria na podstawie przepisów/rysunków.
- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję SMAŻENIE AIR FRY/COOKER, a następnie użyj strzałek FUNCTION, aby wybrać pozycję pieczenia BAKE. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę z zakresu od 100°C do 200°C.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania do 1 godziny w odstępach co 1 minutę.

**UWAGA:** Urządzenie będzie nagrzewać się przez 3 minuty przed uruchomieniem zegara.

- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec).

## Reheat

- 1 Pamiętaj, aby umieścić tackę na dnie blachy.
- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję SMAŻENIE AIR FRY/COOKER, a następnie użyj środkowych strzałek, aby wybrać pozycję REHEAT (Podgrzewanie). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas podgrzewania.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „End” (Koniec).

## Sear/Sauté

- 1 Rozpocznij od dodania składników do blachy Combi Cooker i ustawienia jej w pozycji Poziom 1.
- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję SMAŻENIE AIR FRY/COOKER, a następnie użyj strzałek FUNCTION, aby wybrać pozycję SEAR/SAUTÉ (Obsmażanie/Sauté). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać moc „Lo1”, „2”, „3”, „4” lub „Hi5”.

### AIR FRY / COOKER



**UWAGA:** Podczas korzystania z funkcji Sear/Sauté nie jest dostępna regulacja czasu.

- 3 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Zegar zacznie odliczać czas.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby wyłączyć funkcję Obsmażanie/Sauté. Aby przełączyć na inną funkcję gotowania, naciśnij START/STOP w celu ograniczenia funkcji gotowania, a następnie użyj przełącznika SmartSwitch i środkowych strzałek z przodu, aby wybrać żądaną funkcję.

**UWAGA:** Możesz korzystać z tej funkcji tylko przy otwartych drzwiach.

**UWAGA: ZAWSZE** używaj naczyń nieprzylegających w blasze Combi Cooker.  
**NIE** używaj metalowych przyborów, ponieważ porysują one nieprzylegającą powłokę blachy.

**UWAGA:** Funkcja SEAR/Sauté wyłączy się automatycznie po 1 godzinie w przypadku ustawień „4” i „Hi5” oraz po 4 godzinach w przypadku ustawień „Lo1”, „2” i „3”.

## Slow Cook

- 1 Przed rozpoczęciem upewnij się, że używasz tylko blachy Combi Cooker bez tacki.
- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję SMAŻENIE AIR FRY/COOKER, a następnie użyj strzałek FUNCTION, aby wybrać pozycję SLOW COOK (Wolne gotowanie). Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać moc: „Hi” (Wys.), „Lo” (Nis.).

### AIR FRY / COOKER



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.

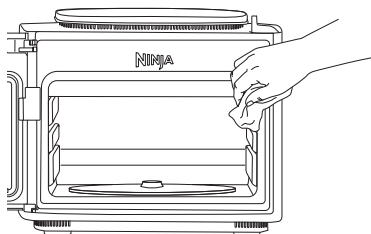
**UWAGA:** Ustawienie czasu funkcji SLOW COOK LO można regulować w zakresie od 6 do 12 godzin. Ustawienie czasu funkcji SLOW COOK HI można regulować w zakresie od 4 do 12 godzin.

- 5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i rozpocznie odliczanie.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

## INSTRUKCJE CODZIENNEGO CZYSZCZENIA:

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.



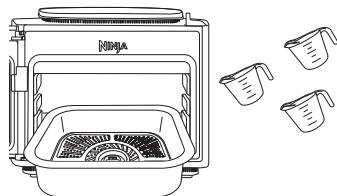
- 1 Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i upewnij się, że urządzenie jest całkowicie zimne przed myciem.
- 2 Aby wyczyścić jednostkę wewnętrzną i panel sterowania, przetrzyj je wilgotną szmatką. **NIE** używaj ściernych zmywaków.
- 3 Blachę Combi Cooker, tacę i blachę do pieczenia można myć w zmywarce.
- 4 Jeśli resztki jedzenia przywarły do blachy lub tacki, napełnij blachę wodą i pozostaw do namoczenia przed czyszczeniem. **NIE** używaj ściernych zmywaków. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do naczyń z nylonową podkładką lub szczotką.

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

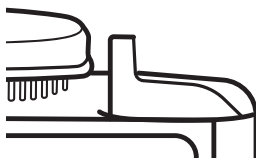
- 5 Wysusz wszystkie części na powietrzu po każdym użyciu.

## INSTRUKCJE DOKŁADNEGO CZYSZCZENIA:

- 1 Napełnij blachę Combi Cooker 3 szklankami wody.



