

NINJA® Foodi® MAX

Dual Zone Air Fryer

AF400EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

UNIKALNY NUMER
KARTY GWARANCYJNEJ:



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY

za zakup produktu **Ninja® Foodi® Max Dual Zone Air Fryer**

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

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.

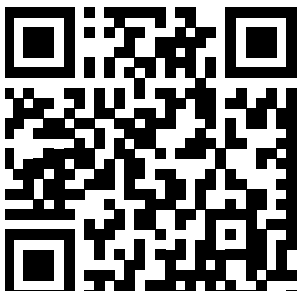
POZNAJ PRZEPISY NINJA

Gotowanie ulubionych potraw w domu nigdy nie było łatwiejsze.

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

Wejdź 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:



ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V~, 50-60 Hz

Moc: 2470 W

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

Ważne środki bezpieczeństwa	3
Części.	5
Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową.	6
Przyciski funkcji.	6
Przyciski sterowania.	6
Przed pierwszym użyciem	6
Korzystanie z frytkownicy beztłuszczowej	7
Gotowanie z technologią Dual Zone	7
Gotowanie w jednej strefie	9
Max Crisp (Maksymalna chrupkość)	9
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)	10
Roast (Pieczenie)	11
Reheat (Odgrzewanie)	11
Dehydrate (Suszenie)	12
Bake (Wypieki)	12
Czyszczenie i konserwacja	13
Pomocne wskazówki	13
Rozwiązywanie problemów	14
Rejestracja produktu	15



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi na terenie UE. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, poddaj urządzenie recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców. Aby zwrócić to urządzenie, skorzystaj z systemu zwrotów i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może oddać ten produkt do recyklingu.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem produktu Ninja® Foodi® MAX Dual Zone Air Fryer.

Korzystając z urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

A OSTRZEŻENIA

- 1** 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.
- 2** Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia przez dzieci. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 3** Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 4** **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na produkcie podczas jego używania.
- 5** **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu gorącego gazowego lub elektrycznego palnika ani w rozgrzanym piekarniku.
- 6** **NIGDY** nie należy używać gniazdka elektrycznego poniżej blatu.
- 7** **NIGDY** nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8** **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9** W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w przeznaczonej do tego szufladzie.
- 10** Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Obsługą klienta.
- 11** **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12** **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jej przegrzanie.
- 13** Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
- 14** Urządzenie to 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.
- 15** Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 16** **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.
- 17** **NIE WOLNO** 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 może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 18** **ZAWSZE** przed uruchomieniem należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
- 19** Podczas używania tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni powyżej i po wszystkich stronach dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- 20** **NIE WOLNO** używać urządzenia bez zainstalowanych wyjmowanych szuflad.
- 21** **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

- 22** Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepełniać urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkownika urządzenia.
- 23** Napięcie w gniazdach może się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 24** Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć ją od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dym ustanie.
- 25** **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.
- 26** Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 27** Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód należy trzymać z dala od dzieci. **NIE WOLNO** dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.
- 28** Szuflada i płyta grillowa bardzo mocno nagrzewają się w trakcie gotowania. Podczas wyjmowania szuflady lub płyty z urządzenia należy unikać dotykania ich. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić szufladę lub płytę na powierzchni termoodpornej. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 29** Czyszczenia i konserwacji nie mogą przeprowadzać dzieci.
- 30** Aby odłączyć urządzenie, ustaw wszystko na WYŁĄCZONY, następnie odłącz z gniazdka po zakończeniu używania i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- 31** **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 32** Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.



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.

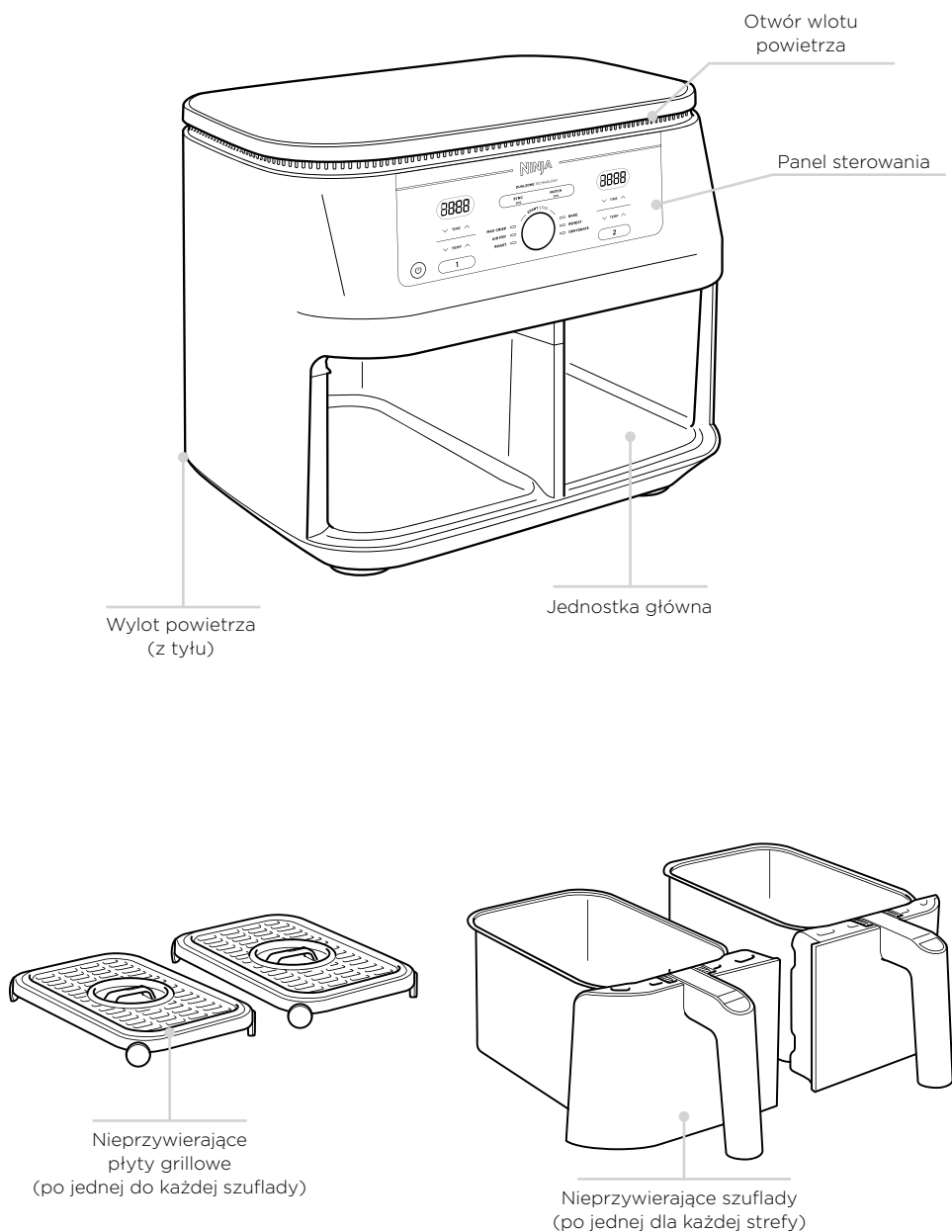


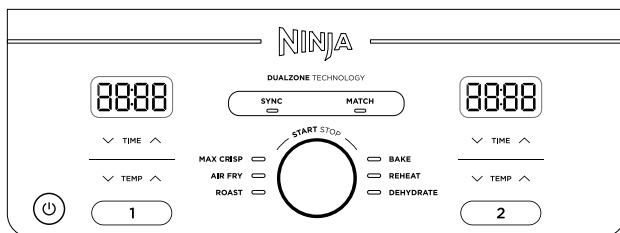
Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.



Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ





Podczas ustawiania czasu na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się HH:MM.

PRZYCISKI FUNKCJI

MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ):

Najlepsze do gotowania mniejszych ilości mrożonej żywności, takiej jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom kruchość i chrupkość z niewielką ilością lub bez oleju.

ROAST (PIECZENIE): Używaj urządzenia jako piekarnika do delikatnych mięs i nie tylko.

REHEAT (ODGRZEWANIE): Odświeżaj resztki, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

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

BAKE (WYPIEKI): Przygotowuj smaczne wypieki i desery.

PRZYCISKI STEROWANIA

① Steruje wyjściem dla lewej szuflady (Strefa 1).

② Kontroluj moc wyjściową dla szuflady po prawej stronie (Strefa 2).

Strażki **TEMP (TEMPERATURA):** Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować temperaturę gotowania przed lub podczas gotowania.

Strażki TIME (CZAS): Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania dowolnej funkcji przed cyklem gotowania lub w jego trakcie.

Przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA):

Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły pracę równocześnie, nawet jeśli mają różne czasy gotowania.

Przycisk MATCH (DOPASOWANIE):

Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1, aby gotować większą ilość tej samej żywności lub gotować różne potrawy przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.

Pokrętko START/STOP (ROZPOCZĘCIE/

ZATRZYMANIE): Obracaj pokrętko, aby wybrać żadaną funkcję. Podczas cyklu gotowania naciśnij pokrętko START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).

Przycisk zasilania: Przycisk  włącza urządzenie, a także wyłącza ją i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

STANDBY TRYB (CZUWANIA): Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwania).

HOLD MODE (TRYB PAUZY): W trybie SYNC (SYNCHRONIZACJA) na wyświetlaczu urządzenia pojawi się słowo „Hold” (wstrzymanie). Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga będzie wstrzymana do momentu zsynchronizowania czasów.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj szuflady i płyty grillowe w gorącej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Szuflady i płyty grillowe to **JEDYNE** części, które można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie myj głównej jednostki w zmywarce.
- 4 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm miejsca powyżej i ze wszystkich stron w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIĄ DUAL ZONE

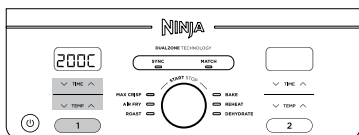
Technologia Dual Zone wykorzystuje dwie strefy gotowania, aby zwiększyć wszechstronność. Dzięki funkcji Sync (Synchronizacja) potrawy w obu strefach będą gotowe do podania w tym samym czasie, niezależnie od różnych ustawień gotowania.

Szczegółowe instrukcje korzystania z poszczególnych funkcji znajdują się na stronach 9–12.

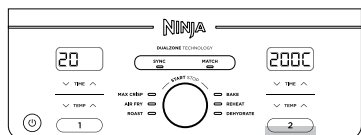
SYNC (SYNCHRONIZACJA)

Aby potrawy o różnym czasie gotowania, temperaturze, a nawet funkcjach były gotowane w tym samym czasie:

- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie włącz szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żądaną funkcję gotowania, korzystając z pokrętki. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.

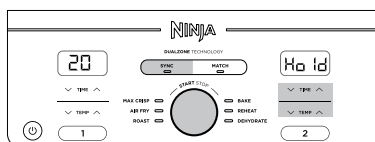


- 3 Wybierz strefę 2, następnie wybierz żądaną funkcję gotowania za pomocą pokrętki. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



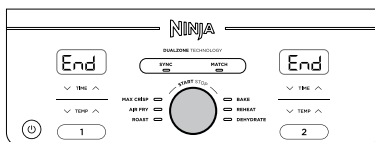
UWAGA: Dla strefy 2 możesz wybrać inną funkcję.

- 4 Naciśnij przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA), a następnie naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie w strefie o najdłuższym czasie. Na wyświetlaczu drugiej strefy pojawi się słowo **Hold (wstrzymanie)**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i uruchomi drugą strefę, gdy w obu strefach pozostanie taki sam czas do zakończenia.



UWAGA: Jeśli uznasz, że potrawa w jednej ze stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **ZATRZYMAĆ STREFĘ**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Dalsze instrukcje znajdują się na stronie 9.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).

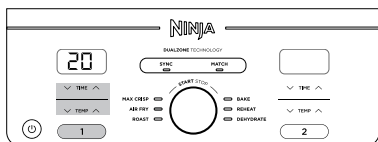


- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szpiczyc z silikonowymi końcówkami. **NIE STAWIAJ** szuflady na urządzeniu.

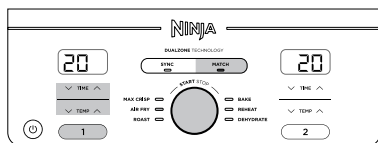
MATCH (DOPASOWANIE)

Aby ugotować większą ilość tej samej potrawy lub różne potrawy przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu:

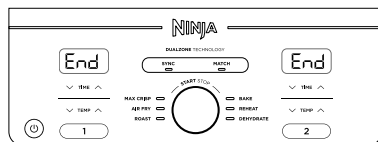
- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie włącz szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żądaną funkcję gotowania, korzystając z pokrętle. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



- 3 Naciśnij przycisk MATCH (DOPASOWANIE), aby skopiować ustawienia strefy 1 do strefy 2. Naciśnij pokrętle, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



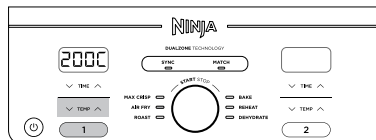
- 4 „End” (Koniec) pojawi się na obu ekranach, gdy gotowanie zakończy się w tym samym czasie.



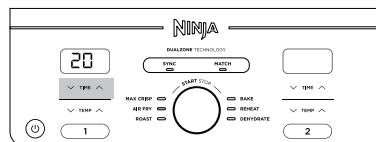
- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypecz z silikonowymi końcówkami.

Rozpoczęcie gotowania w obu strefach jednocześnie, ale zakończenie o różnym czasie:

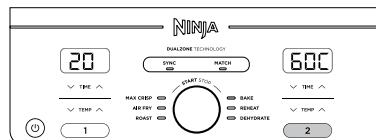
- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żądaną funkcję, używając pokrętle. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić temperaturę.



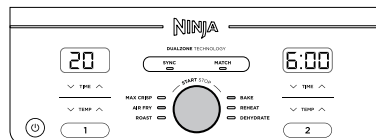
- 2 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas.



- 3 Wybierz strefę 2 i powtórz kroki 1 i 2.



- 4 Naciśnij pokrętle, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



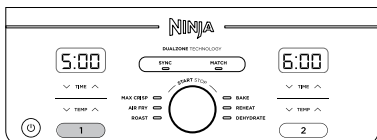
UWAGA: Jeśli uznasz, że potrawa w jednej ze stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **ZATRZYMAĆ STREFĘ**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Dalsze instrukcje znajdują się na stronie 9.

- 5 Po zakończeniu gotowania w każdej strefie urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypecz z silikonowymi końcówkami.

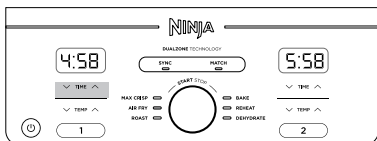
GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

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

- 1 Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać.



- 2 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zakończyć gotowanie.



- 3 Na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec). Gotowanie w drugiej strefie będzie kontynuowane.



WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflady. Aby wznowić gotowanie, wsuń szufladę z powrotem.

W TRYBIE SYNC (SYNCHRONIZACJA) lub MATCH (DOPASOWANIE)

Po otwarciu jednej szuflady druga szuflada zostanie automatycznie wstrzymana, aby gotowanie zakończyło się w tym samym czasie. Aby kontynuować gotowanie w obu strefach, wsuń szufladę z powrotem.

UWAGA: Jeśli podczas gotowania w trybie SYNC (SYNCHRONIZACJA) szuflada zostanie wyjęta na dłużej niż 2 minuty, program zostanie anulowany. Aby wznowić gotowanie, trzeba będzie ponownie zaprogramować każdą strefę.

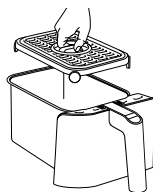
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

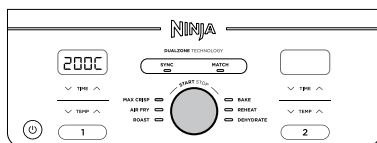
Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji Max Crisp (Maksymalna chrupkość) nie jest dostępna ani konieczna regulacja temperatury. Temperaturę ustawiono na 240°C

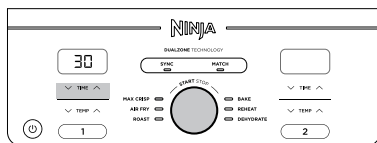
- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



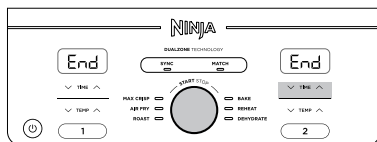
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ).



- 3 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć gotowanie.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).

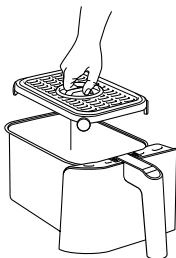


- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypecz z silikonowymi końcówkami.

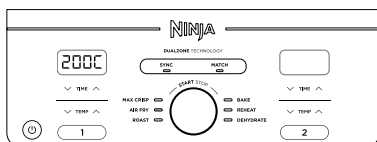
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 200°C.

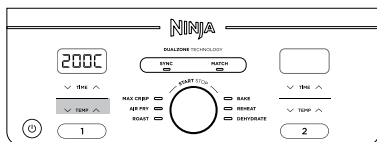
- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



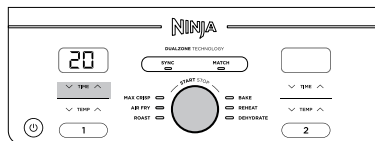
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz opcję AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE) za pomocą pokręć.



- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.

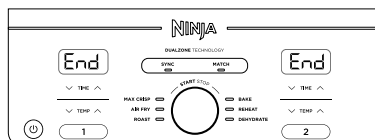


- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij pokrętko, aby rozpocząć gotowanie.



UWAGA: Podczas gotowania można wyjąć szufladę i potrząsnąć lub podrzucić składniki, aby równomiernie się opiekiły.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

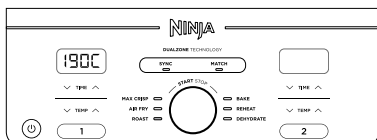
Roast (Pieczenie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 190°C.

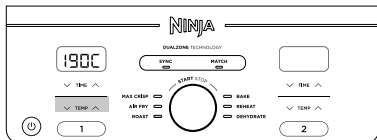
- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (opcjonalnie), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



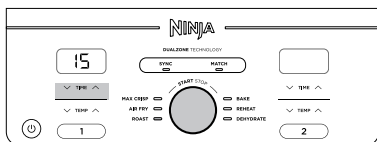
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz ROAST (PIECZENIE) przy użyciu pokręćła



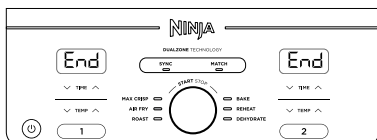
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij pokręćła, aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).

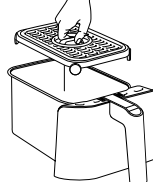


- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypecz z silikonowymi końcówkami.

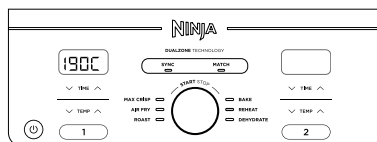
Reheat (Odgryzwanie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 170°C.

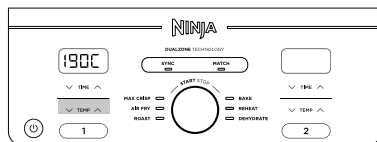
- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (opcjonalnie), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



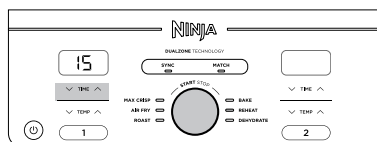
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz REHEAT (ODGRZEWANIE) przy użyciu pokręćła



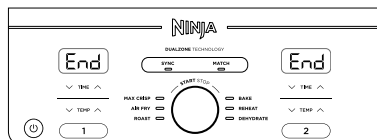
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij pokręćła, aby rozpocząć podgrzewanie.



- 5 Po zakończeniu odgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).

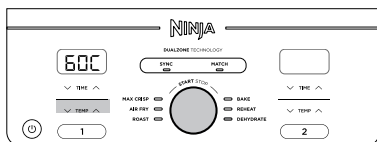


- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypecz z silikonowymi końcówkami.

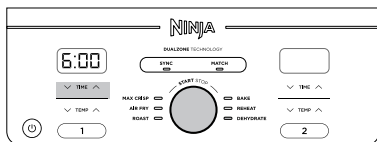
Dehydrate (Suszenie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 60°C.

- 1 Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj płytę grillową w szufladzie nad składnikami i umieść kolejną warstwę składników na płycie.
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz opcję DEHYDRATE (SUSZENIE) przy użyciu pokręćta. Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj strzałek TIME CZASU, aby ustawić czas w 15-minutowych krokach od 1 do 12 godzin. Naciśnij pokręćta, aby zacząć suszenie.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypecz z silikonowymi końcówkami.

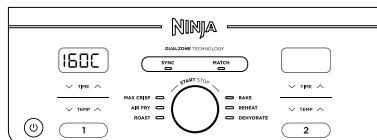
Bake (Wypieki)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 160°C.

- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (opcjonalnie), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.

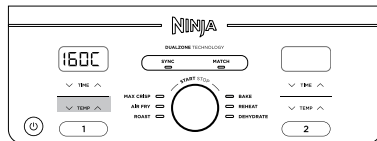


- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz BAKE (WYPIEKI) za pomocą pokręćta.



UWAGA: Dla przepisów z tradycyjnego piekarnika obniż temperaturę o 10°C.

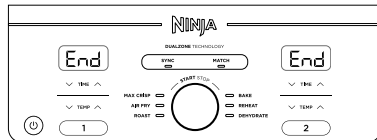
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij pokręćta, aby rozpocząć gotowanie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypecz z silikonowymi końcówkami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od gniazda i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Można myć w zmywarce?
Jednostka główna	Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką UWAGA: NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. NIGDY nie myj głównej jednostki w zmywarce.	Nie
Szuflady i płyty grillowe	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Myjąc ręcznie, odstaw wszystkie części do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ich ręcznie.	Tak

Jeśli na płytach grillowych lub w szufladach zostały resztki jedzenia, namocz je w zlewie z ciepłą wodą z płynem do naczyń.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby składniki równomiernie się przyrumienić, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać żadaną strefę, a następnie nacisnąć strzałki TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałki TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- 3 Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawy, aby uniknąć przegotowania.
- 4 Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- 5 Płyty grillowe podnoszą składniki w szufladach, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomierne chrupiące rezultaty.
- 6 Po wybraniu funkcji gotowania, możesz nacisnąć pokrętko, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
- 7 Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć pożądaną chrupkość.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądaný poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, aby się nie rozgotowała.

- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?**

Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.

- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch stref?**

Wybierz żadaną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.

- **Czy urządzenie trzeba wstępnie rozgrzać?**

Urządzenie nie wymaga wstępnego rozgrzewania.

- **Czy mogę gotować różne potrawy w poszczególnych strefach bez obaw o zanieczyszczenie krzyżowe?**

Tak, obie strefy są niezależne, mają oddzielne elementy grzewcze i wentylatory.

- **Jak wstrzymać odliczanie czasu?**

Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflad z urządzenia.

Włóż szufladę z powrotem w ciągu 10 minut, aby kontynuować gotowanie, w przeciwnym razie program strefy z otwartą szufladą zostanie anulowany.

- **Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?**

Aby zatrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij przycisk strefy, a następnie pokrętkę.

Aby zatrzymać obie strefy, po prostu naciśnij pokrętkę.

- **Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?**

Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obsługi i stawiaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.

- **Kiedy należy używać płyty grillowej?**

Używaj płyty grillowej, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Płyta podnosi żywność w szufladzie, aby powietrze mogło krążyć pod i wokół niej, równomiernie gotując składniki.

- **Dlaczego jedzenie nie jest w pełni ugotowane?**

Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły.

Potrząśnij szufladą, aby podrzucić składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości.

Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania.

Wystarczy użyć strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.

- **Dlaczego jedzenie jest przypalone?**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądany poziom zarumienienia. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.

- **Dlaczego niektóre składniki są zdmuchiwane podczas smażenia beztłuszczowego?**

Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki.

Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć luźne, lekkie składniki, takie jak górna kromka na kanapce.

- **Czy mogę smażyć beztłuszczowo wilgotne, panierowane składniki?**

Tak, ale użyj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć produkty w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Mocno dociśnij panierkę, aby wentylator nie zdmuchnął bułki tartej z panierowanych produktów.

- **Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy?**

Oznacza to, że potrawa jest gotowa lub że rozpoczęło się gotowanie w drugiej strefie.

- **Dlaczego ekran wyświetlacza jest czarny?**

Urządzenie jest w trybie standby (czuwania). Naciśnij przycisk zasilania Ⓢ, aby ponownie je włączyć.

- **Dlaczego na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”?**

Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online znajdziesz na www.ninjakitchen.eu

Shark NINJA

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

Brandbook Services Sp. z o.o.

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

brandbook.

services

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego dystrybutorem jest firma Brandbook Services sp. z o.o.. Gwarancja udzielona jest zarówno dla konsumentów jak i przedsiębiorców.

2. Gwarancja jest ważna z wypełnionymi danymi nabywcy, z podpisem klienta oraz z paragonem lub fakturą.

3. Gwarancja zostaje udzielona na okres 2 (dwóch) lat licząc od daty zakupu.

4. Gwarant oświadcza, że sprzedane urządzenie jest wolne od wad fizycznych, w tym wad konstrukcyjnych, wad materiałowych, wad wykonania i wad prawnych.

5. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

6. Gwarancja jest zbywalna, tj. przechodzi na następnego nabywcę w przypadku odsprzedaży. Okres gwarancji nie odnawia się i liczony jest od daty pierwotnego zakupu.

7. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas przebywania urządzenia w serwisie.

8. W przypadku ujawnienia się, w okresie gwarancji, wady fizycznej urządzenia objętego gwarancją. Gwarant dokona jej usunięcia poprzez nieodpłatną naprawę lub nieodpłatną wymianę urządzenia lub jego części na wolne od wad. Gwarant może dokonać wymiany urządzenia na model podobny o tych samych lub lepszych parametrach co reklamowany. W przypadku braku możliwości naprawy lub wymiany reklamowanego produktu reklamacja zostanie rozliczona korektą w drodze dystrybucji (zwrot pieniędzy w miejscu zakupu). O sposobie rozpatrzenia reklamacji decyduje Gwarant.

9. Gwarant podejmuje działania, aby naprawa mogła zostać wykonana w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia urządzenia do serwisu gwaranta. