

NINJA[®]

Foodi[®]

MAX

AG551EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

**Grill & Frytkownica
beztłuszczowa**



WAŻNE ZALECENIA

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem swojego Grilla&frytkownicy Ninja® Foodi®

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

OSTRZEŻENIA

- 1 Aby uniknąć zadławienia przez małe dzieci, należy wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe natychmiast po rozpakowaniu.
- 2 To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia, osoby o ograniczeniach fizycznych, umysłowych bądź bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób oraz są świadome wynikającego z tego niebezpieczeństwa.
- 3 Przechowuj urządzenie oraz jego kabel zasilający poza zasięgiem dzieci. Dzieci **NIE MOGĄ** korzystać z urządzenia. Zachowaj ostrożność gdy korzystasz w pobliżu dzieci.
- 4 To urządzenie jest przeznaczone **TYLKO** do użytku domowego. **NIE** używaj tego urządzenia do innych celów.
- 5 Urządzenie przeznaczone **WYŁĄCZNIE** do użytku na blacie. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE PRZESUWAJ** urządzenia, gdy jest używane.
- 6 **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
- 7 Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednio dużą przestrzeń nad (15,25cm) i ze wszystkich stron urządzenia, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- 8 **NIE UŻYWAĆ** przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest stosowany w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o niego, złapania lub zaplątania się w niego małych dzieci.
- 9 Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem elektrycznym **NIE ZANURZAĆ** przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie bądź innych cieczach.
- 10 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE UŻYWAĆ**, jeśli jest on uszkodzony. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub jest uszkodzone, natychmiast przerwij użytkowanie.
- 11 **NIGDY** nie korzystaj z gniazdka sieciowego poniżej linii blatu.
- 12 **NIGDY** nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasu lub zdalnego systemu sterowania.
- 13 **NIE UMIESZCZAĆ** urządzenia na skraju blatu lub stołu, unikać kontaktu z gorącymi powierzchniami w tym na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, lub w rozgrzanym piekarniku. Nie pozwól by przewód zwisał z krawędzi stołu.
- 14 **NIE UŻYWAĆ** niezalecanych lub nie sprzedawanych przez Ninja akcesoriów. Stosowanie niezalecanych przez Ninja akcesoriów może, spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- 15 Przed włożeniem jakichkolwiek akcesoriów do urządzenia upewnij się, że są czyste i suche.
- 16 **NIE UŻYWAĆ** urządzenia bez zdejmowalnego pojemnika do gotowania i zainstalowanej osłony przed i rozpryskiwaniem.
- 17 **ZAWSZE** upewnij się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta przed uruchomieniem.
- 18 **NIE PRZESUWAJ** urządzenia podczas użytkowania.
- 19 **NIE** zakrywać wlotu powietrza ani otworu wentylacyjnego podczas pracy urządzenia. Takie działanie zapobiega równomiernemu gotowaniu i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.

20 NIE DOTYKAĆ gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące zarówno w trakcie, jak i po korzystaniu z niego. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom **ZAWSZE** używaj ochronnych rękawic, trzymając urządzenie jedynie za wbudowane gałki i uchwyty.

21 NIE DOTYKAĆ akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim. Płyta grillowa i kosz bardzo nagrzewają się podczas gotowania. Unikaj kontaktu gołą dłońią z akcesoriami przy wyjmowaniu ich z urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała **ZAWSZE** zachowaj ostrożność podczas pracy przy urządzeniu. Zaleca się użytkowanie podkładek ochronnych bądź rękawic kuchennych.

22 NIE UŻYWAĆ tego urządzenia do smażenia w głębokim oleju.

23 NIE UMIESZCZAĆ rąk w pobliżu przewodu Cyfrowego Termometru do gotowania, gdy jest on używany, aby uniknąć poparzeń.

24 NIE zastępować Cyfrowego Termometru do gotowania innym termometrem do żywności.

25 Aby zapobiec możliwym dolegliwościom, **ZAWSZE** używaj termometru, aby sprawdzić, czy potrawa została ugotowana w zalecanych temperaturach.

26 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, dojdzie do podpalenia tłuszczu, należy natychmiast odłączyć urządzenie od prądu. Przed wyjęciem akcesoriów należy poczekać, aż dym się rozejdzie.

27 Informacje na temat regularnego czyszczenia i konserwacji znajdują się w rozdziale Czyszczenie i Konserwacja.

28 By wyłączyć urządzenie, wyłącz wszystkie możliwe funkcje, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka po zakończeniu użytkowania lub przed czyszczeniem.

29 Pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem, demontażem, włożeniem lub zdjęciem części oraz przed przechowywaniem.

30 NIE CZYŚCIĆ za pomocą metalowych gąbek do szorowania. Części mogą od nich odpaść i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.

31 Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.



Symbol wskazuje na przeczytanie i przejrzanie 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.



