

NINJA® Foodi®

Multicooker SmartLid

OL750EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

**UNIKALNY NUMER KARTY
GWARANCYJNEJ:**



DZIĘKUJEMY za zakup produktu Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę 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 seryjnego urządzenia.

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.

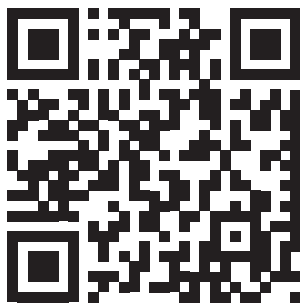
POZNAJ PRZEPISY NINJA

Gotowanie ulubionych potraw w domu nigdy nie było łatwiejsze.

Z niewielką pomocą Ninja wyczarujesz pełnowartościowe, zdrowe i smaczne potrawy w krótkim czasie.

Wejść na stronę www.przepisyninjakitchen.pl lub zeskanuj poniższy QR kod i poznaj nasze przepisy na przepyszne pieczenie z dodatkami, chrupiącego kurczaka, burgery, drożdżowe bułeczki, wyśmienite ciasta i wiele więcej.

Zeskanuj kod QR lub wejdź na www.przepisyninjakitchen.pl



ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

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

DANE TECHNICZNE

Napięcie:	230V~, 50Hz
Moc:	1760 W
Pojemność:	7,5 l
Grupa płytyn:	2
Ciśnienie Robocze:	40 kPa
Maksymalne Ciśnienie (PS):	90 kPa

Ważne środki bezpieczeństwa	3
Części i Akcesoria	7
Instrukcje montażu akcesoriów	9
Używanie suwaka SmartLid	9
Obsługa panelu sterowania	10
Funkcje gotowania	10
Przyciski sterowania	10
Przed pierwszym użyciem	11
Instalacja zbiornika kondensacyjnego	11
Demontaż i ponowny montaż nasadki zapobiegającej zatykaniu	11
Używanie Ninja® Foodi® Cyfrowy termometr do gotowania	12
Używanie multicookera Ninja® Foodi® Max SmartLid	14
Korzystanie z funkcji gotowania ciśnieniowego	15
Test wodny: Rozpoczęcie gotowania ciśnieniowego	15
Automatyczne zwalnianie ciśnienia	16
Wytwarzanie ciśnienia	16
Używanie funkcji Pressure (Gotowanie Ciśnieniowe)	16
Używanie funkcji trybu Combi-Steam (Gotowanie konwekcyjno-parowe)	18
Steam Meals (Posiłki Gotowane na parze)	18
Steam Air Fry (Smażenie Beztłuszczowe z Gotowaniem na parze) ..	19
Steam Bake (Pieczenie z Gotowaniem na parze)	19
Steam Bread (Pieczenie Chleba na parze)	20
Korzystanie z funkcji Air Fry/Cooker (Smażenie beztłuszczowe/ gotowanie)	21
Air Fry (Smażenie Beztłuszczowe)	21
Grill (Grill)	22
Bake (Wypieki)	23
Dehydrate (Suszenie)	23
Prove (Garowanie Ciasta)	24
Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté)	24
Steam (Gotowanie na parze)	25
Slow Cook (Wolne Gotowanie)	25
Yogurt (Jogurt)	26
Czyszczenie i konserwacja	27
Czyszczenie: Zmywarka i mycie ręczne	27
Usuwanie i ponowne zakładanie silikonowego pierścienia	27
Czyszczenie pokrywy	28
Rozwiązywanie problemów	29
Przydatne wskazówki	30
Karta gwarancyjna	31



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub ludzkiego zdrowia wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj go recyklingowi w sposób odpowiedzialny, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

⚠ OSTRZEŻENIE

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia przez małe dzieci, wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe natychmiast po rozpakowaniu.
- 2 Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 3 **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, w tym w pobliżu gorącego gazowego lub elektrycznego palnika ani w rozgrzanym piekarniku.
- 4 Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- 5 **ZAWSZE** podnoś pokrywę za uchwyt z przodu urządzenia. **NIE** podnoś pokrywki z boku, ponieważ może uwolnić się gorąca para.
- 6 **NIE OTWIERAJ** pokrywy podczas lub po gotowaniu ciśnieniowym, dopóki całe wewnętrzne ciśnienie nie zostanie uwolnione przez zawór uwalniania ciśnienia i urządzenie nie ostygnie nieco. Otwórz pokrywę szybko, aby uniknąć ponownego wytworzenia ciśnienia w wewnętrznym garnku.
- 7 Jeśli pokrywa nie chce się odblokować, oznacza to, że urządzenie jest nadal pod ciśnieniem. Jakiegokolwiek ciśnienie resztkowe może być niebezpieczne. Pozwól, aby urządzenie naturalnie uwolniło ciśnienie lub naciśnij przycisk Steam Release (Uwalnianie pary), aby wypuścić parę. Uważaj, aby uniknąć kontaktu z uwalnianą parą, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń. Po uwolnieniu pary panel sterowania pokaże OPN LID (Pokrywa odblokowana), co oznacza, że pokrywkę można otworzyć. Jeśli para się nie uwalnia, gdy zawór uwalniania ciśnienia jest ustawiony na odpowietrzanie, odłącz urządzenie od gniazdka i pozwól, aby urządzenie naturalnie uwolniło ciśnienie.
- 8 Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia przez dzieci lub wykorzystywanie go do zabawy. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 9 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. **NIE WOLNO** pozwalać, aby przewód zwiisał na krawędziach stołów lub blatów roboczych albo umieszczać urządzenie na lub w pobliżu gorących powierzchni, na lub w pobliżu palnika gazowego lub elektrycznego, lub kuchenki ze szklaną płytą grzewczą czy we wnętrzu piekarnika.
- 10 **NIE WOLNO** używać urządzenia bez włożonego garnka do gotowania.
- 11 **POD ŻADNYM POZOREM** nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 12 Przed umieszczeniem wyjmowanego garnka do gotowania w podstawie urządzenia, upewnij się, że garnek i podstawa urządzenia są czyste i suche. W razie potrzeby wytrzyj je miękką ściereczką.
- 13 Gdy garnek do gotowania jest pusty, **NIE NALEŻY** podgrzewać go przez więcej niż 10 minut. Może to uszkodzić powierzchnię do gotowania.
- 14 **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 15 **NIE NALEŻY** zakrywać zaworów ciśnieniowych.
- 16 **NIE NALEŻY** podsmażać ani smażyć na oleju podczas gotowania ciśnieniowego.
- 17 Należy zachować ostrożność podczas opalania mięs i smażenia. Trzymaj ręce i twarz z daleka od wyjmowanego garnka do gotowania, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ gorący olej może przyskać.
- 18 Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE WOLNO** używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 19 Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy. **NIE** umieszczaj urządzenia na kuchenie elektrycznej.

- 20 NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
- 21 ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 22** Przed użyciem **ZAWSZE** sprawdź, czy zawór uwalniania ciśnienia i zawór pływakowy nie są zatkane lub zablokowane i oczyść je, jeśli to konieczne. Produkty spożywcze, takie jak mus jabłkowy, żurawina, kasza perlowa, płatki owsiane lub inne zboża, groch łuskany, kluski, makaron, rabarbar lub spaghetti, mogą się pienić, kłębić i przyskać podczas gotowania ciśnieniowego, zatykając zawór uwalniania ciśnienia. Tego rodzaju i podobne produkty ekspandujące (takie jak suszone warzywa, fasola, zboża i ryż) nie powinny być gotowane w szybkowarze, z wyjątkiem przepisów Ninja® Foodi®.
- 23** Podczas gotowania ciśnieniowego żywności, która się rozszerza (takiej jak suszone warzywa, fasola, ziarna, ryż, itp.) **NIE NALEŻY** napełniać garnka więcej niż do połowy lub zgodnie z zaleceniami w przepisie Ninja® Foodi®.
- 24 NIE NALEŻY** zasłaniać górnego otworu wlotowego powietrza lub tylnego otworu wylotowego powietrza podczas jej zamknięcia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jej przegrzanie.
- 25** Aby zapobiec ryzyku eksplozji i obrażeń, używaj tylko pierścienia silikonowego multicookera Foodi® SmartLid. Upewnij się, że pierścień silikonowy jest zamontowany, a pokrywa jest prawidłowo zamknięta przed użyciem. **NIE UŻYWAJ**, jeśli jest rozdarta lub uszkodzona. Wymień pierścień silikonowy przed użyciem.
- 26 NIE NALEŻY** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Akcesoriów **NIE WOLNO** umieszczać w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchence ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu zewnętrznym. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja.
- 27 ZAWSZE** przestrzegaj maksymalnych i minimalnych ilości płynów określonych w instrukcjach i przepisach.
- 28** Aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń parą, umieść urządzenie z dala od ścian i szafek podczas używania.
- 29 NIGDY** nie używaj ustawienia SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE) bez jedzenia i płynów w wyjmowanym garnku do gotowania.
- 30 NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania. Przesuwaj urządzenie tylko, gdy suwak jest w pozycji PRESSURE (GOTOWANIE CIŚNIENIOWE), aby zapobiec przypadkowemu otwarciu pokrywy.
- 31** Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE PRZEKRACZAJ** poziomu MAX (MAKS.) napełnienia garnka do gotowania oraz kosza do grillowania i gotowania i płyty. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- 32 NIE NALEŻY** używać tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.
- 33** Napięcia gniazdek elektrycznych mogą się różnić, co wpływa na wydajność produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 34** Jeśli urządzenie wydziela czarny dym, odłącz je natychmiast i poczekaj, aż dym ustanie, zanim usuniesz garnek do gotowania i kosz do grillowania.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

- 35 NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów i gałek.
- 36** Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny i/lub jeśli znajduje się ono pod ciśnieniem. Niewłaściwe użycie, w tym przesuwanie urządzenia, może skutkować obrażeniami ciała i poparzeniami. Podczas używania tego urządzenia do gotowania ciśnieniowego, upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamknięta i zablokowana przed użyciem. Podczas gotowania ciśnieniowego produkty spożywcze są pod ekstremalnym ciśnieniem. Nieprzestrzeganie wszystkich instrukcji dotyczących prawidłowego użytkowania produktu może skutkować niezamierzonym kontaktem z gorącymi potrawami lub cieczami pod ciśnieniem, co może prowadzić do poważnych oparzeń.
- 37** Podczas pracy urządzenia gorąca para wydobywa się przez odpowietrznik. Umieść urządzenie w taki sposób, aby otwór wentylacyjny nie był skierowany w stronę przewodu zasilającego, gniazdek elektrycznych, szafek lub innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od odpowietrznika.
- 38 NIE** manipuluj, nie demontuj ani nie usuwaj zaworu pływakowego ani zespołu uwalniania ciśnienia.
- 39** Podczas korzystania z ustawienia SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE) **ZAWSZE** trzymaj pokrywę zamkniętą.
- 40** Para i gorące potrawy znajdujące się wewnątrz garnka mogą spowodować poważne oparzenia. **ZAWSZE** trzymaj ręce, twarz i inne części ciała z dala od zaworu uwalniania ciśnienia przed lub w trakcie uwalniania ciśnienia oraz przy otwieraniu pokrywy po gotowaniu.
- 41** Garnek do gotowania, kosz do grillowania i gotowania, płyta oraz odwracalny stojak stają się ekstremalnie gorące podczas gotowania. Unikaj gorącej pary i powietrza podczas wyjmowania garnka do gotowania, kosza do grillowania i płyty z urządzenia i **ZAWSZE** umieszczaj je na powierzchni odpornej na ciepło po wyjęciu. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 42** Wyjmowany garnek do gotowania może być ekstremalnie ciężki, gdy jest pełen składników. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia garnka z podstawy urządzenia.
- 43 NIE WOLNO** dotykać akcesoriów, w tym termometru (jeśli jest dołączony do modelu), podczas lub bezpośrednio po gotowaniu, gdyż stają się one bardzo gorące podczas procesu gotowania. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała **ZAWSZE** należy zachować ostrożność podczas używania produktu. Używaj narzędzi z długą rączką oraz ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 44** Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.
- 45** Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- 46** Aby odłączyć urządzenie, wyłącz je, następnie odłącz z gniazdka po zakończeniu używania i przed czyszczeniem.
- 47 NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 48** Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- 49 NIGDY** nie umieszczaj podstawy urządzenia, cyfrowego termometru do gotowania ani nasadki termometru (jeśli jest dołączony do modelu) w zmywarce ani nie zanurzaj w wodzie czy innym płynie.



