

NINJA[®]

Foodi[®]

FLEXDRAWER

AF500EU

INSTRUKCJA

UNIKALNY NUMER
KARTY GWARANCYJNEJ:



WAŻNE INFORMACJE

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj całą instrukcję przed użyciem swojego Ninja® Jedzenie® Frytkownica Flexdrawer. Podczas korzystania z urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

⚠ OSTRZEŻENIA

1. To urządzenie może być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zdolnościach sensorycznych lub umysłowych lub braku doświadczenia i wiedzy jeśli zapewniono im nadzór lub instrukcję dotyczącą korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i zrozumiano związane z tym zagrożenia.
2. Zachowaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE pozwalaj** dzieciom używać lub bawić się urządzeniem. Ścisły nadzór jest konieczny w przypadku używania w pobliżu dzieci.
3. **NIE umieszczaj** ani nie przechowuj niczego na górnej części urządzenia podczas użytkowania.
4. **NIE STAWIAJ** urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu gorącego gazu lub palnika elektrycznego, na lub w ogrzewanym pomieszczeniu, na piekarniku lub płytce grzewczej.
5. **NIGDY nie** używaj gniazdka elektrycznego umiejscowionego poniżej blatu na którym działa urządzenie.
6. **NIGDY nie** podłączaj tego urządzenia pod zewnętrzny wyłącznik czasowy lub osobny system zdalnego sterowania.
7. **NIE używaj** przedłużacza. Do tego służy krótki przewód zasilający aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się dzieci, które mają mniej niż 8 lat i zmniejszenia ryzyka potknięcia się ludzi o dłuższy sznur.
8. Aby chronić przed porażeniem prądem **NIE zanurzaj** przewodu, wtyczek, zasilacza ani obudowy urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Gotuj wyłącznie w dołączonej szufladzie.
9. Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE używaj** urządzenie w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób, natychmiast zaprzestań używania.
10. **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
11. **NIE zakrywaj** otworu wlotowego powietrza lub wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Zapobieganie to równomiernemu gotowaniu i może spowodować uszkodzenie urządzenia.
12. Przed umieszczeniem wyjmowanej szuflady do jednostki głównej, upewnij się, że szuflada i urządzenie są czyste i suche poprzez wytarcie miękką ściereczką.
13. To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. **NIE używaj** tego urządzenia do niczego innego niż jest przeznaczone. **NIE STOSOWAĆ** w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE używać** na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE przesuwaj** urządzenia podczas jego używania.
15. **NIE umieszczaj** urządzenia w pobliżu krawędzi blatu podczas pracy.
16. **NIE używaj** akcesoriów nie polecanych lub nie sprzedawanych przez SharkNinja. Nie umieszczaj akcesoriów w kuchenke mikrofalowej, tosterze, piekarniku lub włączonej płycie ceramicznej, gazowym palniku lub grillu na świeżym powietrzu. Używanie akcesoriów nie zalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
17. **ZAWSZE** upewnij się, że szuflada jest prawidłowo założona przed uruchomieniem.
18. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad i na wszystkich bokach, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
19. **NIE używaj** urządzenia bez zainstalowanej wyjmowanej szuflady.
20. **NIE używaj** tego urządzenia do smażenia na głębokim oleju.

21. Zapobiegaj kontaktowi elementów grzejnych z żywnością. **NIE przepelniaj** urządzenia. Przepelnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia lub mieć wpływ na bezpieczne użytkowanie urządzenia.

22. Napięcia w gniazdkach mogą się różnić, co ma wpływ na wydajność Twojego produktu. Aby zapobiec możliwej chorobie, użyj termometru, aby sprawdzić, czy Twoje jedzenie jest gotowane do określonej temperatury.

23. Jeżeli urządzenie emituje czarny dym, natychmiast odłącz je od prądu. Poczekaj aż urządzenie przestanie dymić przed usunięciem wszelkich akcesoriów kuchennych.

24. **NIE dotykaj** gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po pracy. Aby zapobiec obrażeniom **ZAWSZE używaj** ochronnych podkładek lub rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów.