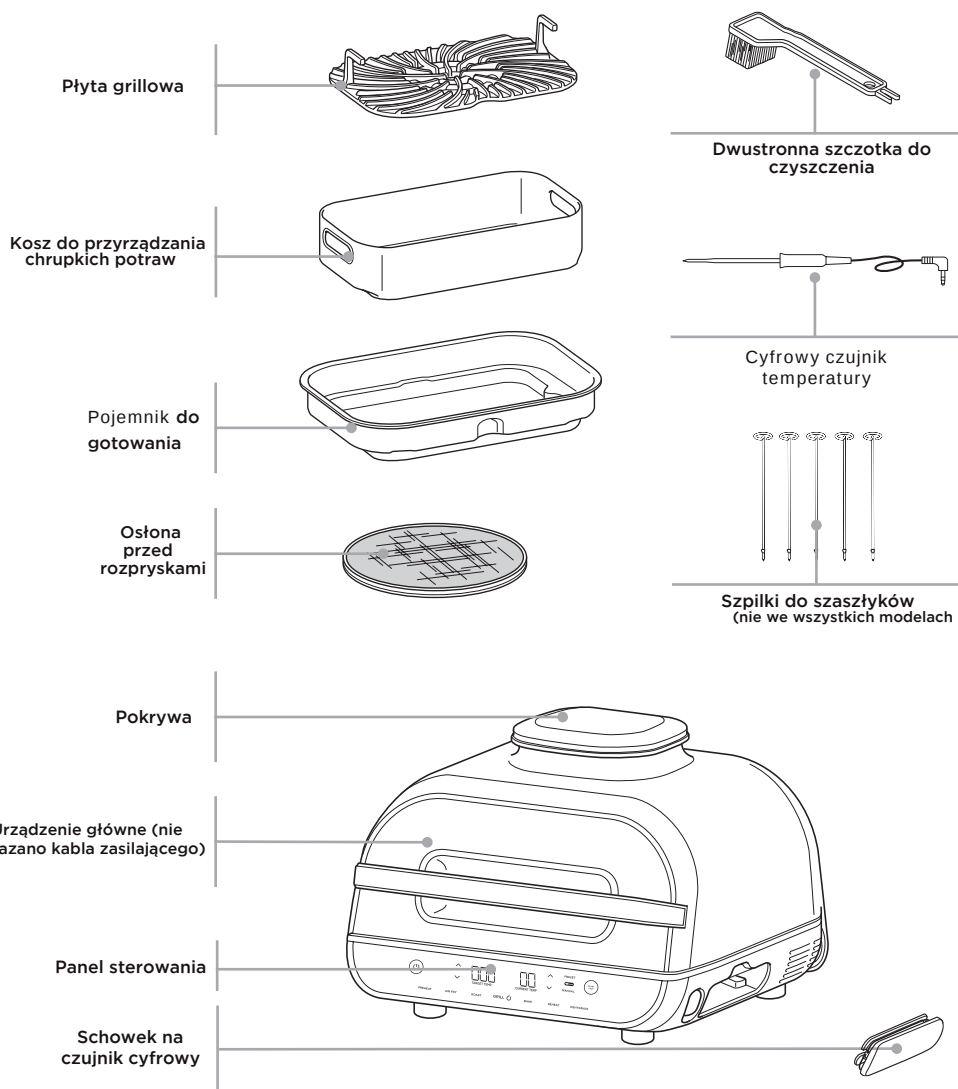
Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochronnych rękawic, aby uniknąć poparzeń.



Produkt przeznaczony tylko do użytku wewnątrz i w domu.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

CZĘŚCI



Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę ninjakitchen.pl

POZNAJ SWÓJ GRILL&FRYTKOWNICĘ



Wyświetlacz panelu sterowania pokazuje czas w formacie GG: MM.
Wyświetlacz po prawej pokazuje 20 minut.

PRZYCISKI FUNKCYJNE

GRILL Grilluj w domu, dodając do swoich dań efekt grillowania, ślady grillowania i grillowany posmak.

AIR FRY (smażenie beztluszczowe) Dla chrupkości z niewielką ilością oleju lub bez oleju.

BAKE (wypieki) Ciasta, smakołyki, desery i nie tylko.

ROAST (pieczenie) Mięsa, pieczone warzywa i nie tylko.

DEHYDRATE (suszenie) Wysusz mięso, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

REHEAT (podgrzewanie) Odśwież jedzenie, delikatnie je podgrzewając jednocześnie pozostawiając chrupiący efekt.

PRZYCISKI OPERACYJNE

Przycisk zasilania: Po podłączeniu urządzenia naciśnij przycisk zasilania, by włączyć urządzenie. Naciśnięcie go podczas gotowania zatrzymuje bieżącą funkcję gotowania i wyłącza urządzenie.

Strzałki z lewej strony Użyj strzałki w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wyregulować temperaturę gotowania w dowolnej funkcji lub ustawić wewnętrzne wyjście czujnika za pomocą przycisków PRESET i MANUAL.

Przycisk RĘCZNY: Przełącza ekran wyświetlacza, aby można było ręcznie ustawić wewnętrzne wyjście czujnika. Przycisk ręczny nie działa z funkcją DEHYDRATE.

Przycisk PRESET Przełącza ekran wyświetlacza, aby można było ustawić czujnik, rodzaj żywności i wewnętrzne wyjście w oparciu o wstępnie ustawione temperatury. Przycisk ustawień wstępnych nie działa z funkcją Dehydrate (suszenia).