Wskazuje na konieczność zapoznania się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.



Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.



Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.



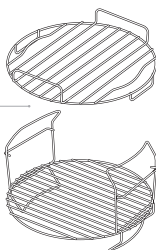
Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

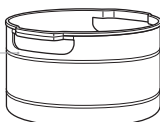
CZĘŚCI I AKCESORIA

Akcesoria w zestawie

Dwupoziomowy
odwracalny ruszt



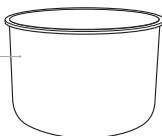
Kosz do grillowania
i gotowania



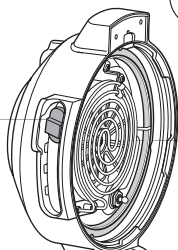
Zdejmowalny dyfuzor



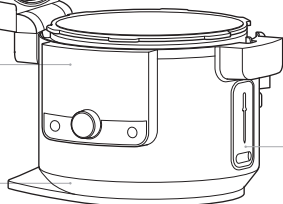
Wymowalny
garnek do gotowania 7,5 l



Suwak SmartLid



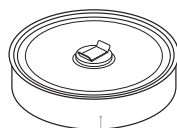
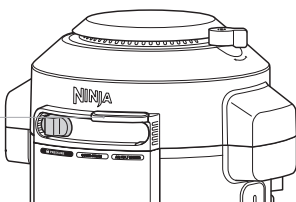
Pokrywa
szybkowaru



Panel sterowania

Podstawa
szybkowaru

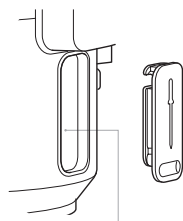
Uchwyt
pokrywy



Uniwersalna patelnia



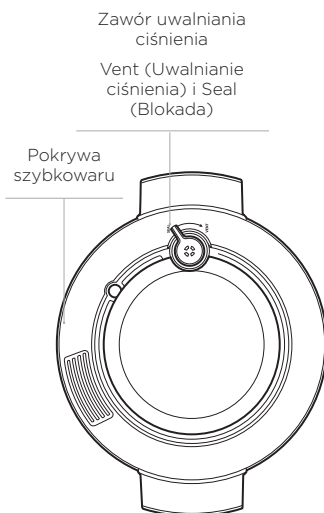
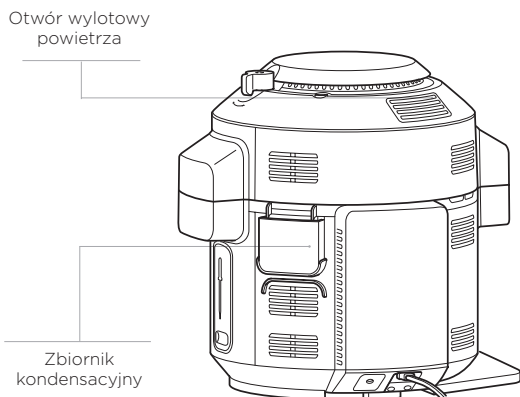
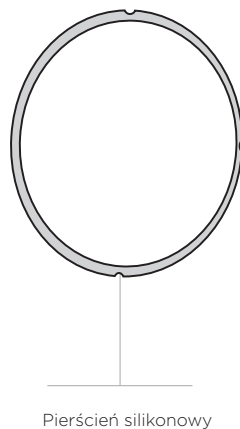
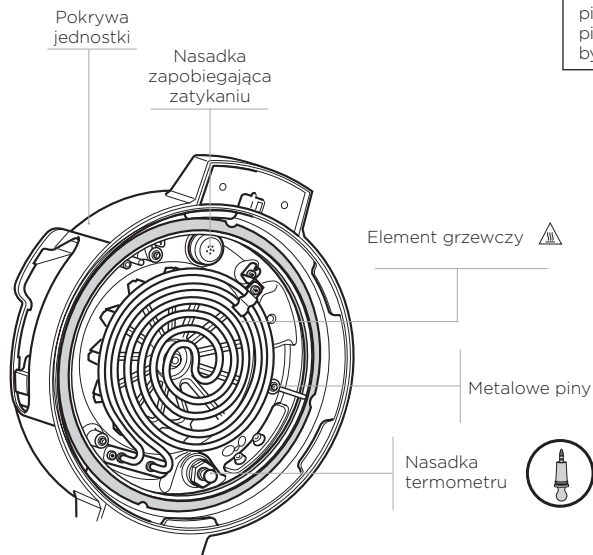
Cyfrowy termometr
do gotowania



Schówek na
termometr

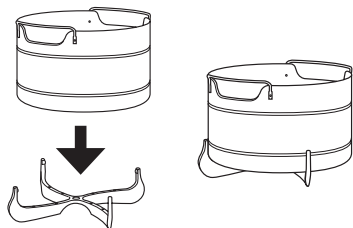
Schówek na
termometr

UWAGA: Tylko silikonowy pierścień specyficzny dla multicookerów SmartLid może być używany w tym produkcie. Inne silikonowe pierścienie do multicookerów lub pierścienie konkurencji nie mogą być używane.



INSTRUKCJE MONTAŻU AKCESORIÓW

KOSZ DO GRILLOWANIA I GOTOWANIA



- 1 Aby wyjąć dyfuzor do czyszczenia, pociągnij 2 łopatki dyfuzora z rowka na koszu, a następnie pociągnij dyfuzor mocno w dół.

UWAGA: Dyfuzor umożliwia nawiew i zawsze powinien być zainstalowany na koszyku przed użyciem.

- 2 Aby zmontować kosz do grillowania i gotowania, umieść kosz na dyfuzorze i mocno dociśnij.

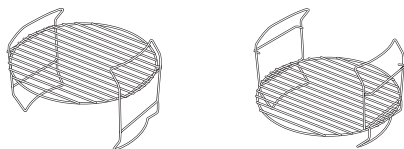
DWUPOZIOMOWY ODWRACALNY RUSZT

Higher Position (Wysoka Pozycja)

Grilluj kurczaka, stek, ryby i inne.

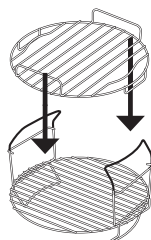
Lower Position (Dolna Pozycja)

Gotowanie na parze warzyw.



Zestawienie 2 poziomów

Zwiększ pojemność gotowania, gotując na obu poziomach.

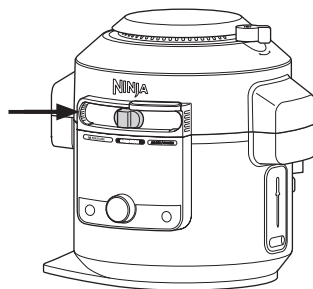


- 1 Z odwracaną półką w dolnej pozycji (pokazana powyżej) umieść go w garnku do gotowania. Następnie umieść składniki na dolnym poziomie.
- 2 Jeśli potrzebna jest dodatkowa warstwa, dodaj górny stojak, przesuwając go po uchwytach dolnego stojaka tak, jak pokazano powyżej. Umieść pozostałe składniki na górnym poziomie.

UŻYWANIE SUWAKA SMARTLID

Suwak pozwala na przełączanie między trybami gotowania i informuje pokrywę, której funkcji używasz.

- Pressure (Gotowanie Ciśnieniowe) • Tryb Combi-Steam (Gotowanie Konwekcyjno-Parowe) • Air Fry/Cooker (Smażenie Beztłuszczowe/Gotowanie)

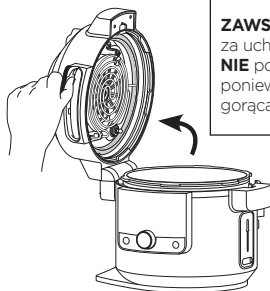


JAK OTWORZYĆ I ZAMKNAĆ POKRYWĘ

Zawsze używaj uchwytu znajdującego się nad suwakiem, aby otwierać i zamykać pokrywę.

Możesz otworzyć i zamknąć pokrywę, gdy suwak znajduje się w trybie COMBI-STEAM (GOTOWANIE KONWEKCYJNO-PAROWE) i położeniu AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/GOTOWANIE). Kiedy suwak znajduje się w pozycji PRESSURE (GOTOWANIE CIŚNIENIOWE), pokrywę nie można otworzyć. Jeśli w urządzeniu nie ma ciśnienia, przesuń suwak do trybu COMBI-STEAM (GOTOWANIE KONWEKCYJNO-PAROWE) lub AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/GOTOWANIE).

UWAGA: Pokrywa ciśnieniowa nie odblokuje się aż urządzenie całkowicie nie wyrówna ciśnienia. Inteligentny suwak nie przesunie się w prawo, dopóki urządzenie całkowicie nie wyrówna ciśnienia. Urządzenie wyświetli „OPN LID” (POKRYWA ODBLOKOWANA), gdy ciśnienie zostanie całkowicie wyrównane.



ZAWSZE podnoś pokrywę za uchwyt z przodu urządzenia. **NIE** podnoś pokrywki z boku, ponieważ może uwolnić się gorąca para.

UŻYCIE PANELU STEROWANIA

FUNKCJE GOTOWANIA

PRESSURE (GOTOWANIE CIŚNIENIOWE): Użyj do szybkiego gotowania jedzenia, zachowując jego delikatność.

UWAGA: Szczegóły dotyczące 3 sposobów automatycznego zwalniania ciśnienia znajdują się na stronie 80.

STEAM MEALS (POSIŁKI NA PARZE): Twórz kompletne posiłki za pomocą jednego przycisku.

STEAM AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE Z GOTOWANIEM NA PARZE): Soczyste wewnątrz, chrupiące na zewnątrz. Idealne do dużych kawałków mięsa lub ryb oraz świeżych warzyw.

STEAM BAKE (PIECZENIE Z GOTOWANIEM NA PARZE): Pieczenie puszystych ciast i słodkich przysmaków.

STEAM BREAD (PIECZENIE CHLEBA NA PARZE): Garowanie ciasta i pieczenie w jednym garnku. Chrupiąca skórka, miękki środek.

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom kruchość i chrupkość.

GRILL (GRILL): Użyj wysokiej temperatury, aby skarmelizować i przyrumienić jedzenie.

BAKE (WYPIEKI): Używaj urządzenia jak piekarnika do wypieków i nie tylko.

DEHYDRATE (SUSZENIE): Możesz osuszać kawałki mięsa, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

PROVE (GAROWANIE CIASTA): Tworzy warunki, w których ciasto może dojrzeć i wyrosnąć

SEAR/SAUTÉ (OB SMAŻANIE/SAUTÉ): Użyj urządzenia jak kuchenki do obsmażenia mięsa, podsmażenia warzyw, duszenia sosów i więcej.

STEAM (GOTOWANIE NA PARZE): Użyj do delikatnego gotowania delikatnych potraw w wysokiej temperaturze.

SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE): Gotuje jedzenie w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

YOGURT (JOGURT): Możesz pasteryzować i fermentować mleko, aby uzyskać kremowy domowy jogurt.

KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA): Podczas używania funkcji gotowania na parze, wolnego gotowania i ciśnienia, urządzenie przełączy się na tryb KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA) na końcu cyklu. Naciśnij przycisk KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA) po rozpoczęciu działania funkcji, aby wyłączyć to automatyczne przejście.

UWAGA: Jeśli urządzenie działa przez 1 godzinę lub mniej, zegar będzie odliczał czas w minutach i sekundach. Jeśli urządzenie działa przez więcej niż 1 godzinę, zegar będzie odliczał czas tylko w minutach. Ta funkcja wyłączy się po 12 godzinach.

PRZYCISKI STEROWANIA

SUWAK SMARTLID: Gdy przesuwasz suwak, dostępne funkcje dla każdego trybu będą się podświetlać.

TARCZA: Gdy wybierzesz tryb, użyj tarczy, aby przewijać dostępne funkcje, aż pożądana funkcja zostanie podświetlona.

LEWE STRZAŁKI: Naciśnij te przyciski, aby wybrać temperaturę gotowania. Użyj również lewych strzałek, aby ustawić stopień ugotowania przy użyciu przycisków PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE) i MANUAL (RĘCZNY).

PRAWY STRZAŁKI: Naciśnij te przyciski, aby wybrać czas gotowania. Użyj tych strzałek, aby ustawić typ jedzenia, korzystając z funkcji PRESET (USTAWIENIE WSTĘPNE).

PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE): Przełącza ekran wyświetlacza w celu ustawienia termometru, typu jedzenia i rezultatu gotowania na podstawie ZAPROGRAMOWANYCH temperatur. Zaprogramowany wynik nie jest dostępny dla funkcji Dehydrate (Suszenie), Prove (Garowanie Ciasta), Steam (Gotowanie na parze), Slow Cook (Wolne Gotowanie), Yogurt (Jogurt), Steam Bake (Pieczenie z Gotowaniem na parze) i Steam Bread (Pieczenie Chleba na parze).

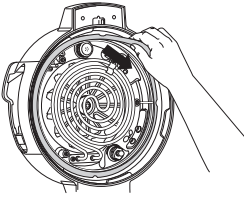
MANUAL (RĘCZNY): Przełącza ekran wyświetlacza w celu ręcznego ustawienia termometru. RECZNIE USTAWIANY REZULTAT nie jest dostępny dla funkcji Dehydrate (Suszenie), Prove (Garowanie Ciasta), Steam (Gotowanie na parze), Slow Cook (Wolne Gotowanie), Yogurt (Jogurt), Steam Bake (Pieczenie z Gotowaniem na parze) i Steam Bread (Pieczenie Chleba na parze).

Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE): Naciśnij, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie przycisku podczas gotowania zatrzyma aktualną funkcję gotowania.

⏻ (POWER) (ZASILANIE): Przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

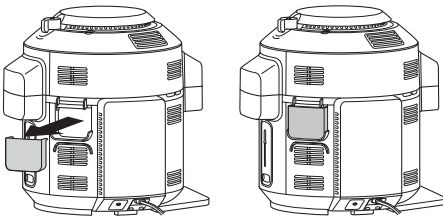
- 1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety i taśmę z urządzenia.
- 2 Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj pierścień silikonowy, garnek do gotowania, uniwersalną patelnię, kosz do grillowania i gotowania, odwracalny stojak oraz zbiornik kondensacyjny w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie spłucz i osusz. **NIGDY** nie myj podstawy garnka, cyfrowego termometru do gotowania ani pokrywy termometru (jeśli jest w zestawie) w zmywarce.
- 4 Pierścień silikonowy jest odwracalny i można go zamontować w dowolnym kierunku. Załóż pierścień silikonowy wokół zewnętrznej krawędzi stojaka na pierścień silikonowy na spodzie pokrywy. Upewnij się, że jest całkowicie włożony i leży płasko pod stojakiem na pierścień silikonowy.
- 5 Używaj narzędzi z długą rączką oraz ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych, wyjmując jedzenie.



MONTAŻ ZBIORNIKA KONDENSACYJNEGO

Aby zamontować zbiornik kondensacyjny, wsuń go w szczelinę w podstawie urządzenia. Aby go wyjąć, wysuń go w celu ręcznego umycia po każdym użyciu.

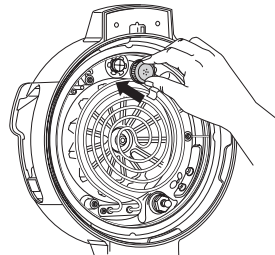
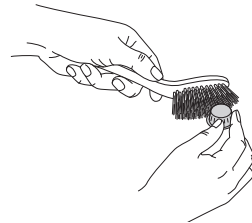
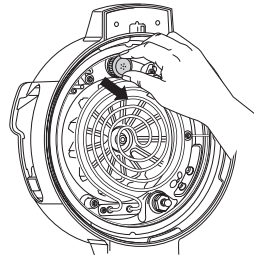
UWAGA: Upewnij się, że nadmiar wody zebrany w zbiorniku kondensacyjnym został opróżniony po gotowaniu.



USUWANIE I PONOWNE ZAKŁADANIE NASADKI ZAPOBIEGAJĄCEJ ZATYKANIU

Nasadka zapobiegająca zatykaniu chroni wewnętrzny zawór pokrywy ciśnieniowej przed zatkanie i chroni użytkowników przed potencjalnymi odpryskami jedzenia. Powinna być czyszczona po każdym użyciu za pomocą szczotki do czyszczenia.

Aby ją usunąć, należy chwycić nasadkę zapobiegającą zatykaniu pomiędzy kciukiem a zgiętym palcem wskazującym, a następnie obrócić nadgarstek zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Aby ponownie zainstalować, ustaw ją na miejscu i naciśnij w dół. Upewnij się, że nasadka zapobiegająca zatykaniu jest w prawidłowej pozycji przed użyciem urządzenia.



UWAGA: Przed każdym użyciem upewnij się, że pierścień silikonowy jest dobrze osadzony na stojaku na pierścień silikonowy oraz że nasadka zapobiegająca zatykaniu jest prawidłowo zamontowana na zaworze uwalniania ciśnienia.

UŻYWANIE CYFROWEGO TERMOMETRU DO GOTOWANIA NINJA® FOODI®

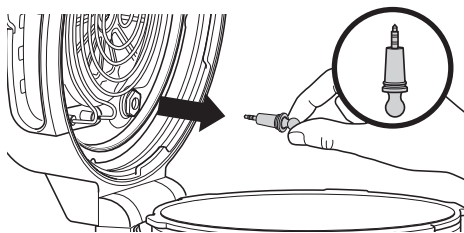
WAŻNE: Cyfrowy termometr do gotowania i przewód będą gorące podczas i po gotowaniu. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu termometru z jedzenia.

Przed użyciem

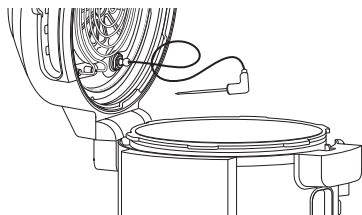
Przed podłączeniem termometru do gniazda należy upewnić się, że w gnieździe termometru nie ma żadnych zanieczyszczeń, a przewód nie jest splątany.

- 1 Naciśnij dolną część schowka po prawej stronie urządzenia, aby go odblokować. Następnie odwróć przewód ze schowka, aby wyjąć termometr.
- 2 Usuń nasadkę z gniazda wewnątrz pokrywy na dole po prawej stronie, a następnie wsuń termometr do gniazda. Naciśnij mocno termometr, aż zatrzaśnie się na miejscu i nie będzie mógł wejść do gniazda dalej. Umieść nasadkę w schowku i umieść schowek z powrotem na boku urządzenia.

NIE zgub nasadki termometru; urządzenie nie będzie działać bez niego.



- 3 Po podłączeniu termometru do gniazda aktywuje się i podświetli przyciski PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE) i MANUAL (RĘCZNY), jeśli są dostępne dla wybranej funkcji. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę.



UWAGA: Nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ urządzenie automatycznie wyłączy grzałkę i powiadomi Cię, gdy potrawa będzie gotowa.

- 4 W przypadku używania funkcji Preset (Ustawienia Wstępne) naciśnij przycisk PRESET (USTAWIENIA WSTĘPNE) i za pomocą strzałek z prawej strony wyświetlacza wybierz żądany rodzaj potrawy. Za pomocą strzałek z lewej strony wyświetlacza ustaw stopień wysmażenia potrawy (od krwistego do dobrze wysmażonego).

UWAGA: Gotowanie różnych mięs lub tych samych w celu uzyskania różnych rezultatów? Więcej szczegółów dotyczących programowania znajdziesz na następnej stronie.

UWAGA: W trybie gotowania ciśnieniowego można ustawić jedynie „Well” („Dobrze wysmażony”) i „Shred” („Szarpany”) dla ustawień wstępnych. Użyj strzałek po lewej, aby przełączać się między tymi dwoma ustawieniami.

Jeśli używasz funkcji ręcznej, naciśnij MANUAL (RĘCZNY) i użyj zaleczanych temperatur gotowania w celu uzyskania odpowiedniego rezultatu poniżej dla funkcji innych niż Pressure Cook (Gotowanie ciśnieniowe).

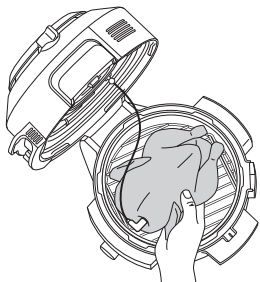
RODZAJ ŻYWNOCI:	USTAW REZULTAT NA:
Ryba	Średnio krwista (50°C)
	Średnio wysmażona (55°C)
	Średnio wysmażona plus (60°C)
Kurczak/Indyk	Dobrze wysmażona (65°C)
	Dobrze wysmażony (75°C)
Wieprzowina	Szarpany (107°C)
	Średnio wysmażona (55°C)
	Średnio wysmażona plus (65°C)
Wołowina/jagnięcina	Dobrze wysmażony (70°C)
	Krwista (50°C)
	Średnio krwista (55°C)
	Średnio wysmażona (60°C)
Wołowina/wieprzowina	Średnio wysmażona plus (65°C)
	Dobrze wysmażony (70°C)
	Szarpana (113°C)

UWAGA: Ustawiony rezultat dla WOŁOWINY, RYB i WIEPRZOWINY jest niższy niż normalne zalecenia, gdyż urządzenie podgrzewa jeszcze o 5°C.

- 5 Umieść w grillu akcesoria potrzebne do wybranej funkcji gotowania i zamknij pokrywę.

UŻYWANIE CYFROWEGO TERMOMETRU DO GOTOWANIA NINJA® FOODI® - ciąg dalszy

- 6 Wsuń termometr poziomo w środek najgrubszej części kawałka białka. **Dalsze instrukcje dotyczące umiejscowienia termometru znajdują się w tabeli na następnej stronie.**
- 7 Umieść jedzenie z włożonym termometrem w urządzeniu i zamknij pokrywę.



UWAGA: Upewnij się, że przewód termometru nie wystaje poza urządzenie/pokrywę.

- 8 Urządzenie automatycznie się zatrzyma, gdy pożądany rezultat jest prawie osiągnięty, ponieważ uwzględnia gotowanie dodatkowe. Natychmiast usuń jedzenie z urządzenia, aby zapobiec przegotowaniu.
- 9 Białko będzie się dalej gotować, aż do uzyskania żądanego stopnia wysmażenia, co zajmie około 3-5 minut. To ważny krok, gdyż brak odpoczynku może sprawić, że potrawa będzie wyglądać na „mniej” ugotowaną. Czas pasywnego dogotowywania może się różnić w zależności od wielkości białka, miejsca skąd pochodzi i jego rodzaju.

UŻYWANIE TERMOMETRU W RÓŻNYCH SCENARIUSZACH GOTOWANIA:

Gotowanie 2 lub więcej białek tej samej wielkości na różnych poziomach wysmażenia:

- Ustaw funkcję Preset (Ustawienie Wstępne) na najwyższy pożądany poziom wyniku.
- Włóż termometr w białko z wyższym pożądanym poziomem wysmażenia.
- Umieść białka wewnątrz urządzenia i uruchom program gotowania. Gdy na wyświetlaczu pojawi się niższy pożądany poziom wyniku, usuń białko bez termometru.

UWAGA: Aby sprawdzić temperaturę wewnętrzną innych kawałków białka, naciśnij i przytrzymaj przycisk MANUAL (RĘCZNY), a następnie włóż termometr do każdego kawałka mięsa.

UWAGA: Termometr będzie GORĄCY. Za pomocą rękawic kuchennych lub szczypec wyjmij termometr z jedzenia.

- Kontynuuj gotowanie pozostałego białka, aż osiągniesz kolejny pożądany poziom wysmażenia.

Gotowanie 2 lub więcej białek o różnej wielkości:

- Umieść termometr w mniejszym białku i użyj funkcji Preset (Ustawienia Wstępne), aby wybrać oczekiwany rezultat.
- Gdy białko będzie gotowe, wyjmij je z urządzenia.
- Używając rękawic kuchennych, przenieś termometr na większe białko i za pomocą strzałek po lewej stronie wyświetlacza wybierz oczekiwany rezultat.

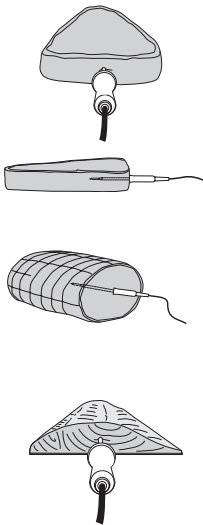
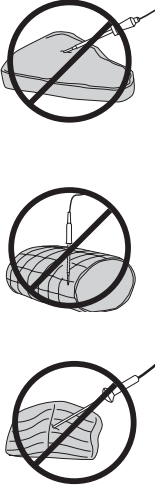
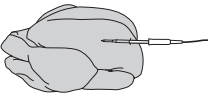

Gotowanie 2 lub więcej różnych rodzajów białka:

- Umieść termometr w białku o niższym poziomie wysmażenia.
- Użyj funkcji Manual (Ustawienie Ręczne), aby wybrać żądaną temperaturę wewnętrzną.
- Gdy białko będzie gotowe, wyjmij je z urządzenia.
- Używając rękawic kuchennych, przenieś termometr na drugie białko i za pomocą funkcji Manual (Ustawienie Ręczne) wybierz żądaną temperaturę wewnętrzną.

KORZYSTANIE z multicookera NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

JAK PRAWIDŁOWO WŁOŻYĆ TERMOMETR

UWAGA: NIE UŻYWAĆ termometru do mrożonego białka lub do kawałków mięsa cieńszych niż 1,5 cm

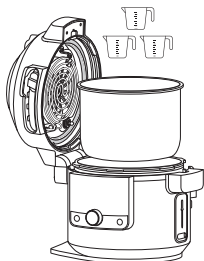
RODZAJ ŻYWNOŚCI:	UMIESZCZENIE	PRAWIDŁOWE	NIEPRAWIDŁOWE
<p>Steki Kotlety wieprzowe Kotlety jagnięce Piersz z kurczaka Burgery Poławczyczi Filety rybne</p>	<ul style="list-style-type: none"> Włóż termometr poziomo w środek najgrubszej części mięsa. Upewnij się, że termometr znajduje się blisko kości (ale jej nie dotyka), a nie w pobliżu tłuszczu lub chrząstek. Upewnij się, że końcówka termometru jest włożona prosto do środka mięsa, a nie pod kątem w kierunku jego dołu lub góry. UWAGA Najgrubsza część nie musi znajdować się w środku. Ważne jest, aby koniec termometru dotykał tego obszaru, aby uzyskać pożądane rezultaty. 		
<p>Cały kurczak</p>	<ul style="list-style-type: none"> Wprowadź termometr poziomo do najgrubszej części piersi, równoległe do kości (ale jej nie dotykając). Upewnij się, że końcówka sięga środka najgrubszej części piersi i nie przechodzi przez całą pierś aż do jamy brzusznej. 		

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA CIŚNIENIOWEGO

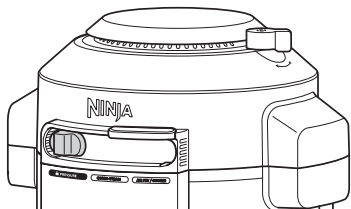
TEST WODNY: ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA CIŚNIENIOWEGO

Zaleca się, aby nowi użytkownicy przeprowadzili test wodny, aby zapoznać się z gotowaniem ciśnieniowym.

- 1 Umieść garnek w podstawie urządzenia i dodaj 750 ml wody o temperaturze pokojowej do garnka.



- 2 Zamknij pokrywę i przestaw suwak na pozycję PRESSURE (GOTOWANIE CIŚNIENIOWE).



- 3 Upewnij się, że zawór uwalniania ciśnienia jest ustawiony w pozycji SEAL (BLOKADA).



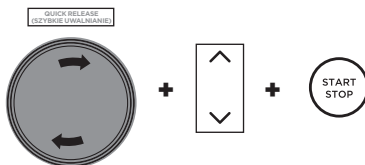
SEAL (BLOKADA) dla funkcji ciśnieniowych



VENT (UWALNIENIE CIŚNIENIA) dla wszystkich innych funkcji i wszystkich innych pozycji suwaka

UWAGA: Zawór będzie luźny, gdy zostanie całkowicie zamontowany. Nie dociskaj zaworu ponad krawędź.

- 4 Użyj pokrętle, aby wybrać QUICK RELEASE (SZYBKE UWALNIANIE). Urządzenie domyślnie ustawi się na wysokie (Hi) ciśnienie. Użyj prawej strzałki w dół, aby ustawić czas na 2 minuty. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć.



- 5 Na wyświetlaczu pojawi się „PrE” („Ciśnienie”) oraz pasek postępu wskazujący, że urządzenie gromadzi ciśnienie. Urządzenie zacznie odliczać czas, gdy będzie w pełni pod ciśnieniem.



UWAGA: Czas do wzrostu ciśnienia będzie się różnił w zależności od ilości i temperatury składników oraz wybranego poziomu ciśnienia.

- 6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” („Koniec”) przed automatycznym szybkim wypuszczeniem sprężonej pary. Rozlegnie się dźwięk ostrzegawczy, informujący o tym, że zawór uwalniania ciśnienia zaraz się otworzy. Gdy zawór uwalniania ciśnienia się otworzy, para zacznie się z niego wydobywać. Gdy tylko urządzenie wyświetli „OPN Lid” („Pokrywa ODBLOKOWANA”), przesunij suwak w prawo, aby odblokować pokrywę. Następnie otwórz pokrywę.



UWAGA: Urządzenie przejdzie w tryb KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA) i element grzejny pozostanie włączony.

AUTOMATYCZNE UWALNIANIE CIŚNIENIA

NATURAL (SAMOCZYNNY): Naturalne uwalnianie jest najlepsze dla większych kawałków mięsa, które potrzebują więcej czasu na gotowanie. Ciepło zostanie wyłączone, ale żywność w środku będzie nadal gotowana. Urządzenie samoistnie obniży ciśnienie, gdy czas gotowania się skończy i urządzenie ostygnie.

QUICK (SZYBKIE UWALNIANIE CIŚNIENIA): Szybkie uwalnianie jest używane do mniejszych potraw lub składników, które są podatne na rozgotowanie. **NIE UŻYWAJ** szybkiego uwalniania podczas gotowania produktów skrobiowych lub pniących się. Aby szybko uwolnić ciśnienie, ustaw pokrętkę na tę opcję przed rozpoczęciem gotowania ciśnieniowego.

DELAYED (OPÓŹNIONE): Opóźnione uwalnianie jest przydatne do przepisów, które wymagają więcej czasu pod ciśnieniem po zakończeniu czasu gotowania (na przykład ryż i zboża). Aby opóźnić uwalnianie, ustaw pokrętkę na tę opcję. Domyślnie opóźnione uwalnianie wynosi 10 minut. Naciśnij ikonę zwalniania ciśnienia, aby zmienić czas opóźnienia uwalniania. Ponowne naciśnięcie pozwala zmienić czas i ciśnienie. Kiedy czas gotowania się zakończy, urządzenie automatycznie szybko uwolni ciśnienie po zakończeniu czasu opóźnienia.




UWAGA: W przypadku większych ilości jedzenia, które wymagają większego uwalniania ciśnienia, można ręcznie uwolnić ciśnienie, przesuwając zawór do pozycji **VENT (UWALNIANIE CIŚNIENIA)**. Jeśli zdecydujesz się na ręczne uwalnianie, przesunąć zawór uwalniania ciśnienia z **SEAL (BLOKADA)** na **VENT (UWALNIANIE CIŚNIENIA)** lub przytrzymaj ikonę **RELEASE PRESSURE (UWALNIANIE CIŚNIENIA)**.

ZWIĘKSZANIE CIŚNIENIA

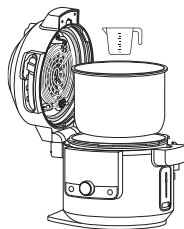
Gdy ciśnienie wzrasta w urządzeniu, panel sterowania wyświetli tekst **PRE (GOTOWANIE CIŚNIENIOWE)**. Czas do osiągnięcia zadanego ciśnienia różni się w zależności od ilości i temperatury składników oraz ilości płynu w garnku. Ze względów bezpieczeństwa pokrywa zablokuje się, gdy urządzenie znajdzie się pod ciśnieniem, i nie odblokuje się, dopóki ciśnienie nie zostanie zwolnione. Gdy urządzenie osiągnie pełne ciśnienie, cykl gotowania rozpocznie się, a timer zacznie odliczać czas w dół.

UŻYWANIE FUNKCJI PRESSURE (GOTOWANIE CIŚNIENIOWE)

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

Pressure (Gotowanie ciśnieniowe)

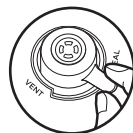
- Umieść składniki oraz co najmniej 250 ml płynu w garnku, a także wszelkie niezbędne akcesoria. **NIE** napełniaj garnka powyżej linii **PRESSURE MAX (MAKS. CIŚNIENIE)**.



UWAGA: Urządzenie nie będzie wytwarzać ciśnienia, jeśli nie ma wystarczającej ilości płynu.

UWAGA: Podczas gotowania ryżu, fasoli lub innych składników, które pęcznieją, **NIE WYPEŁNIJ** garnka więcej niż do połowy.

- Zamontuj pokrywę i obróć zawór uwalniania ciśnienia do pozycji **SEAL (BLOKADA)**.



- Przesuń suwak do pozycji **PRESSURE (GOTOWANIE CIŚNIENIOWE)**. Urządzenie domyślnie ustawi się na **NATURAL RELEASE (SAMOCZYNNNE UWALNIANIE)**. Użyj pokrętki, aby wybrać **NATURAL RELEASE (SAMOCZYNNNE UWALNIANIE)**, **QUICK RELEASE (SZYBKIE UWALNIANIE)** lub **DELAYED RELEASE (OPÓŹNIONE UWALNIANIE)**. Wyświetlił się domyślnie ustawienie **pressure level (poziom ciśnienia)** i **time (czas)**. Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać „Hi” („Wysokie”) lub „Lo” („Niskie”).

UWAGA: Opóźnione uwalnianie domyślnie trwa 10 minut. Jeśli używasz opóźnionego uwalniania i chcesz dostosować czas, naciśnij przycisk **RELEASE PRESSURE (UWALNIANIE CIŚNIENIA)**, aby ustawić żądany czas.



NATURAL RELEASE
(SAMOCZYNNNE UWALNIANIE)
QUICK RELEASE (SZYBKIE
UWALNIANIE) / DELAYED RELEASE (OPÓŹNIONE
UWALNIANIE)

+

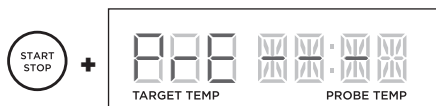


- Użyj strzałek w górę i dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania do 1 godziny, w 1-minutowych odstępach oraz do 4 godzin w 5-minutowych odstępach.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA CIŚNIENIOWEGO - CIĄG DALSZY

UWAGA: Jeśli urządzenie działa przez 1 godzinę lub mniej, zegar będzie odliczał czas w minutach i sekundach. Jeśli urządzenie działa przez więcej niż 1 godzinę, zegar będzie odliczał czas tylko w minutach.

- Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy. Urządzenie zacznie budować ciśnienie. Wyświetlacz pokaże „PrE” („Ciśnienie”) oraz pasek postępu. Urządzenie zacznie odliczać czas w dół, gdy będzie w pełni pod ciśnieniem.



UWAGA: Czas do osiągnięcia wymaganego ciśnienia różni się w zależności od wybranego ciśnienia, aktualnej temperatury garnka do gotowania oraz temperatury/ilości składników.

- Gdy czas gotowania osiągnie zero, jednostka samoczynnie, szybko lub z opóźnieniem uwolni ciśnienie, w zależności od dokonanego wyboru. Aby ręcznie uwolnić ciśnienie, przekręć zawór uwalniania ciśnienia w pozycję VENT (UWALNIANIE CIŚNIENIA), aby szybko uwolnić parę.

UWAGA: Szczegóły dotyczące 3 sposobów automatycznego zwalniania ciśnienia znajdują się na stronie 80.

- Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na tryb KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA) i zacznie odliczanie.

UWAGA: Po zakończeniu gotowania możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA), aby wyłączyć tryb podtrzymywania ciepła. lub Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).

- Jeśli używasz szybkiego zwolnienia lub opóźnionego zwolnienia, urządzenie zwolni ciśnienie, a następnie przełączy się na tryb utrzymania ciepła. Jeśli używasz naturalnego zwolnienia, urządzenie przełączy się na tryb utrzymania ciepła po zakończeniu cyklu gotowania. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na tryb KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA) i zacznie odliczanie.
- Kiedy urządzenie wyświetli „OPN Lid” („Pokrywa ODBLOKOWANA”) oznacza to, że ciśnienie zostało wyrównane i możesz przesunąć suwak w prawo, aby otworzyć pokrywę.

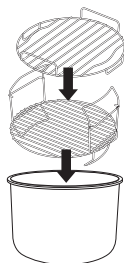
UŻYWANIE FUNKCJI TRYBU COMBI-STEAM (GOTOWANIE KONWEKCYJNO-PAROWE)

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

UWAGA: Pozycja zaworu uwalniania ciśnienia nie ma znaczenia. Może być w pozycji SEAL (BLOKADA) lub VENT (UWALNIANIE CIŚNIENIA).

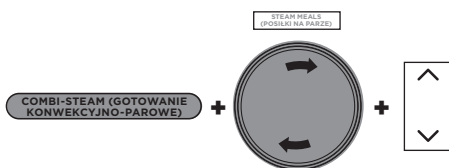
Steam Meals (Posiłki na parze)

- 1 Używając wielofunkcyjnej patelni Ninja*, dodaj składniki zgodnie z przepisem. Umieść patelnię na odwracalnym stojaku (jak pokazano na dolnej pozycji). Upewnij się, że w garnku jest płyn do wytworzenia pary, następnie umieść stojak i patelnię w garnku. Zamknij pokrywę.



UWAGA: Aby uzyskać większą pojemność, użyj górnej półki. Zobacz strona 73, aby złożyć 2-poziomowy odwracalny stojak.

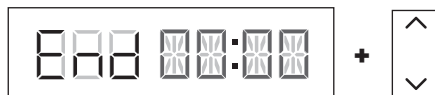
- 2 Przesuń suwak na tryb COMBI-STEAM (GOTOWANIE KONWEKCYJNO-PAROWE). Wybór funkcji domyślnie ustawi się na STEAM MEALS (POSIŁKI NA PARZE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury (temperatura) i time (czas). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150 °C do 240 °C w przyrostach co 5 °C.



- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 1 godziny.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Wyświetlacz pokaże „PrE” („Ciśnienie”) i pasek postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę. Czas do wytworzenia pary zależy od ilości składników w garnku.



- 6 Kiedy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, wyświetlacz pokaże ustawioną temperaturę, a timer zacznie odliczać czas w dół.
- 7 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” („Koniec”) przez 5 minut.

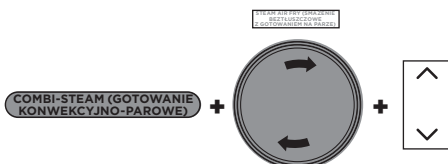


UWAGA: Jeśli przygotowanie twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię nagrzewanie wstępne.

UŻYWANIE FUNKCJI TRYBU COMBI-STEAM (GOTOWANIE KONWEKCYJNO-PAROWE) - CIĄG DALSZY

Steam Air Fry (Smażenie Beztłuszczowe z Gotowaniem na parze)

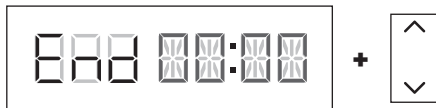
- 1 Używając kosza do grillowania i gotowania lub odwracalnego stojaka, włóż składniki zgodnie z przepisem i umieść w garnku. Upewnij się, że w garnku znajduje się płyn, aby wytworzyć parę. Zamknij pokrywę.
- 2 Przesuń suwak do trybu COMBI-STEAM (GOTOWANIE KONWEKCYJNO-PAROWE), następnie użyj pokrętła, aby wybrać opcję STEAM AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE Z GOTOWANIEM NA PARZE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperature (temperatura) i time (czas). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150°C do 240°C w przyrostach co 5°C.



- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 1 godziny.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Wyświetlacz pokaże „PrE” („Ciśnienie”) i pasek postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę. Czas do wytworzenia pary zależy od ilości składników w garnku.



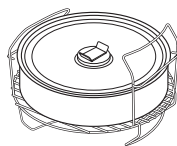
- 6 Kiedy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, wyświetlacz pokaże ustawioną temperaturę, a timer zacznie odliczać czas w dół.
- 7 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” („Koniec”) przez 5 minut.



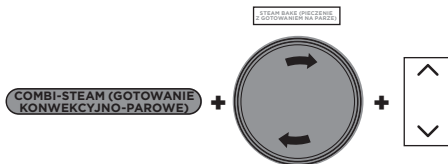
UWAGA: Jeśli przygotowanie twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię nagrzewanie wstępne.

Steam Bake (Pieczenie z Gotowaniem na parze)

- 1 Korzystając z wielofunkcyjnej patelni Ninja*, dodaj składniki zgodnie z przepisem. Umieść patelnię na odwracalnym stojaku (jak pokazano na dolnej pozycji). Upewnij się, że w garnku jest płyn do wytworzenia pary, następnie umieść stojak i patelnię w garnku. Zamknij pokrywę.



- 2 Przesuń suwak do trybu COMBI-STEAM (GOTOWANIE KONWEKCYJNO-PAROWE), a następnie użyj pokrętła, aby wybrać STEAM BAKE (PIECZENIE Z GOTOWANIEM NA PARZE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperature (temperatura). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 105°C do 210°C w przyrostach co 5°C.

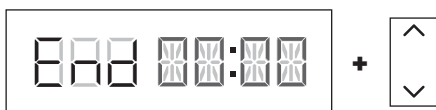


- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 1 godziny 15 min.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Wyświetlacz pokaże „PrE” („Ciśnienie”) i pasek postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę. Czas na parowanie to 20 minut.



- 6 Gdy nagrzewanie wstępne się zakończy, wyświetlacz pokaże ustawioną temperaturę a timer zacznie odliczanie.

- 7 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” („Koniec”) przez 5 minut.



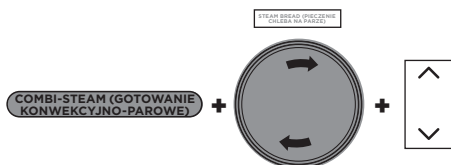
UWAGA: Jeśli przygotowanie twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałki w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię nagrzewanie wstępne.

Steam Bread (Pieczenie Chleba na parze)

- 1 Umieść składniki razem z przeznaczonym do tego akcesorium w garnku. Upewnij się, że w garnku znajduje się płyn, aby wytworzyć parę. Zamknij pokrywę.



- 2 Przesuń suwak do trybu COMBI-STEAM (GOTOWANIE KONWEKCYJNO-PAROWE), a następnie użyj pokrętki, aby wybrać STEAM BREAD (PIECZENIE CHLEBA NA PARZE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperatury (temperatura). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150°C do 240°C w przyrostach co 5°C.

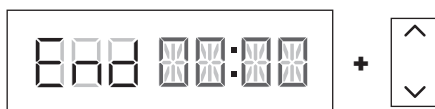


- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 1 godziny.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.

- 5 Wyświetlacz pokaże „PrE” („Ciśnienie”) i pasek postępu, wskazując, że urządzenie wytwarza parę. Czas do wytworzenia pary zajmie 15 minut.



- 6 Gdy nagrzewanie wstępne się zakończy, wyświetlacz pokaże ustawioną temperaturę a timer zacznie odliczanie.
- 7 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli „End” („Koniec”) przez 2 minuty.



UWAGA: Jeśli przygotowanie twojego jedzenia wymaga więcej czasu, użyj strzałek w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby dodać dodatkowy czas. Urządzenie pominię nagrzewanie wstępne.

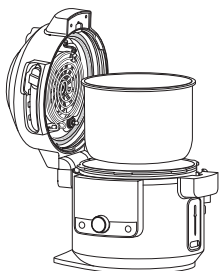
UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/GOTOWANIE)

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

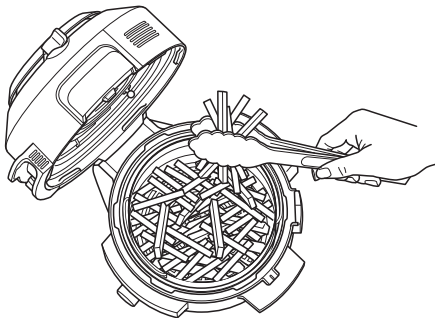
UWAGA: Otwarcie pokrywy przy używaniu Air Fry (Smażenie Beztłuszczowe), Bake (Wypieki), Grill (Grill) lub Prove (Garowanie Ciasta) przerwie czas gotowania. Zamknij pokrywę, aby wznowić.

Air Fry (Smażenie Beztłuszczowe)

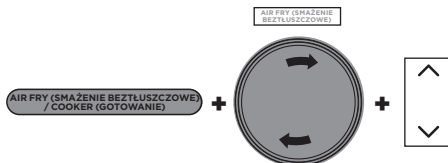
- 1 Umieść kosz do grillowania i gotowania lub odwracalny stojak w garnku. Kosz powinien mieć przymocowany dyfuzor.



- 2 Włóż składniki do kosza do grillowania i gotowania lub odwracalnego rusztu. Zamknij pokrywę.

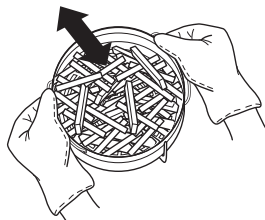


- 3 Przesuń suwak na AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/GOTOWANIE), a następnie użyj pokrętle, aby wybrać AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperature (temperatura). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 150 °C do 210 °C w przyrostach co 5 °C.



- 4 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 1 godziny.
- 5 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 6 Podczas gotowania możesz otworzyć pokrywę i wyjąć kosz, aby potrząsnąć lub wymieszać składniki dla równomiernego zrumienienia, jeśli to konieczne. Po zakończeniu włóż kosz z powrotem do garnka i zamknij pokrywę. Gotowanie automatycznie wznowi się po zamknięciu pokrywy.

UWAGA: Dla najlepszych rezultatów zaleca się okresowe potrząsanie składnikami podczas smażenia beztłuszczowego. Możesz otworzyć pokrywę i wyjąć kosz, aby potrząsnąć lub przemieszać składniki, aby równomiernie się zrumienić. Po zakończeniu opuść kosz z powrotem do urządzenia i dokładnie zamknij pokrywę. Gotowanie automatycznie wznowi się po zamknięciu pokrywy.

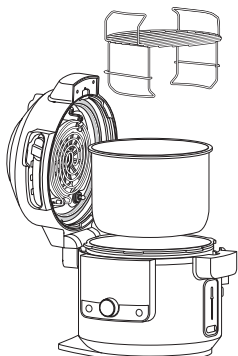


- 7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i „End” („Koniec”) pojawi się 3 razy na wyświetlaczu.

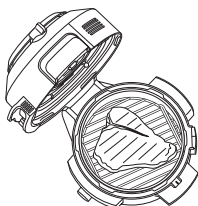


Grill (Grill)

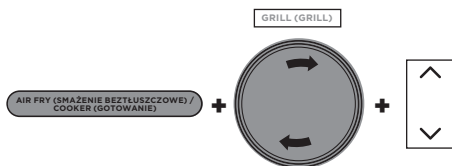
- 1 Umieść odwracalny ruszt w garnku w górnej pozycji grilla lub postępuj zgodnie z przepisem.



- 2 Umieść składniki na ruszcie, a następnie zamknij pokrywę.

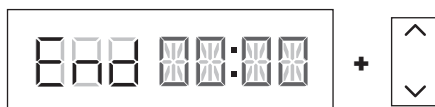


- 3 Przesuń suwak do AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/Gotowanie), a następnie użyj pokrętki, aby wybrać GRILL (GRILL).



UWAGA: Podczas korzystania z funkcji Grill (Grill) nie jest dostępna ani konieczna regulacja temperatury.

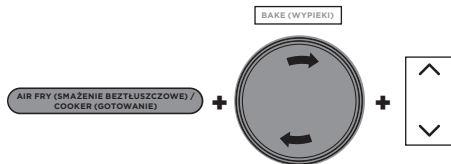
- 4 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 1-minutowych odstępach do 30 minut.
- 5 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i „End” („Koniec”) pojawi się 3 razy na wyświetlaczu.



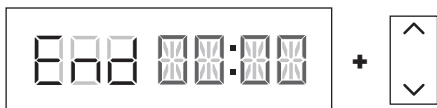
UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/GOTOWANIE) - CD.

Bake (Wypieki)

- 1 Włóż składniki i akcesoria do garnka. Zamknij pokrywę.
- 2 Przesuń suwak do AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/Gotowanie), a następnie użyj pokrętła, aby wybrać BAKE (WYPIEKI). Wyświetli się domyślne ustawienie temperature (temperatura). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 120°C do 210°C w przyrostach co 5°C.

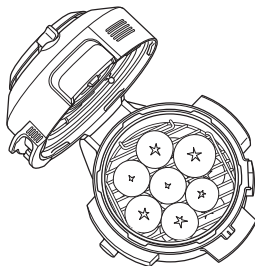


- 3 Użyj strzałek w górę i dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania do 1 godziny, w 1-minutowych odstępach oraz do 4 godzin w 5-minutowych odstępach.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i „End” („Koniec”) pojawi się 3 razy na wyświetlaczu.

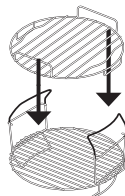


Dehydrate (Suszenie)

- 1 Umieść odwracalny ruszt w garnku w niższej pozycji, a następnie połóż warstwę składników na ruszcie.

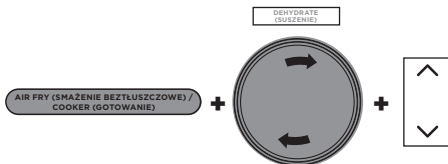


- 2 Trzymając górny poziom za uchwyty, umieść go na odwracalnym ruszcie w pokazywanej poniżej pozycji. Następnie połóż warstwę składników na górnym poziomie i zamknij pokrywę.

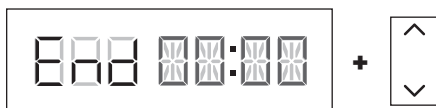


UWAGA: Aby zapewnić 5 poziomów pojemności, użyj stojaka do suszenia (sprzedawany osobno) bezpośrednio w garnku do gotowania.

- 3 Przesuń suwak do AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/Gotowanie), a następnie użyj pokrętła, aby wybrać DEHYDRATE (SUSZENIE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperature (temperatura). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 40°C do 90°C w przyrostach co 5°C.

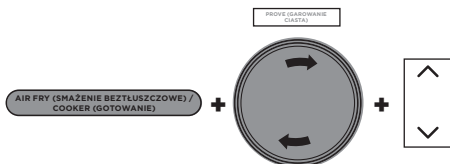


- Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 15-minutowych odstępach od 1 do 12 godzin.
- Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się "End" („koniec”) 3 razy.

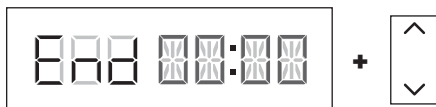


Prove (Garowanie Ciasta)

- Umieść ciasto w garnku lub koszu do grillowania i gotowania i zamknij pokrywę.
- Przesuń suwak do pozycji AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/GOTOWANIE), a następnie użyj pokrętła, aby wybrać opcję PROVE (GAROWANIE CIASTA). Wyświetli się domyślne ustawienie temperature (temperatura). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać temperaturę od 25°C do 35°C w przyrostach co 5°C.

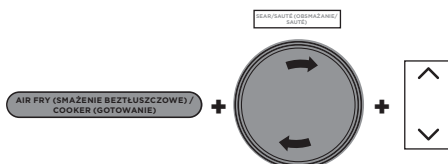


- Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas garowania pomiędzy 20 min a 2 godzinami co 5 minut.
- Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” („Koniec”) 3 razy.



Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté)

- Włóż składniki do garnka.
- Przesuń suwak do AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/Gotowanie), a następnie użyj pokrętła, aby wybrać SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ). Wyświetli się domyślne ustawienie temperature (temperatura). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać „LO 1”, „2”, „3”, „4” LUB „HI 5”.



UWAGA: Nie ma możliwości dostosowania czasu przy użyciu funkcji Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté)

- Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby wyłączyć funkcję SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ). Aby przełączyć się na inną funkcję gotowania, naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), żeby zakończyć bieżącą funkcję gotowania, a następnie użyj suwaka i tarczy, aby wybrać żądaną funkcję.

UWAGA: Możesz używać tej funkcji z otwartą lub zamkniętą pokrywą.

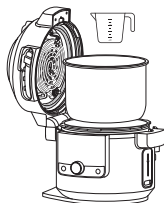
UWAGA: ZAWSZE używaj w garnku do gotowania naczyń nieprzylegających. **NIE WOLNO** używać metalowych przyborów, ponieważ zarysują one powłokę nieprzylegającą garnka.

UWAGA: Funkcja SEAR/SAUTÉ (OBSMAŻANIE/SAUTÉ) wyłącza się automatycznie po 1 godzinie dla „4” i „Hi 5” oraz po 4 godzinach dla „Lo 1”, „2” i „3”.

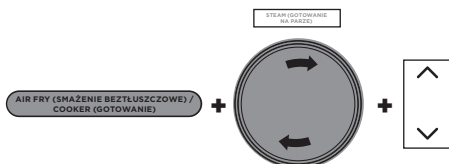
UŻYWANIE FUNKCJI AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/GOTOWANIE) - CD.

Steam (Gotowanie na parze)

- 1 Dodaj 250 ml płynu (lub ilość płynu określoną w przepisie) do garnka, a następnie umieść w garnku odwracalny stojak lub kosz do grillowania i gotowania ze składnikami.



- 2 Przesuń suwak do AIR FRY/COOKER AIR FRY/Cooker (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/Gotowanie), a następnie użyj pokrętki, aby wybrać STEAM (GOTOWANIE NA PARZE).



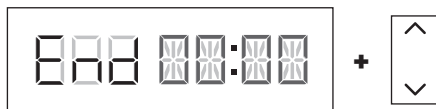
- 3 Użyj strzałek w dół i w górę po prawej stronie wyświetlacza, aby wyregulować czas gotowania w 5-minutowych odstępach do 30 minut.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.

UWAGA: Nie ma możliwości dostosowania temperatury przy użyciu funkcji STEAM (GOTOWANIE NA PARZE).

- 5 Urządzenie rozpocznie nagrzewanie wstępne, aby doprowadzić ciecz do wrzenia. Na wyświetlaczu pojawi się napis „PrE” („Ciśnienie”). Animacja nagrzewania wstępnego będzie wyświetlana, dopóki urządzenie nie osiągnie temperatury, a następnie na wyświetlaczu pojawi się odliczający czasomierz.

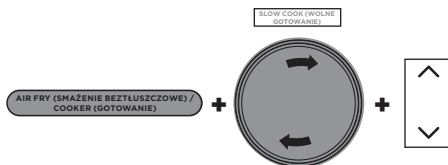


- 6 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i „End” („Koniec”) zamiga 3 razy na wyświetlaczu.



Slow Cook (Wolne gotowanie)

- 1 Dodaj składniki do garnka. **NIE WYPEŁNIAJ** garnka powyżej linii MAX (MAKS.).
- 2 Przesuń suwak na AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/Gotowanie), a następnie użyj pokrętki, aby wybrać SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE). Wyświetli się domyślne ustawienie temperature (temperatura). Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać „Hi,” „Lo,” lub „bUFFET”.



- 3 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania w 15-minutowych krokach do 12 godzin.
- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy.

UWAGA: Ustawienie czasu Slow Cook bUFFET (Wolne gotowanie bUFFET) można regulować w zakresie od 2 do 12 godzin; ustawienie SLOW COOK HI (WOLNE GOTOWANIE HI) można regulować w zakresie od 4 do 12 godzin.

- 5 Kiedy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie zapiszczy, automatycznie przełączy się na tryb KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA) i zacznie odliczanie.

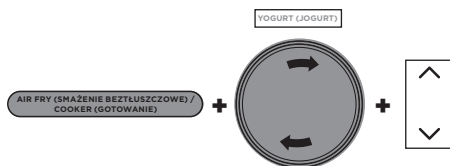
UWAGA: Po zakończeniu gotowania możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA), aby wyłączyć tryb podtrzymywania ciepła.

Yogurt (Jogurt)

- 1 Dodaj pożądaną ilość mleka do garnka.

UWAGA: Jeśli wolisz pasteryzować, schładzać i dodawać kultury bez użycia urządzenia, pominiń kroki 1-9. Zamiast tego naciśnij TEMP (TEMPERATURA), wybierz „Fer” („Fermentacja”) naciśnij TIME (CZAS), wybierz pożądaný czas inkubacji, następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć.

- 2 Zamknij pokrywę.
- 3 Przesuń suwak do pozycji AIR FRY/COOKER (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE/GOTOWANIE), a następnie użyj pokrętki, aby wybrać YOGURT (JOGURT). Wyświetli się domyślne ustawienie temperature (temperatura). Użyj strzałek góra/dół po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać „Ygt” („Jogurt”) lub „Fer” („Fermentacja”).



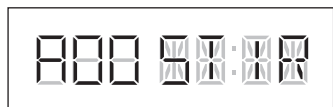
- 4 Użyj strzałek w górę i w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas inkubacji pomiędzy 6 a 12 godz., co 30 minut.

UWAGA: Wybranie dłuższego czasu spowoduje, że jogurt będzie bardziej kwaśny i będzie miał gęstszą konsystencję. Użyj 12-godzinnego programu, aby uzyskać jogurt w stylu greckim.

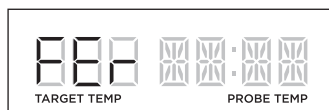
- 5 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć pasteryzację.
- 6 Urządzenie wyświetli „boil” („gotowanie”) podczas pasteryzacji. Kiedy osiągnięta zostanie temperatura pasteryzacji, urządzenie wyemituje dźwięk i wyświetli COOL (CHŁODZENIE).



- 7 Gdy mleko ostygnie, na urządzenie pojawi się napis ADD AND STIR (DODAJ I WYMIESZAJ) oraz czas inkubacji.



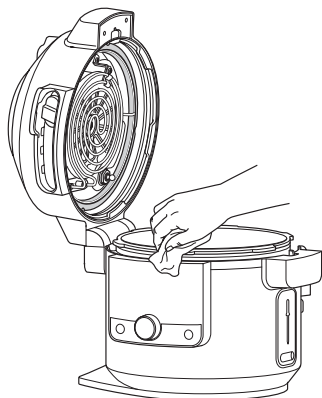
- 8 Otwórz pokrywę i ściągnij warstwę z wierzchu mleka.
- 9 Dodaj kultury jogurtowe do mleka i wymieszaj. Załóż pokrywę i naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć proces inkubacji.
- 10 Wyświetlacz pokaże „Fer” („Fermentacja”) i zacznie odliczać. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „END” („KONIEC”) trzy razy. Urządzenie będzie wydawało sygnał dźwiękowy co minutę przez maksymalnie 4 godziny lub do momentu wyłączenia.



- 11 Schłódź jogurt do 12 godzin przed podaniem.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie: Zmywarka i mycie ręczne



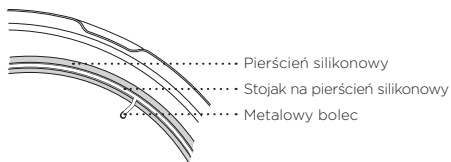
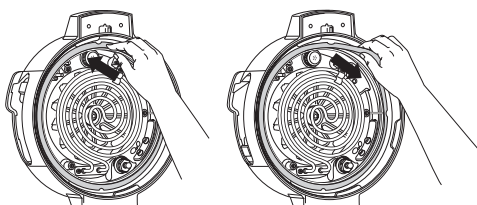
Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- 1 Odłącz urządzenie od gniazdka przed czyszczeniem.
- 2 Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką.
- 3 Garnek do gotowania, uniwersalną patelnię, pierścień silikonowy, odwracalny rusz, kosz do grillowania i gotowania oraz odłączany dyfuzor można myć w zmywarce.

UWAGA: NIGDY nie umieszczaj podstawy urządzenia, cyfrowego termometru do gotowania ani nasadki termometru w zmywarce ani nie zanurzaj w wodzie czy innym płynie.

- 4 Zawór uwalniania ciśnienia i nasadka zapobiegająca zatykaniu mogą być myte wodą i płynem do naczyń.
- 5 Jeśli resztki jedzenia są przyklejone do garnka do grillowania, odwracalnego stojaka lub kosza do grillowania i gotowania, napełnij garnek wodą i pozostaw do namoczenia przed czyszczeniem. **NIE UŻYWAJ** zmywaka do szorowania. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do mycia naczyń z nylonową wkładką lub szczotką.
- 6 Wysusz na powietrzu wszystkie części po każdym użyciu.

Zdejmowanie i ponowne zakładanie pierścienia silikonowego



Aby zdjąć silikonowy pierścień, delikatnie pociągnij go na zewnątrz, sekcja po sekcji, z uchwytu na silikonowym pierścieniu. Pierścień można zamontować dowolną stroną do góry. Aby ponownie zainstalować, ostrożnie włóż pierścień silikonowy pod uchwyt. Zacznij od jednej sekcji i poruszaj się zarówno w kierunku zgodnym, jak i przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż delikatnie umieścisz ostatnią sekcję pierścienia silikonowego pod uchwytem. Ostatnia sekcja pierścienia silikonowego jest najłatwiejsza do zamontowania, gdy znajduje się pomiędzy dwoma metalowymi bolcami (zobacz obrazek powyżej).

Po użyciu usuń resztki jedzenia z silikonowego pierścienia i nasadki zapobiegającej zatykaniu.

Utrzymuj silikonowy pierścień w czystości, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu

Mycie go w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce może usunąć zapach. Jednakże jest normalne, że pierścień absorbuje zapach niektórych kwaśnych potraw. Zaleca się posiadanie więcej niż jednego silikonowego pierścienia pod ręką. Dodatkowe pierścienie silikonowe można zakupić na stronie ninjakitchen.eu.

NIGDY nie wyciągaj silikonowego pierścienia z nadmierną siłą, ponieważ może to zdeformować go oraz ruszt i wpłynąć na funkcję uszczelnienia ciśnieniowego. Silikonowy pierścień z pęknięciami, przecięciami lub innymi uszkodzeniami powinien być natychmiast wymieniony.

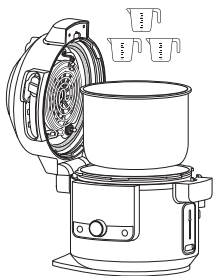
UWAGA: Silikonowy pierścień musi być zastąpiony takim, który jest przeznaczony specjalnie do multicookera Foodi® SmartLid.

CZYSZCZENIE POKRYWY

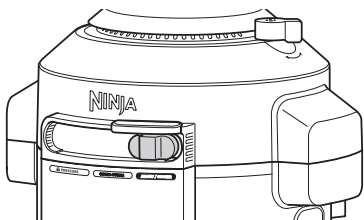
Zalecamy sprawdzenie wnętrza pokrywy i elementy grzewcze przed gotowaniem za pomocą „funkcji gotowania na mokro”, które obejmują Slow Cook (Wolne Gotowanie), Steam (Gotowanie na parze), Sear/Sauté (Obsmażanie/Sauté), Pressure (Gotowanie Ciśnieniowe) i wszystkie tryby COMBI-STEAM (GOTOWANIE KONWEKCYJNO-PAROWE). Jeśli zobaczysz jakiegokolwiek resztki jedzenia lub nagromadzenie tłuszczu, zalecamy wykonanie czyszczenia parowego urządzenia (patrz instrukcje poniżej), a następnie wytarcie wnętrza pokrywy.

INSTRUKCJE DO CZYSZCZENIA PAROWEGO:

- 1 Napełnij garnek 750 ml wody.



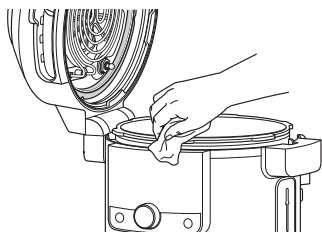
- 2 Przesuń suwak SmartLid do pozycji Air Fry/Cooker (Smażenie Beztłuszczowe/Gotowanie).



- 3 Wybierz funkcję STEAM (GOTOWANIE NA PARZE) i ustaw czas na 30 minut. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).

- 4 Kiedy czas dobiegnie do zera i urządzenie ostygnie, użyj mokrej ściereki lub gąbki, aby wytrzeć wnętrze pokrywy i elementy grzejne.

UWAGA: Podczas czyszczenia wnętrza pokrywy nie dotykaj wentylatora.



- 5 Powtórz kroki 3 i 4 w razie potrzeby i dokładnie wyczyść miejscowo, jeżeli jest to konieczne.

UWAGA: Jeśli urządzenie nie zostanie otwarte po zakończeniu cyklu, przejdzie w stan KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA) i element grzewczy będzie nadal działał.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Dlaczego moje urządzenie potrzebuje tak dużo czasu, aby osiągnąć pożądane ciśnienie? Jak długo trwa podnoszenie ciśnienia?

- Czas gotowania może się różnić w zależności od wybranej temperatury, aktualnej temperatury garnka do gotowania oraz temperatury lub ilości składników.
- Sprawdź, czy silikonowy pierścień jest w pełni osadzony i przylega do pokrywy. Jeśli jest poprawnie zainstalowany, powinno się móc lekko pociągnąć za pierścień, aby go obrócić.
- Upewnij się, że pokrywa ciśnieniowa jest całkowicie zablokowana, a zawór uwalniania ciśnienia znajduje się w pozycji SEAL (BLOKADA) podczas gotowania ciśnieniowego.
- Urządzenie nie będzie wytwarzać ciśnienia, jeśli nie ma wystarczającej ilości płynu.

Dlaczego czas odlicza się tak wolno?

- Być może ustawiono godziny zamiast minut. Podczas ustawiania czasu, wyświetlacz pokaże HH:MM (GG:MM), a czas będzie zwiększany/zmniejszany w minutowych przyrostach.

Jak mogę stwierdzić, że urządzenie podnosi ciśnienie?

- Wyświetlacz pokaże ładowanie paska postępu jako animację, co wskazuje, że urządzenie wytwarza ciśnienie.

Na ekranie wyświetlacza pojawiają się „PrE” („Ciśnienie”) i migające światła podczas korzystania z funkcji Pressure (Gotowanie Ciśnieniowe) lub Steam (Gotowanie na parze), lub dowolnego trybu Combi-Steam (Gotowanie Konwekcyjno-Parowe).

- Oznacza to, że urządzenie podnosi ciśnienie lub podgrzewa się, gdy używana jest funkcja STEAM (GOTOWANIE NA PARZE) lub PRESSURE (GOTOWANIE CIŚNIENIOWE). Gdy urządzenie zakończy podnosić ciśnienie, zacznie się odliczanie ustawionego czasu gotowania.

Podczas korzystania z funkcji Steam (Gotowanie na parze) z urządzenia wydobywa się dużo pary.

- To normalne, że para wydobywa się przez zawór uwalniania ciśnienia podczas gotowania.

Dlaczego nie mogę otworzyć pokrywy po podniesieniu ciśnienia?

- W ramach bezpieczeństwa pokrywa ciśnieniowa nie odblokuje się, dopóki urządzenie nie zostanie całkowicie pozbawione ciśnienia. Przekręć zawór uwalniania ciśnienia w pozycję VENT (UWALNIANIE CIŚNIENIA), aby szybko uwolnić sprężoną parę. Para wydobędzie się z zaworu uwalniania ciśnienia. Gdy para zostanie całkowicie uwolniona, urządzenie będzie gotowe do otwarcia.

Czy zawór uwalniania ciśnienia powinien być luźny?

- Tak. Luźne dopasowanie zaworu uwalniania ciśnienia jest celowe; umożliwia szybką i łatwą zmianę między pozycjami SEAL (BLOKADA) i VENT (UWALNIANIE CIŚNIENIA) oraz pomaga regulować ciśnienie, uwalniając małe ilości pary podczas gotowania, aby zapewnić doskonałe rezultaty. Prosimy upewnić się, że jest przekreślony tak daleko, jak to możliwe w kierunku pozycji SEAL (BLOKADA) podczas gotowania ciśnieniowego i tak daleko, jak to możliwe w kierunku pozycji VENT (UWALNIANIE CIŚNIENIA) podczas szybkiego uwalniania.

Urządzenie syczy i nie osiąga ciśnienia.

- Upewnij się, że zawór uwalniania ciśnienia jest ustawiony w pozycji SEAL (BLOKADA). Jeśli nadal słyszysz głośny syczący dźwięk, może to oznaczać, że pierścień silikonowy nie jest w pełni na miejscu. Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby przerwać gotowanie, naciśnij VENT (UWALNIANIE CIŚNIENIA) w razie potrzeby i zdejmij pokrywę. Naciśnij na silikonowy pierścień, upewniając się, że jest w pełni włożony i leży płasko pod uchwytem pierścienia. Jeśli został zainstalowany, powinno się móc lekko pociągnąć za pierścień, aby go obrócić.

Urządzenie odlicza czas w górę, a nie w dół.

- Cykl gotowania został zakończony i urządzenie jest w trybie KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA).

Ile czas urządzenie potrzebuje na obniżenie ciśnienia?

- Czas potrzebny na obniżenie ciśnienia zależy od ilości jedzenia w systemie i może się różnić w zależności od przepisu. Zawsze upewnij się, że zawór pływakowy opadł zanim spróbujesz zdjąć pokrywę. Jeśli urządzenie potrzebuje więcej czasu niż zwykle na wyrównanie ciśnienia, odłącz urządzenie i poczekaj, aż zawór pływakowy opadnie, zanim otworzysz pokrywę.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW – CIĄG DALSZY

Na ekranie pojawia się komunikat „ADD POT” (DODANIE NACZYNIĄ).

- Garnek do gotowania nie znajduje się wewnątrz podstawy urządzenia. Garnek do gotowania jest wymagany do wszystkich funkcji.

Na ekranie pojawia się komunikat „SHUT LID” (ZAMKNIJ POKRYWĘ).

- Pokrywa jest otwarta i musi być zamknięta, aby wybrana funkcja mogła się rozpocząć.

Komunikat o błędzie „ADD WATR” (DODAJ WODE) pojawia się na ekranie wyświetlacza podczas używania funkcji Steam (Gotowanie na parze) oraz Pressure (Gotowanie Ciśnieniowe).

- Poziom wody jest zbyt niski. Dodaj więcej wody do urządzenia, aby funkcja mogła być kontynuowana.

Komunikat o błędzie „NO PRESSURE” (BRAK CIŚNIENIA) pojawia się na ekranie wyświetlacza podczas używania funkcji Pressure (Gotowanie Ciśnieniowe).

- Dodaj więcej płynu do garnka do gotowania przed ponownym uruchomieniem cyklu gotowania ciśnieniowego.
- Upewnij się, że zawór uwalniania ciśnienia jest ustawiony w pozycji SEAL (BLOKADA).
- Upewnij się, że pierścień silikonowy jest prawidłowo zamontowany.

Pojawia się komunikat „ERR” (BŁĄD).

- Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z Obsługą klienta.

Na ekranie pojawia się komunikat „PLUG IN” (PODŁĄCZ).

- Włóż nasadkę termometru lub cyfrowy termometr do gotowania do gniazda, aby rozpocząć gotowanie.

Na ekranie pojawia się komunikat „PROBE ERROR” (BŁĄD TERMOMETRU).

- Urządzenie osiągnęło maksymalny czas dla wybranej funkcji przed tym, jak termometr osiągnął ustaloną temperaturę.

Na ekranie pojawia się komunikat „SLIDE” (PRZESUŃ)

- Przesuń suwak do żądanej pozycji przed wyborem funkcji gotowania.

Na ekranie pojawia się komunikat „LOCK LID” (BLOKADA POKRYWY)

- Przesuń suwak do pozycji PRESSURE (GOTOWANIE CIŚNIENIOWE), aby zamknąć pokrywę.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby składniki równomiernie się opiekły, ułóż równą warstwę na dnie garnka do gotowania, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 W przypadku mniejszych składników które mogą wpaść przez odwracany ruszt, zalecamy najpierw owinięcie ich w papier pergaminowy lub folię aluminiową.
- 3 Użyj trybu KEEP WARM (UTRZYMANIE CIEPŁA), aby utrzymać jedzenie w ciepłej, bezpiecznej pod względem temperatury strefie po zakończeniu gotowania. Aby zapobiec wysychaniu jedzenia, zalecamy trzymanie pokrywki zamkniętej i używanie tej funkcji tuż przed podaniem.
- 4 Do podgrzewania jedzenia użyj funkcji AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE).

REJESTRACJA PRODUKTU

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Kupując produkt w Europie, zyskujesz prawa związane z jakością produktu (tzw. „prawa ustawowe”). Możesz dochodzić ich od sprzedawcy detalicznego. Niemniej jednak w Ninja jesteśmy pewni jakości naszych produktów (dalej „Produkty”), dlatego dajemy Ci 2-letnią gwarancję producenta. Ta gwarancja dotyczy wyłącznie Produktu, który kupiony został w stanie nowym lub nieużywanym. Te warunki odnoszą się wyłącznie do naszych gwarancji – Twoje prawa ustawowe jako konsumenta pozostają niezmiennie. Uwaga: 2-letnia gwarancja jest dostępna we wszystkich krajach UE.

Poniższe warunki opisują warunki i zakres gwarancji wydawanych przez spółkę SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt nad Menem (Niemcy) („nasz”, „nasz”, „my” itp.). Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę. To samo dotyczy produktu kupionego bezpośrednio w Ninja.

Gwarancje Ninja®

Zakup kuchennego AGD jest sporą inwestycją. Twój nowy sprzęt powinien działać poprawnie jak najdłużej. Gwarancja na produkt jest ważnym elementem zakupu, ponieważ odzwierciedla pewność producenta co do samego produktu i jakości jego produkcji. Wsparcie online znajdziesz też na witrynie www.ninjakitchen.eu.

Jak zarejestrować gwarancję?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat urządzenia:

- Numer modelu;
- Numer seryjny (jeśli jest dostępny)
- Data zakupu Produktu (paragon lub dowód dostawy)

Aby zarejestrować online, odwiedź stronę www.zarejestrujsharkninja.pl

WAŻNE

- Produkt objęty jest gwarancją przez 2 lata od daty zakupu.
- Zachowaj paragon. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu spowoduje unieważnienie gwarancji.

Jakie korzyści wynikają z rejestracji gwarancji?

Po zarejestrowaniu gwarancji możesz otrzymywać nasz newsletter zawierający wskazówki, porady i konkursy. Oto najnowsze wiadomości na temat nowej technologii i produktów Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Ile wynosi okres gwarancji na nasze produkty?

Jesteśmy pewni naszych projektów i ich kontroli jakości, dlatego Twój produkt jest objęty 2-letnią gwarancją.

Co obejmuje gwarancja?

Naprawę lub wymianę (według uznania Ninja) produktu (w tym wszystkich części oraz robociznę) w przypadku wady konstrukcyjnej, materiałów i wykonania (w tym transport i koszty przesyłki). Nasza gwarancja jest uzupełnieniem Twoich praw, jakie posiadasz jako konsument.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zwykłego zużycia eksploatacyjnego.
- Przypadkowych uszkodzeń, usterek spowodowanych niedbałym użytkowaniem lub nienależytą uwagą, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, nieostrożną obsługą lub obchodzeniem się z urządzeniem kuchennym niezgodnie z instrukcją obsługi Ninja®, którą dołączono do tego sprzętu.
- Użycia urządzenia kuchennego do celów innych niż zwykłe potrzeby domowe.
- Użycia części, które złożono lub zamontowano niezgodnie z instrukcjami obsługi.
- Użycia części i akcesoriów, które nie są oryginalnymi elementami Ninja®.
- Wadliwego montażu (chyba że montaż przeprowadził przedstawiciel Ninja®).
- Napraw lub zmian dokonanych przez strony inne niż Ninja lub jej przedstawiciele, chyba że możesz udowodnić, że te naprawy lub zmiany nie są związane z wadą, w związku z którą korzystasz z gwarancji.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja opracowują Ci sami inżynierowie, którzy stworzyli Twoje urządzenie kuchenne Ninja. Pełną listę części zamiennych i akcesoriów do wszystkich urządzeń Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu

Pamiętaj, że użycie nieoryginalnych części zamiennych Ninja może unieważnić gwarancję producenta. Twoje prawa ustawowe pozostają jednak niezmiennie.

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

- 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.
- Gwarancja jest ważna z wypełnionymi danymi nabywcy, z podpisem klienta oraz z paragonem lub fakturą.
- Gwarancja zostaje udzielona na okres 2 (dwóch) lat licząc od daty zakupu.
- Gwarant oświadcza, że sprzedane urządzenie jest wolne od wad fizycznych, w tym wad konstrukcyjnych, wad materiałowych, wad wykonania i wad prawnych.
- Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
- Gwarancja jest zbywalna, tj. przechodzi na następnego nabywcę w przypadku odsprzedaży. Okres gwarancji nie odnawia się i liczony jest od daty pierwotnego zakupu.
- Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas przebywania urządzenia w serwisie.
- 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 (zwrót pieniężny w miejscu zakupu). O sposobie rozpatrzenia reklamacji decyduje Gwarant.
- 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

W przypadku produktów uszkodzonych usterkę należy zgłosić na adres:

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:

- uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady
- uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub przechowywania i wywołane nimi wady
- uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady
- uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie
- uszkodzenia wynikające z korzystania z nieautoryzowanych akcesoriów, nieautoryzowanych części zamiennych lub eksploatacyjnych i wywołane nimi wady
- 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
- 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:

.....



.....
POLSKI Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

FOODI i NINJA są zarejestrowanymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC



**SharkNinja Europe Limited, 3150 Century Way,
Thorpe Park, Leeds, LS15 8ZB, Wielka Brytania**
ninjakitchen.eu

**SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus
Management GmbH, Excellent Business Center
10.+11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt
am Main, Niemcy**
ninjakitchen.eu

OL750EU_IB_MP_221202_MV1_PL-PL