25. Należy zachować szczególną ostrożność gdy urządzenie jest gorące. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia ciała.

26. Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. **NIE pozwalaj**, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów lub dotykał gorących powierzchni.

27. Szuflada i akcesoria są bardzo gorące podczas procesu gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania szuflady lub talerza z urządzenia. **ZAWSZE umieszczaj** szufladę lub talerz na żaroodpornej powierzchni. **NIE dotykaj** akcesoriów w trakcie lub bezpośrednio po gotowaniu.

28. **ZAWSZE używaj** dwóch rąk i uchwytów po bokach szuflad do wkładania/wyjmowania szuflady.

29. Aby odłączyć, wyłącz dowolne sterowanie na OFF, a następnie odłącz od gniazdka gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem pozostawić do ostygnięcia i demontażu.

30. **NIE czyścić** za pomocą środków do szorowania metalu. Kawałki mogą odłamać podkładkę i dotykać części elektrycznych, tworząc ryzyko porażenia prądem.

31. Proszę zapoznać się z rozdziałem Czyszczenie.



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



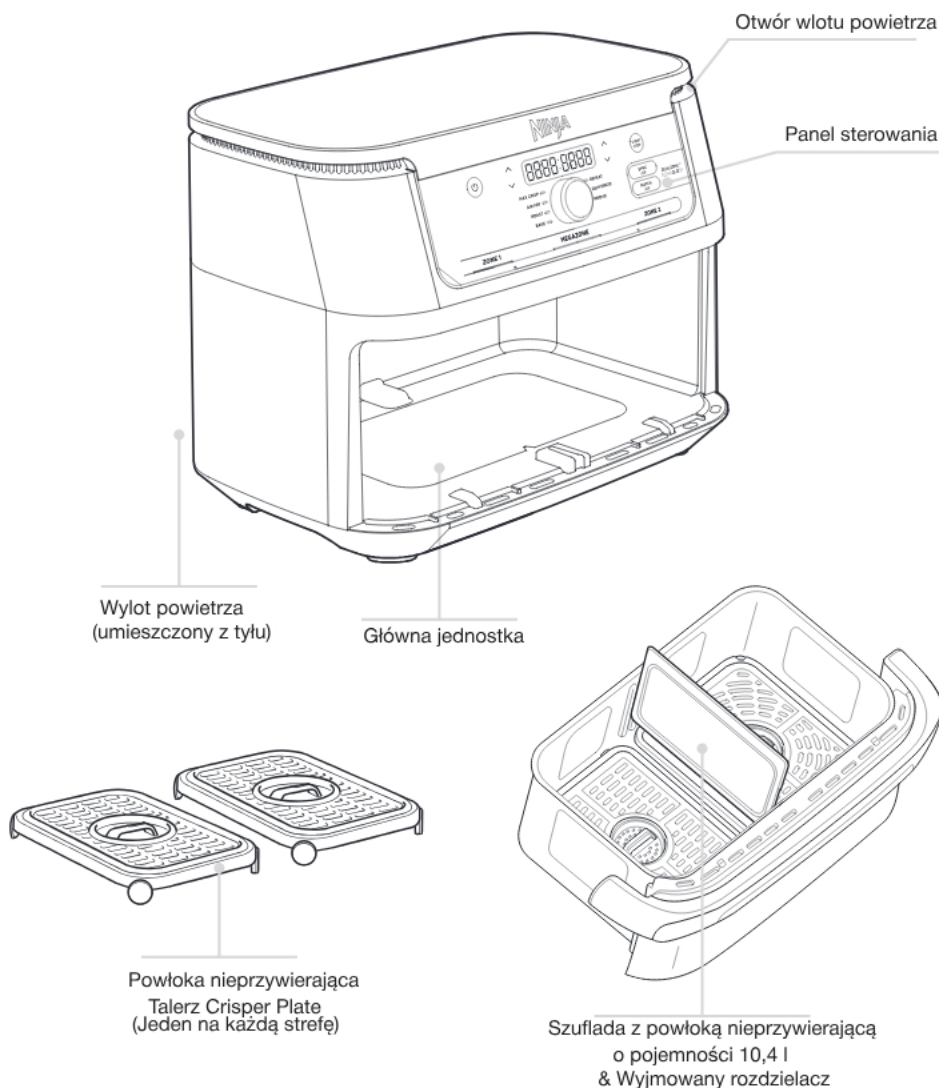
Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.



Zachowaj ostrożność, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzeń.



Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń i w gospodarstwie domowym.



NOTATKA: Do otwierania i zamykania szuflady używaj uchwytów znajdujących się z boku.

NOTATKA: Umieść szufladę na powierzchni odpornej na ciepło.



Podczas ustawiania czasu wyświetlacz cyfrowy pokazuje GG:MM.

POKRĘTŁO FUNKCJI

MAX CRISP: Najlepsze do gotowania mniejszych kawałków i ilości mrożonek, np. frytki i nuggetsy z kurczaka.

AIR FRY: Użyj tej funkcji, aby przygotować jedzenie na chrupko przy niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

ROAST (PIECZENIE): Używaj urządzenia jako piekarnika dla miękkości mięsa i nie tylko.

BAKE (PIECZENIE): Twórz eleganckie wypieki i desery.

REHEAT (PODGRZEWANIE): Ożyw resztki poprzez delikatne podgrzewanie ich, pozostawiając je chrupiącymi.

DEHYDRATE (ODWODNIJ): Odwodnij mięso, owoce i warzywa na zdrowe przekąski.

PROVE: Stwórz idealne warunki do wyrastania ciasta.

PRZYCISKI OBSŁUGI

Przycisk ZONE 1: Sterowanie wyjściem lewa strefa szuflady.

Przycisk ZONE 2: Sterowanie wyjściem prawa strefa szuflady.

MEGAZONE: Aby gotować w jednej dużej strefie, usuń przegrodę.

Strzałki TEMP: Użyj strzałek w górę i w dół, po lewej stronie wyświetlacza, aby wyregulować temperaturę przed lub w trakcie gotowania.

Strzałki TIME: użyj strzałek w górę i w dół, po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w dowolnej funkcji przed lub w trakcie gotowania.

Przycisk SYNC: Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły się w tym samym czasie, nawet jeśli są różne czasy gotowania.

Przycisk MATCH (DOPASUJ): Automatycznie dopasowanie ustawienia strefy 2 na ustawienia strefy 1 do gotowania większej ilości tego samego jedzenia lub gotowania różnych produktów spożywczych korzystających z tej samej funkcji, temperatury i czasu.

Przycisk START/STOP: Naciśnij przycisk, aby ROZPOCZĄĆ/ZATRZYMAĆ cykl gotowania.

Przycisk zasilania: Przycisk włączy urządzenie ON/OFF i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

TRYB GOTOWOŚCI: Po 10 minutach bezczynności interakcja z panelem sterowania, urządzeniem przejdzie w tryb gotowości.

TRYB HOLD: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat Hold podczas pracy w trybie SYNC. Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga strefa będzie czekać, aż czasy się zsynchronizują.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Proszę zwrócić szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne zabezpieczenia pomagające uniknąć obrażeń lub szkód materialnych.
3. Umyj szufladę, przegrodę i talerze Crisper Plate w gorącej wodzie z mydłem, następnie opłucz i wysusz dokładnie. Szuflada, przegroda i talerze to **JEDYNE** części, które można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć żywotność szuflady, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie czyścić jednostki głównej w zmywarce.
4. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad i ze wszystkich stron dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

GOTOWANIE W FRYTOWNICY

SKRÓCONY PRZEWODNIK POZNAWANIA PRZEPISÓW I TABEL GOTOWANIA

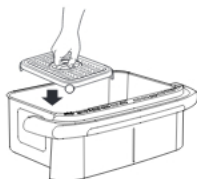
GOTOWANIE W MEGAZONIE

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

MAX CRISP

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

1. Zainstaluj talerze Crisper plate w szufladzie, następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



2. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz MAX CRISP.



3. Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas do 30 minut w odstępach 1-minutowych. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.



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



5. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

AIR FRY

1. Zainstaluj talerze Crisper plate w szufladzie, następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



2. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Za pomocą pokrętki wybierz opcję AIR FRY.



3. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



4. Użyj strzałek CZAS, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk START/STOP.



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



6. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

NOTATKA: Podczas gotowania możesz wyjąć szufladę i wrzucić składniki, aby uzyskać równomierną chrupkość. Jeżeli chcesz przerwać gotowanie, naciśnij środek pokrętki.

ROAST

1. Zainstaluj talerze (opcjonalne) w szufladzie, następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



2. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Za pomocą pokrętki wybierz opcję ROAST.



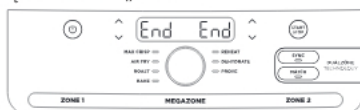
3. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



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



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



6. Usuń składniki za pomocą szczypec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

BAKE

1. Zainstaluj talerze (opcjonalne) w szufladzie, następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.
2. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Za pomocą pokrętki wybierz opcję BAKE.



NOTATKA: Aby zrobić przepisy z tradycyjnego piekarnika, należy obniżyć temperaturę o 10°C.

3. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



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



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



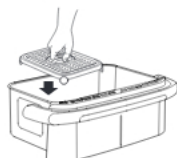
6. Usuń składniki za pomocą szczypec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTOWNICY – CIĄG DALSZY.

REHEAT

NOTATKA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 170°C.

1. Zainstaluj talerze w szufladzie (opcjonalnie), następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



2. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Za pomocą pokrętki wybierz opcję REHEAT.



3. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



4. Użyj strzałek CZAS, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć podgrzewanie.



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



6. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

DEHYDRATE

NOTATKA: Temperatura jest ustawiona fabrycznie na 60°C.

1. Umieść pojedynczą warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj talerze w szufladzie na składnikach i umieść kolejną warstwę składników na talerzu.
2. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Za pomocą pokrętki wybierz opcję Dehydrate. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



3. Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w 15-minutowych odstępach od 1 do 12 godzin. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć suszenie.



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



5. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

PROVE

NOTATKA: Temperatura jest ustawiona fabrycznie na 75°C.

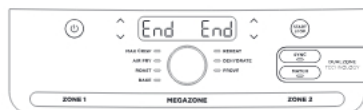
1. Umieść ciasto w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.
2. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



3. Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w 15-minutowych odstępach od 1 do 12 godzin. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć sprawdzanie.



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



5. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTOWNICY – CIĄG DALSZY.

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIA DUALZONE

Technologia DualZone wykorzystuje dwie strefy gotowania, aby zwiększyć wszechstronność. Funkcja synchronizacji gwarantuje, że niezależnie od różnych ustawień gotowania obie strefy będą gotowe do podania w tym samym czasie.

SYNC

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

1. Zainstaluj przegrodę na środku szuflady. Umieść składniki w szufladzie, a następnie włóż szufladę do urządzenia.
2. Strefa 1 pozostanie oświetlona. Za pomocą pokrętki wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę, a strzałek TIME, aby ustawić czas.



3. Wybierz Strefę 2, a następnie wybierz żądaną funkcję gotowania za pomocą pokrętki. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę, a strzałek TIME, aby ustawić czas.



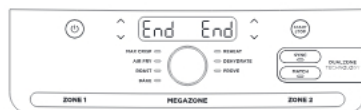
NOTATKA: Można wybrać inną funkcję dla Strefy 2.

4. Naciśnij SYNC, a następnie naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie w strefie o najdłuższym czasie. Wyświetlona zostanie druga strefa **HOLD**. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i aktywuje drugą strefę, gdy w obu strefach pozostanie taki sam czas.



NOTATKA: Jeśli zdecydujesz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe przed upływem czasu gotowania, możesz to zrobić poprzez **ZATRZYMAJ STREFĘ**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP.