- 2 Przesuń przełącznik SmartSwitch na pozycję COMBI COOKER.



- 3 Wybierz opcję STEAM i ustaw czas na 10 minut. Zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk START/STOP.
- 4 Gdy czas dojdzie do zera i urządzenie ostygnie, użyj mokrej szmatki lub gąbki, aby wytrzeć wnętrze urządzenia.  
**UWAGA:** Podczas czyszczenia wnętrza urządzenia nie dotykaj wentylatora.
- 5 Usuń wodę z blachy i koniecznie opłucz zarówno blachę Combi Cooker, jak i blachę do pieczenia, aby upewnić się, że wszystkie pozostałości zostały usunięte.

**UWAGA:** Blacha Combi Cooker i dolna grzałka urządzenia będą bardzo gorące. Ostrożnie wyczyść boki wnętrza.

# PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

**Paski postępu są wyświetlane na ekranie wyświetlacza podczas korzystania z funkcji COMBI COOKER.**

- Oznacza to, że urządzenie wytwarza parę. Gdy urządzenie zakończy pracę, rozpocznie się odliczanie ustawionego czasu gotowania.

**Podczas korzystania z funkcji Steam z urządzenia wydobywa się dużo pary.**

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

**Urządzenie odlicza w górę, a nie w dół.**

- Cykl gotowania został zakończony, a urządzenie znajduje się w trybie utrzymywania ciepła.

**Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie „ADD POT” (Włóż garnek).**

- Kompletna blacha Combi Cooker nie znajduje się wewnątrz podstawy do gotowania. Blacha Combi Cooker jest wymagana dla wszystkich funkcji COMBI COOKER.

**Pojawia się komunikat „ERR”.**

- Urządzenie nie działa prawidłowo. Abyśmy mogli lepiej Ci pomóc, zarejestruj swój produkt online na stronie [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) i miej go pod ręką podczas rozmowy telefonicznej.

## WSKAZÓWKI

- 1 Odnosząc się do naszych tabel posiłków, w przypadku większych kawałków mięsa dodaj od 3 do 5 minut do czasu gotowania (ale pamiętaj, że może to spowodować rozgotowanie ziaren). Zalecamy trzymanie się sugerowanej wielkości i wagi mięsa.
- 2 Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie blachy, bez nakładania się na siebie. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.

# Shark NINJA

**Oficjalny dystrybutor** (gwarant) produktów SHARK i NINJA na terenie Polski:

**Brandbook Services Sp. z o.o.**

ul. Władysława Szpilmana 6  
02-634 Warszawa  
NIP 6751735834; REGON: 387068251

**brandbook.**  
services

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego dystrybutorem jest firma Brandbook Services sp. z o.o. 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 2 (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 SHARK i NINJA:

**FIXIT S.A.**

Kazimierza Pużaka 37  
38-400 Krosno  
e-mail: [sharkninja@fixit.pl](mailto:sharkninja@fixit.pl)

W przypadku produktów uszkodzonych usterek należy zgłosić na adres:

[sharkninja@fixit.pl](mailto:sharkninja@fixit.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.

## KARTA GWARANCYJNA

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 zawiesza uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

### Dane nabywcy:

Unikalny numer karty gwarancyjnej (znajdujący się na froncie instrukcji): .....

Numer seryjny urządzenia: .....

Imię i nazwisko: .....

Ulica i numer domu: .....

Kod pocztowy, miejscowość: .....

telefon: .....

e-mail: .....

### Pieczętka sprzedawcy:

.....

### Podpis nabywcy:

.....

## REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę [zarejestrujsharkninja.pl](http://zarejestrujsharkninja.pl), aby zarejestrować swój nowy produkt Ninja® w ciągu dwudziestu ośmiu (28) dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru

Rejestracja umożliwi nam skontaktowanie się z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o bezpieczeństwie produktu. Poprzez rejestrację potwierdzasz, że przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje użytkowania i ostrzeżenia zawarte w dołączonych instrukcjach.

Dodatkowo jeśli wyrazisz zgodę, będziemy na bieżąco informować Cię o naszych nowościach produktowych, promocjach, konkursach oraz przepisach.







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

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

© 2023 SharkNinja Operating LLC. ....

**SharkNinja Europe Ltd,**  
**1st/2nd Floor Building 3150,**  
**Thorpe Park,**  
**Century Way,**  
**Leeds, Anglia,**  
**LS15 8ZB**  
**ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**Rotfeder-Ring 9,**  
**60327 Frankfurt am Main,**  
**Niemcy**  
**[www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)**