Strzałki po prawej stronie Użyj strzałki w górę i strzałki w dół, aby ustawić rodzaj jedzenia przy użyciu PRESET lub dostosować czas gotowania, gdy nie gotujesz za pomocą czujnika Foodi.

UWAGA: Aby dostosować temperaturę lub czas podczas gotowania, naciśnij strzałki w górę i w dół. Urządzenie wznowi pracę przy tych ustawieniach.

Przycisk START / STOP Po wybraniu temperatury i czasu, naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.

Tryb czuwania Jeśli nie było kontaktu z panelem sterowania przez 10 minut, a urządzenie nie gotuje, przejdzie ono w tryb gotowości, a panel sterowania zostanie przyciemniony.

Nagrzewanie wstępne Jeśli urządzenie rozgrzewa się wstępnie, zostanie to wskazane na pasku postępu na ekranie wyświetlacza i podświetli się przycisk PREHEAT. Aby wyłączyć wstępne podgrzewanie, naciśnij przycisk PREHEAT. Na urządzeniu zostanie wyświetlony komunikat „ADD FOOD” (dodaj składniki).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

3 Umyj płytę grillową, osłonę przed rozpryskiwaniem, kosz do potraw na chrupko, czujnik cyfrowy, szczoteczkę do czyszczenia i pojemnik w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie ołucz i dokładnie wysusz. Wszystkie akcesoria, z wyjątkiem czujnika, można myć w zmywarce.

NIGDY czyścić urządzenia głównego i czujnika cyfrowego w zmywarce.

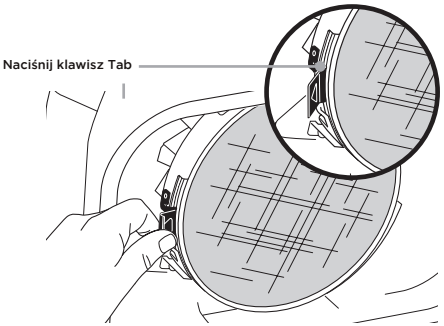
KORZYSTANIE Z GRILLA

OŚLONA PRZED ROZPRYSKAMI

Umieszczona na spodzie pokrywy osłona przeciw rozpryskom utrzymuje element grzejny w czystości. **ZAWSZE** upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest zainstalowana podczas gotowania. Niezastosowanie osłony przeciw rozpryskom spowoduje nagromadzenie się oleju na elemencie grzejnym, co może spowodować dymienie.

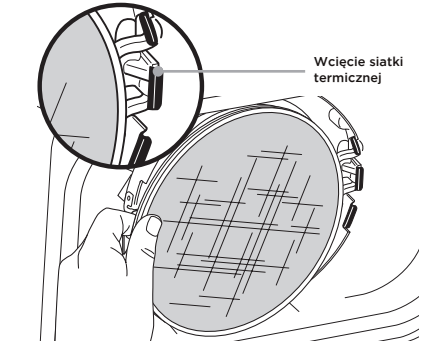
Zdejmowanie osłony przed rozpryskami

Zdejmij osłonę przed rozpryskami do czyszczenia po każdym użyciu. Gdy osłona przed rozpryskami całkowicie ostygnie, zdejmij ją, naciskając prawą górną gałkę w kierunku tylnej części pokrywy. Spowoduje to zwolnienie osłony przed rozpryskiwaniem, umożliwiając wyciągnięcie jej z gniazda wzdłuż tylnej części pokrywy.



Zakładanie osłony przed rozpryskami

Aby założyć osłonę, przesunij ją pod przymocowaną klappę w lewą stronę. Włóż siatkę przeciwdymową tak, aby rowki na ekranie odpowiadały rowkom w zamocowanym pierścieniu osłony termicznej. Następnie delikatnie pchnij osłonę przed rozpryskami do góry, aż zatrzaśnie się w zatrzasku z przodu pokrywy.



TECHNOLOGIA KONTROLI GRILLA

Podczas korzystania z funkcji Grilla należy wybrać ustawienie temperatury płyty grillowej. Poniżej podano zalecane poziomy temperatury dla typowych składników.

NISKA (200 ° C)	ŚREDNIA (230 ° C)	WYSOKA (250 ° C)	MAX (260 ° C)
• Boczek • Kiełbaski • Przy używaniu gęstego sosu BBQ	• Zamrożone mięso • Marynowane mięsa	• Steki • Kurczak • Burgery • Hot dogi • Mrożony kebab	• Warzywa • Owoce • Pizze • Owoce morza • Vege kebaby

UWAGA: Aby zmniejszyć ilość dymu, zamiast oliwy z oliwek zalecamy stosowanie oleju roślinnego, kokosowego, z awokado, pestek winogron lub oleju roślinnego. Olej po przekroczeniu punktu dymienia może nadać potrawie przypalony, cierpki smak.

UWAGA: Urządzenie może wytwarzać dym podczas gotowania składników na gorętszym ustawieniu niż jest to zalecane. Aby uzyskać więcej przepisów odwiedź ninjakitchen.pl

Przełączanie na funkcję grillowania po użyciu innej funkcji

Jeśli urządzenie jest już nagrzane po użyciu innej funkcji, na ekranie może natychmiast pojawić się komunikat „ADD FOOD” (dodaj jedzenie). Zalecamy odczekanie co najmniej 6 minut do nagrzania płyty grillowej przed umieszczeniem na niej składników.

Gotowanie partiami

W przypadku grillowania więcej niż dwóch kolejnych porcji potraw zaleca się opróżnienie wyjmowanego pojemnika z tłuszczu / oleju.

BARDZO zalecane jest również czyszczenie osłony przeciw rozpryskom pomiędzy użyciami. Pomoże to zapobiec spalaniu się tłuszczu i dymieniu.

Jeśli chcesz pominąć proces wstępnego nagrzewania, naciśnij przycisk PREHEAT.

KORZYSTANIE Z CYFROWEGO CZUJNIKA

CZUJNIK DO GOTOWANIA

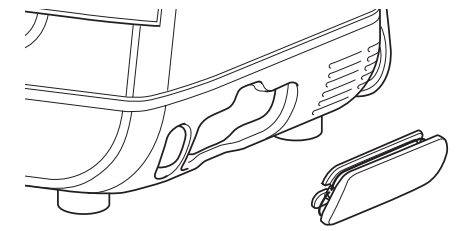
WAŻNE: NIE TRZYMAJ rąk blisko przewodu cyfrowego czujnika do gotowania, gdy jest używany, zapobiegnie to poparzeniom lub oparzeniom.

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem czujnika do gniazdka upewnij się, że w gnieździe czujnika nie ma żadnych pozostałości, a na przewodzie nie ma węzłów.

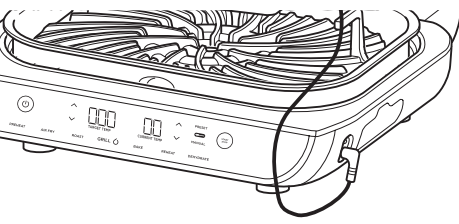
1 Wyciągnij schowek na czujnik po prawej stronie urządzenia na zewnątrz. Następnie rozwiń przewód z komory, aby wyjąć czujnik.

2 Podłącz czujnik do gniazda wejściowego. Mocno dociśnij wtyczkę, aż poczujesz pierwszy opór. Umieść schowek z powrotem z boku urządzenia.



UWAGA: Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ urządzenie automatycznie wyłączy element grzejny i ostrzeże Cię o zakończeniu gotowania potrawy.

3 Po podłączeniu czujnika do gniazda, włącz się on i podświetla się przyciski ustawiania czujnika: PRESET i MANUAL. Wybierz żadaną funkcję i temperaturę smażenia.



4 Naciśnij PRESET i użyj strzałek do po prawej stronie wyświetlacza, aby wybrać żądany rodzaj żywności, a strzałki po lewej stronie ekranu, aby ustawić stopień wysmażenia żywności (od Rare do Well-done).

UWAGA: Gotujesz różne mięsa lub według różnych preferencji? Szczegółowe informacje na temat programowania znajdują się na następnej stronie.

Jeśli wybierzesz przycisk MANUAL, użyj poniższych zalecanych temperatur gotowania wewnętrznego.

RODZAJ ŻYWNOSTCI:	
Ryby	Medium Rare (50 ° C) Medium (55 ° C) Medium Well (60 ° C) Well Done (65 ° C)
Kurczak / Indyk	Well Done (75 ° C)
Wieprzowina	Medium Rare (50 ° C) Medium (55 ° C) Medium Well (65 ° C) Well Done (70 ° C)
Wołowina / Jagnięcina	Rare (50 ° C) Medium Rare (55 ° C) Medium (60 ° C) Medium Well (65 ° C) Well Done (70 ° C)

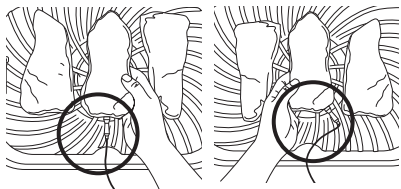
5 Umieść akcesorium wymagane do twojego trybu gotowania w urządzeniu i zamknij pokrywę. Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć nagrzewanie.

UWAGA: Wstępnie ustawione poziomy gotowania dla WOŁOWINY / JAGNIĘCIA są niższe niż normalne zalecenia, ponieważ urządzenie skaluje się w temperaturze 5-10 ° C.

KORZYSTANIE Z GRILLA

6 Gdy urządzenie się nagrzewa, włóż czujnik poziomo w najgrubszym miejscu mięsa.

Dalsze instrukcje dotyczące umieszczania czujnika znajdują się w tabeli na sąsiedniej stronie.



Prawidłowe umieszczenie czujnika.
Uchwyt czujnika jest całkowicie wewnątrz mięsa.

7 Gdy urządzenie się nagrzej, a na ekranie pojawi się komunikat „ADD FOOD” (dodaj jedzenie), otwórz pokrywę, umieść żywność z włożonym czujnikiem w urządzeniu i zamknij pokrywę nad przewodem czujnika.

8 Pasek postępu u góry wyświetlacza śledzi etapy gotowania. Migające wskazania postępu gotowania na danym etapie.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji Roast i Gril, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat "FLIP"(przewróć). Przewracanie jest opcjonalne, ale zalecane

9 Urządzenie zatrzyma gotowanie automatycznie, gdy Twój program jest prawie skończony, ponieważ uwzględnia on gotowanie z przepisów , a na ekranie zostanie wyświetlony komunikat "GET FOOD".



10 Przenieś mięso na talerz, gdy "REST" wyświetla się na ekranie. Mięso będzie się dalej gotować, co zajmie około 3-5 minut. Jest to ważny krok, ponieważ brak przerwy może prowadzić do efektów, gdzie mięso będzie wyglądało na „mniej gotowe”. Czas smażenia może się różnić w zależności od wielkości, części i rodzaju kawałka mięsa.

UWAGA: Aby sprawdzić temperaturę wewnątrz innych kawałków mięsa, wciśnij i przytrzymaj MANUAL i włóż termometr do innego kawałka mięsa.

UŻYWANIE CZUJNIKA W RÓŻNYCH KUCHENNYCH SYTUACJACH:

Gotowanie 2 lub więcej mięs tej samej wielkości dla różnych poziomów wysmażenia:
Wprowadź czujnik do kawałka mięsa na wyższy pożądany poziom wysmażenia. Użyj funkcji Preset, aby wybrać poziom wysmażenia, a następnie monitoruj pasek postępu - gdy pożądany niższy poziom wysmażenia zostanie osiągnięty w tym kawałku, usuń kawałek bez czujnika z urządzenia. Kontynuuj gotowanie pozostałego kawała, aż osiągnięty zostanie pożądany poziom wysmażenia.

Gotowanie 2 lub więcej mięs o różnej wielkości:

Włóż czujnik do mniejszego kawałka i użyj funkcji Preset, aby wybrać poziom wysmażenia. Kiedy to mięso jest gotowe, wyjmij z niego czujnik. Następnie przenieś czujnik do większego kawałka i użyj funkcji Preset, aby wybrać poziom wysmażenia.

Gotowanie 2 lub więcej różnych rodzajów mięsa:

Wprowadź czujnik do mięsa z niższym pożądanym poziomem wysmażenia. Użyj funkcji Manual, aby wybrać żadaną temperaturę wewnętrzną. Kiedy to mięso jest gotowe, wyjmij je z urządzenia. Następnie przenieś czujnik na inny kawałek mięsa i użyj funkcji Manual, aby wybrać żadaną temperaturę wewnętrzną.

UWAGA: Czujnik będzie GORĄCY. Użyj rękawic kuchennych lub szczypliec, aby wyjąć go z dania.

JAK WKŁADAĆ CZUJNIK

RODZAJ JEDZENIA:	UŁOŻENIE	POPRAWNIE	NIEPOPRAWNIE
Steki	• Włóż termometr poziomo w środek najgrubszej części mięsa.		
Kotlety wieprzowe	• Upewnij się, że końcówka termometru jest włożona prosto do środek mięsa, nie pochylona w kierunku spodu ani góry mięsa.		
Kotlety jagnięce			
Piersi z kurczaka			
Hamburgery			
Poławdiczki	• Upewnij się, że termometr jest blisko (ale nie dotyka) kości, jak i tłuszczu lub chrząstki.		
Filety rybne	UWAGA: Najgrubsza część fileta może nie znajdować się pośrodku kawałka. Ważne jest, aby końcówka termometra znajdowała się w najgrubszej części mięsa, dzięki czemu uzyskuje się najlepsze rezultaty.		
Cały kurczak	• Włóż termometr poziomo w najgrubszą część piersi, równoległe do kości, ale nie dotykając jej. • Upewnij się, że górna część piersi sięga do środka najgrubszej części piersi i nie przechodzi przez całą pierś do środka.		

UWAGA: NIE UŻYWAĆ czujnika do mrozonek lub do kawałków mięsa cieńszych niż 1,5cm.

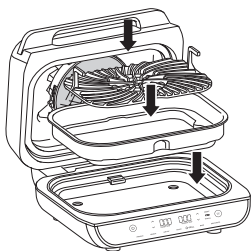
KORZYSTANIE Z GRILLA

FUNKCJE GOTOWANIA

Podłącz urządzenie i naciśnij przycisk zasilania , aby je włączyć.

Grill

- 1 Umieść pojemnik w urządzeniu tak, aby wgłębienie na pojemniku było wyrównane z wypukłością na urządzeniu głównym. W pojemniku umieść kosze do potraw na chrupko. Upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest na swoim miejscu, a następnie zamknij pokrywę.



UWAGA: Jeśli używasz czujnika, zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania.

- 2 Naciśnij przycisk GRILL. Wyświetli się domyślny ekran ustawiania temperatury. Użyj zestawu strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wyregulować temperaturę.



- 3 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania, w 1-minutowych odstępach, do 30 minut lub, jeśli używasz czujnika, odnieś się do instrukcji użytkowania czujnika.



- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, by zacząć nagrzewanie. Pasek postępu zacznie się świecić. Nagrzanie urządzenia zajmie około 10 minut.



- 5 Po zakończeniu podgrzewania urządzenie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ADD FOOD”.



- 6 Otwórz pokrywę i ułóż składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

UWAGA: Jeśli chcesz użyć czujnika do sprawdzenia temperatury wewnętrznej potrawy, naciśnij przycisk MANUAL na 2 sekundy, a na ekranie na 5 sekund pojawi się wewnętrzna temperatura żywności.

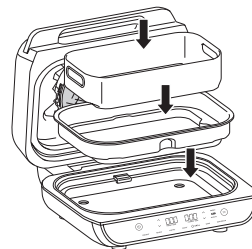
- 7 Po upływie czasu gotowania urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i END pojawią się na wyświetlaczu.



UWAGA: W przypadku gotowania partiami instrukcje znajdują się na poprzednich stronach.

Air Fry

- 1 Umieść pojemnik w urządzeniu tak, aby wgłębienie na pojemniku było wyrównane z wypukłością na urządzeniu głównym. W pojemniku umieść kosze do potraw na chrupko. Upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest na swoim miejscu, a następnie zamknij pokrywę.



- 2 Naciśnij przycisk AIR FRY. Wyświetli się domyślny ekran ustawiania temperatury. Użyj zestawu strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wyregulować temperaturę.



- 3 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania, w 1-minutowych odstępach, do 1 godziny lub, jeśli używasz czujnika, odnieś się do instrukcji użytkowania czujnika.



- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, by zacząć nagrzewanie. Pasek postępu zacznie się świecić. Nagrzanie urządzenia zajmie około 3 minuty.



UWAGA: Chociaż wstępne podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane, aby uzyskać najlepsze rezultaty, można je pominąć, naciskając przycisk Preheat. Na wyświetlaczu pojawi się „ADD FOOD”(dodaj jedzenie). Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do potraw na chrupko. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

- 5 Po zakończeniu podgrzewania urządzenie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ADD FOOD”.



- 6 Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do potraw na chrupko. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

UWAGA: Jeśli chcesz użyć czujnika do sprawdzenia temperatury wewnętrznej potrawy, naciśnij przycisk MANUAL na 2 sekundy, a wewnętrzna temperatura potrawy pojawi się na ekranie przez 5 sekund

- 7 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy częste potrząsanie składnikami. Po otwarciu pokrywy urządzenie zatrzyma się. Do potrząśnięcia koszykiem używaj szczyptę z końcówkami silikonowymi lub rękawic kuchennych. Po zakończeniu włóż kosz na miejsce i zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie wznowione



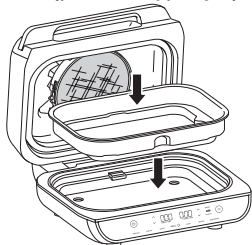
- 8 Po upływie czasu gotowania urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i END pojawią się na wyświetlaczu.



KORZYSTANIE Z GRILLA

Roast

- 1 Umieść pojemnik w urządzeniu tak, aby wgłębienie na pojemniku było wyrównane z wypukłością na urządzeniu głównym. Upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest na swoim miejscu, a następnie zamknij pokrywę.



- 2 Naciśnij przycisk ROAST. Wyświetli się domyślny ekran ustawiania temperatury. Użyj zestawu strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wyregulować temperaturę.



UWAGA: Przekształć tradycyjne przepisy przeznaczone na tradycyjny piekarnik, obniżając temperaturę o 10 °C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przypalenia.

- 3 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania, w 1-minutowych odstępach, do 1 godziny lub w 5-minutowych odstępach od 1 do 4 godzin. Jeśli używasz czujnika, odnieś się do instrukcji użytkownika czujnika.



- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, by zacząć nagrzewanie. Pasek postępu zacznie się świecić. Nagrzanie urządzenia zajmie około 3 minuty.



UWAGA: Chociaż wstępne podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane, aby uzyskać najlepsze rezultaty, można je pominąć, naciskając przycisk Preheat. Na wyświetlaczu pojawi się „ADD FOOD”(dodaj jedzenie). Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do potraw na chrupko. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

- 5 Po zakończeniu podgrzewania urządzenie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ADD FOOD”.



- 6 Otwórz pokrywę i włóż składniki do pojemnika. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

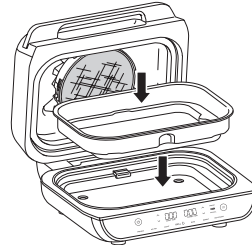
UWAGA: Jeśli chcesz użyć czujnika tylko do sprawdzenia stopnia wysmażenia, naciśnij przycisk MANUAL na 2 sekundy, a wewnętrzna temperatura potrawy pojawi się na ekranie przez 5 sekund.

- 7 Po upływie czasu gotowania urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i END pojawią się na wyświetlaczu.



Bake

- 1 Umieść pojemnik w urządzeniu tak, aby wgłębienie na pojemniku było wyrównane z wypukłością na urządzeniu głównym. Upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest na swoim miejscu, a następnie zamknij pokrywę.



- 2 Naciśnij przycisk BAKE. Wyświetli się domyślny ekran ustawiania temperatury. Użyj zestawu strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wyregulować temperaturę.



UWAGA: Przekształć tradycyjne przepisy nastawione na tradycyjny piekarnik, obniżając temperaturę o 10 °C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przypalenia.

- 3 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania, w 1-minutowych odstępach, do 1 godziny lub w 5-minutowych odstępach od 1 do 2 godzin. Jeśli używasz czujnika, odnieś się do instrukcji użytkownika czujnika.



- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, by zacząć nagrzewanie. Pasek postępu zacznie się świecić. Nagrzanie urządzenia zajmie około 3 minuty.



UWAGA: Chociaż wstępne podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane, aby uzyskać najlepsze rezultaty, można je pominąć, naciskając przycisk Pre-heat. Na wyświetlaczu pojawi się „ADD FOOD”(dodaj jedzenie). Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do potraw na chrupko. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

- 5 Po zakończeniu podgrzewania urządzenie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ADD FOOD”.



- 6 Otwórz pokrywę i dodaj składniki do pojemnika lub umieść formę do pieczenia bezpośrednio w pojemniku i zamknij pokrywę, aby rozpocząć gotowanie. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.



UWAGA: Jeśli chcesz użyć czujnika tylko do sprawdzenia stopnia wysmażenia, naciśnij przycisk MANUAL na 2 sekundy, a wewnętrzna temperatura potrawy pojawi się na ekranie przez 5 sekund.

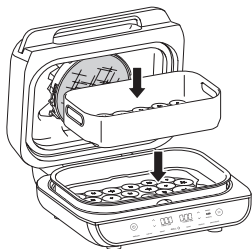


- 7 Po upływie czasu gotowania urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i END pojawią się na wyświetlaczu.

KORZYSTANIE Z GRILLA

Dehydrate

- 1 Umieść pojemnik w urządzeniu tak, aby wgłębienie na pojemniku było wyrównane z wypukłością na urządzeniu głównym. Upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest na swoim miejscu, a następnie zamknij pokrywę.



- 2 Naciśnij przycisk DEHYDRATE. Wyświetli się domyślny ekran ustawiania temperatury. Użyj zestawu strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wyregulować temperaturę.



- 3 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas suszenia, w 15-minutowych odstępach, do 12 godzin.

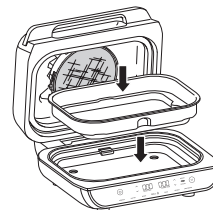


- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, by rozpocząć (urządzenie nie nagrzewa się wstępnie w tym trybie).
- 5 Po upływie czasu suszenia, urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i END pojawią się na wyświetlaczu.



Reheat

- 1 Umieść pojemnik w urządzeniu tak, aby wgłębienie na pojemniku było wyrównane z wypukłością na urządzeniu głównym. Upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest na swoim miejscu, a następnie zamknij pokrywę.



- 2 Naciśnij przycisk REHEAT. Wyświetli się domyślny ekran ustawiania temperatury. Użyj zestawu strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wyregulować temperaturę.



- 3 Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić czas gotowania, w 1-minutowych odstępach, do 1 godziny lub postępuj zgodnie z instrukcjami na poprzednich stronach, aby ustawić temperaturę za pomocą ustawienia wstępnego lub ręcznego.



- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, by zacząć nagrzewanie. Pasek postępu zacznie się świecić. Nagrzanie urządzenia zajmie około 3 minuty.

- 5 Po zakończeniu podgrzewania urządzenie rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „ADD FOOD”.
- 6 Otwórz pokrywę i włóż składniki do pojemnika. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

UWAGA: Jeśli chcesz użyć czujnika tylko do sprawdzenia stopnia wysmażenia, naciśnij przycisk MANUAL na 2 sekundy, a wewnętrzna temperatura potrawy pojawi się na ekranie przez 5 sekund.

- 7 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy częste potrząsanie składnikami. Po otwarciu pokrywy urządzenie zatrzyma się. Do potrząśnięcia koszykiem używaj szczyptec z końcówkami silikonowymi lub rękawic kuchennych. Po zakończeniu włóż kosz na miejsce i zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie wznowione.
- 8 Po upływie czasu gotowania urządzenie to wyda sygnał dźwiękowy i END pojawią się na wyświetlaczu.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

• Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „ADD FOOD”.

Urządzenie zakończyło podgrzewanie i nadszedł czas, aby dodać składniki.

• Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawił się komunikat „Shut Lid”.

Pokrywa jest otwarta i musi zostać zamknięta, aby uruchomić wybraną funkcję.

• Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „Plug In”.

Czujnik nie jest podłączony do gniazda po prawej stronie panelu sterowania. Podłącz go przed kontynuowaniem. Wciśnij czujnik, aż usłyszysz kliknięcie.

• Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się komunikat „PRBE ERR”.

Oznacza to, że upłynął limit czasu, zanim żywność osiągnęła ustawioną temperaturę wewnętrzną. Jako ochrona urządzenia może działać ono tylko przez określony czas w określonych temperaturach.

• Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się „E”.

Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z obsługą klienta pod adresem ninjakitchen.pl.

• Dlaczego moja żywność jest przypalona lub niedogotowana, mimo że użyłem czujnika?

Ważne jest, aby włożyć czujnik wzdłuż w najgrubszej części składnika, aby uzyskać jak najdokładniejszy odczyt. Pamiętaj, aby pozostawić jedzenie na 3-5 minut, aby zakończyć gotowanie.

• Dlaczego pasek postępu podgrzewania nie zaczyna się od początku?

Gdy urządzenie jest ciepłe wskutek poprzedniego użytkowania, nie będzie wymagało pełnego czasu do odpowiedniego poziomu nagrzania.

• Czy mogę anulować lub pominąć podgrzewanie wstępne?

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zdecydowanie zaleca się podgrzewanie wstępne, ale można je pominąć, wybierając przycisk PREHEAT po naciśnięciu przycisku START / STOP.

• Czy powinienem dodać składniki przed czy po podgrzaniu?

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozwól urządzeniu nagrzać się przed dodaniem składników.

• Dlaczego moje urządzenie emituje dym?

Korzystając z funkcji Grill, zawsze wybieraj zalecane ustawienie temperatury. Zalecane ustawienia można znaleźć w tej instrukcji. Upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest zamontowana.

• Jak wstrzymać działanie urządzenia, aby móc sprawdzić stan jedzenia?

Gdy pokrywa zostanie otwarta podczas funkcji gotowania, urządzenie automatycznie zatrzyma działanie.

• Czy uchwyt czujnika stopi się, jeśli dotknie gorącej płyty grillowej?

Nie, uchwyt jest wykonany z silikonu odpornego na wysokie temperatury, który jest odporny na wysokie temperatury frytkownicy Ninja® Foodi® Max Grill & Frytkownica beztłuszczowa.

• Moje jedzenie jest spalone.

Nie dodawać potraw przed upływem zalecanego czasu podgrzewania. Aby uzyskać najlepsze wyniki, sprawdzaj postępy podczas gotowania i wyjmij jedzenie, gdy osiągnięty zostanie pożądaný poziom przygotowania. Wyjmij potrawę natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przypalenia.

• Dlaczego jednostka posiada skalę 1-9 dla ustawienia wstępnego wołowiny?

Różni się percepcja tego, jak dobrze coś jest wysmażone. Skala 1-9 zapewnia szeroki zakres opcji dla każdego poziomu wysmażenia, dzięki czemu możesz dostosować je do swoich upodobań.

CZYSZCZENIE GRILLA

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem zawsze pozwól urządzeniu ostygnąć.

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazda elektrycznego. Po wyjęciu jedzenia pozostaw pokrywę otwartą, aby umożliwić szybsze ostygnięcie urządzenia.

- Pojemnik, płyta grillowa, kosz do potraw na chrupko, osłona przeciw rozpryskom, szczoteczka do czyszczenia i wszelkie inne dołączone akcesoria można myć w zmywarce, z wyjątkiem czujnika.

NIE WOLNO umieszczać czujnika w zmywarce.

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze zmywania w zmywarce, zalecamy przepłukanie płyty grillowej, kosza do potraw na chrupko, osłony przed rozpryskami i wszelkich innych akcesoriów ciepłą wodą przed włożeniem ich do zmywarki.
- W przypadku mycia ręcznego zalecamy użycie dołączonej szczotki do czyszczenia, aby ułatwić mycie części. Użyj drugiego końca szczotki do czyszczenia jako skrobaka, aby pomóc w zeszkobaniu zapieczonych sosów lub sera. Po umyciu ręcznym wszystkie części należy wysuszyć na powietrzu lub na sucho.

UWAGA: NIE UŻYWAJ płynu do czyszczenia na lub w pobliżu gniazda czujnika. Zalecamy użycie sprężonego powietrza lub wacika, aby uniknąć uszkodzenia gniazda.

- Jeśli resztki jedzenia lub tłuszcz utknęły na płycie grillowej, osłonie przeciw rozpryskom lub innej zdejmowanej części, przed czyszczeniem namocz ją w ciepłej wodzie z mydłem.

- Wyczyść osłonę przed rozpryskami po każdym użyciu. Namaczanie osłony przed rozpryskami na noc pomoże zmiękczyć przypalony tłuszcz. Po namoczeniu użyj szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć smar z ramy ze stali nierdzewnej i przednich zaczepów.

- Dokładnie wyczyść osłonę przed rozpryskami, umieszczając ją w pojemniku z wodą i gotując przez 10 minut. Następnie spłucz wodą o temperaturze pokojowej i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Aby dokładnie wyczyścić czujnik, namocz końcówkę ze stali nierdzewnej i silikonowy uchwyt w ciepłej wodzie z mydłem. **NIE ZANURZAJ** przewodu lub wtyczki w wodzie lub innym płynie. Uchwyt schowka na czujnik powinien być **myty ręcznie**.

UWAGA: NIGDY UŻYWAĆ narzędzi ściernych lub środków czyszczących. **NIGDY ZANURZAJ** jednostki głównej w wodzie lub innym płynie.

ninjakitchen .pl

Seria AG551EU IB MP Mv1 200716



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