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



6. Usuń składniki za pomocą szczypec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

MATCH

Aby ugotować większą ilość tej samej potrawy lub różne potrawy, korzystając z tej samej funkcji, temperatury i czasu:

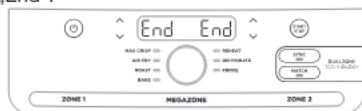
1. Zainstaluj przegrodę na środku szuflady. Umieść składniki w szufladzie, a następnie włącz szufladę do urządzenia.
2. Strefa 1 pozostanie oświetlona. Za pomocą pokrętki wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę, a strzałek TIME, aby ustawić czas.



3. Naciśnij przycisk MATCH, aby skopiować ustawienia Strefy 1 do Strefy 2. Następnie naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



4. Gdy gotowanie zakończy się w tym samym czasie, na obu ekranach pojawi się komunikat „End”.



5. Usuń składniki za pomocą szczypec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

Rozpoczęcie obu Stref w tym samym czasie, ale zakończenie w różnym czasie:

1. Wybierz Strefę 1, a następnie wybierz żądaną funkcję za pomocą pokrętki. Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę.



2. Użyj strzałek TIME, aby ustawić godzinę.



3. Wybierz Strefę 2 i powtórz kroki 1 i 2.



4. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



NOTATKA: Jeśli zdecydujesz, że jedzenie w jednej ze Stref jest gotowe przed upływem czasu gotowania, możesz to zrobić poprzez **ZATRZYMAJ STREFĘ**. Wybierz tę Strefę, a następnie naciśnij START/STOP.

5. Po zakończeniu gotowania w każdej strefie urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.
6. Usuń składniki za pomocą szczypec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTOWNICY – CIĄG DALSZY.

ZAKOŃCZENIE CZASU GOTOWANIA W JEDNEJ STREFIE (W PRZYPADKU KORZYSTANIA Z OBU STREF)

1. Wybierz strefę której pracę chcesz zakończyć.



2. Naciśnij START/STOP, aby zakończyć gotowanie.



3. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”. Gotowanie będzie kontynuowane w drugiej strefie.



PRZERWA W GOTOWANIU

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflady. Włóż ponownie szufladę, aby wznowić gotowanie.

NOTATKA: Jeśli w trakcie gotowania szuflada zostanie wyjęta na dłużej niż 2 minuty, program zostanie anulowany. Aby wznowić gotowanie, konieczne będzie ponowne zaprogramowanie.

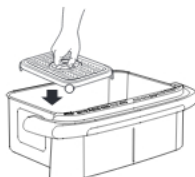
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

MAX CRISP

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

1. Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
2. Zainstaluj talerz w szufladzie, następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



3. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1 (aby zamiast tego użyć Strefy 2, wybierz Strefę 2). Wybierz MAX CRISP.



4. Użyj strzałek CZAS, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 30 minut. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.



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

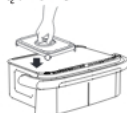


6. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

AIR FRY

NOTATKA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 200°C.

1. Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
2. Zainstaluj talerz w szufladzie, następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



3. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1 (aby zamiast tego użyć Strefy 2, wybierz Strefę 2). Za pomocą pokrętki wybierz opcję AIR FRY.



4. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



5. Użyj strzałek CZAS, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.



NOTATKA: Podczas gotowania możesz wyjąć szufladę i potrząsnąć lub wrzucić składniki, aby uzyskać równomierną chrupkość na wszystkich składnikach.

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

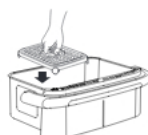


7. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

ROAST

NOTATKA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 190°C

1. Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
2. Zainstaluj talerze w szufladzie (opcjonalnie), następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



3. Urządzenie domyślnie ustawi się w Strefie 1 (aby zamiast tego użyć Strefy 2, wybierz Strefę 2). Za pomocą pokrętki wybierz opcję ROAST.



4. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



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



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



7. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTOWNICY – CIĄG DALSZY.

BAKE

NOTATKA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 160°C.

1. Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
2. Zainstaluj talerze w szufladzie (opcjonalnie), następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



3. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1 (aby zamiast tego użyć Strefy 2, wybierz Strefę 2). Wybierz BAKE za pomocą pokręćta.



NOTATKA: Aby zrobić przepisy z tradycyjnego piekarnika, należy obniżyć temperaturę o 10°C.

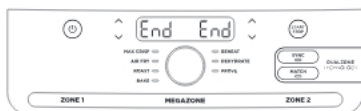
4. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



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



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

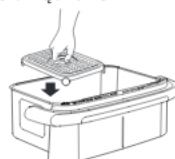


7. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

REHEAT

NOTATKA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 170°C

1. Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
2. Zainstaluj talerze w szufladzie (opcjonalnie), następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



3. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1 (aby zamiast tego użyć Strefy 2, wybierz Strefę 2). Za pomocą pokręćta wybierz opcję REHEAT.



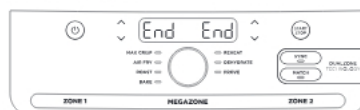
4. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



5. Użyj strzałek CZAS, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć podgrzewanie.



6. Po zakończeniu podgrzewania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.



7. Usuń składniki za pomocą szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

DEHYDRATE

1. Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
2. Umieść pojedynczą warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj talerz w szufladzie na składnikach i umieść kolejną warstwę składników na talerzu na warzywa.
3. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1 (aby zamiast tego użyć Strefy 2, wybierz Strefę 2). Za pomocą pokrętki wybierz opcję DEHYDRATE. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.



4. Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w 15-minutowych odstępach od 1 do 12 godzin. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć suszenie.



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



6. Usuń składniki za pomocą szczyptec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

PROVE

NOTATKA: Temperatura jest ustawiona fabrycznie na 75°C. W przypadku PROVE ustaw temperaturę na 35°C.

1. Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
2. Umieść ciasto w szufladzie.
3. Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1 (aby zamiast tego użyć Strefy 2, wybierz Strefę 2). Wybierz POTWIERDŹ za pomocą pokrętki. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura. Za pomocą strzałek TEMP ustaw żądaną temperaturę.
4. Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas w 15-minutowych odstępach od 1 do 12 godzin. Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć sprawdzanie.



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



6. Usuń składniki za pomocą szczyptec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Odlączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia.

Część/akcesoria	Metoda czyszczenia	Można myć w zmywarce?
Główna jednostka	Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, wytrzyj je do czysta wilgotną szmatką UWAGA: NIGDY nie można zanurzać jednostki głównej w wodzie lub innym płynie. NIGDY nie można myć jednostki głównej w zmywarce.	NIE
Szuflada, rozdzielacz i talerze Crisper plate	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Jeśli używasz zmywarki, upewnij się, że części nie są myte w „ciężkim” lub „intensywnym” cyklu zmywania. W przypadku prania ręcznego wszystkie części należy wysuszyć na powietrzu lub ręcznikiem. Aby przedłużyć żywotność szuflady, przegródki i talerzy, zalecamy mycie ich ręcznie.	TAK

Jeśli na talerzach lub szufladzie utknęły resztki jedzenia, umieść je w zlewie wypełnionym ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia.

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Aby uzyskać spójne brązowienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie szuflady, bez nakładania się. Jeżeli składniki nakładają się na siebie, w połowie ustawionego czasu gotowania należy je przesunąć za pomocą silikonowych szczyptec/przyborów.
2. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie gotowania. Po prostu wybierz strefę, którą chcesz dostosować, a następnie naciśnij strzałki TEMP, aby dostosować temperaturę lub strzałki CZAS, aby ustawić czas.
3. Aby zrobić przepisy z tradycyjnego piekarnika, obniż temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj żywność, aby uniknąć jej rozgotowania.
4. Czasami wentylator frytkownicy wydmuchuje lekkie potrawy. Aby temu zaradzić, zabezpiecz żywność (np. górną kromkę chleba na kanapce) paluszkami koktajlowymi.
5. Talerze Crisper plate podnoszą składniki w szufladzie, dzięki czemu powietrze może krążyć podskładnikami i wokół nich, zapewniając równomierne i wyraźne rezultaty.
6. Po wybraniu funkcji gotowania można nacisnąć pokrętkę, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać z domyślną temperaturą i czasem.
7. Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych warzyw i ziemniaków, użyj co najmniej 1 łyżki oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby uzyskać preferowany poziom chrupkości.
8. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy sprawdzać postęp gotowania i wyjmować potrawę, gdy uzyskany zostanie pożądaný poziom brązowienia. Do monitorowania temperatury wewnętrznej mięsa i ryb zalecamy stosowanie termometru z natychmiastowym odczytem.
9. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, usuń żywność natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć rozgotowania.

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

- Moje urządzenie nie włącza się?
Spróbuj podłączyć urządzenie do innego gniazdka. Upewnij się także, że nie jest używany przedłużacz.
 - Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z pojedynczej strefy?
Wybierz aktywną Strefę, a następnie użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę lub strzałek CZAS, aby ustawić czas.
 - Jak dostosować temperaturę lub czas korzystania z MegaZone?
Wybierz żądaną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę lub strzałek CZAS, aby ustawić czas.
 - Czy urządzenie wymaga wstępnego nagrzania?
Urządzenie nie wymaga wstępnego podgrzewania.
 - Czy mogę gotować różne potrawy w każdej Strefie i nie martwić się mieszaniem smaków/zapachów?
Tak obie Strefy są niezależne i posiadają oddzielne elementy grzejne i wentylatory.
 - Jak wstrzymać odliczanie?
Minutnik zatrzyma się automatycznie po wyjęciu szuflady. Włóż szufladę ponownie w ciągu 10 minut, aby wznowić gotowanie. W przeciwnym razie strefa z otwartą szufladą zostanie anulowana.
 - Jak zatrzymać jedną strefę, korzystając z obu stref?
Aby zatrzymać jedną Strefę, najpierw naciśnij przycisk Strefy, a następnie naciśnij przycisk START/STOP. Aby zatrzymać obie Strefy, wystarczy nacisnąć przycisk START/STOP.
 - Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie?
Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obsługi i umieszczaj wyłącznie na powierzchniach odpornych na ciepło.
 - Kiedy należy używać talerzy Crisper plate?
Użyj talerzy, jeśli chcesz, aby jedzenie wyszło chrupiące. Płyta podnosi żywność znajdującą się w szufladzie, dzięki czemu powietrze może przepływać pod nią i wokół niej, co zapewnia równomierne ugotowanie składników.
 - Dlaczego moje jedzenie nie zostało w pełni ugotowane?
Podczas gotowania upewnij się, że szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby uzyskać równomierne brązowienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie szuflady, bez nakładania się. Wstrząśnij szufladą, aby wymieszać składniki, aby uzyskać równomierną chrupkość. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie gotowania. Wystarczy użyć strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę lub strzałek TIME, aby ustawić czas.
 - Dlaczego moje jedzenie się pali?
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy sprawdzać postęp gotowania i wyjmować potrawę, gdy uzyskany zostanie pożądany poziom brązowienia. Usuń żywność natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć rozgotowania.
 - Dlaczego niektóre składniki rozsypują się podczas smażenia na powietrzu?
Czasami wentylator frytkownicy wydmuchuje lekkie potrawy. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć sypkie, lekkie jedzenie, na przykład górną kromkę chleba na kanapce.
 - Czy mogę smażyć na powietrzu mokre, panierowane składniki?
Tak, ale zastosuj odpowiednią technikę panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć żywność w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Dokładnie dociśnij bułkę tartą do panierowanych składników, tak aby wentylator nie wyrzucił okruszków.
 - Dlaczego urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy?
Albo potrawa się skończyła, albo oznacza to, że druga strefa zaczęła się gotować.
 - Dlaczego ekran wyświetlacza stał się czarny?
Urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Naciśnij przycisk,  aby włączyć je ponownie.
 - Dlaczego na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”?
Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z serwisem.
-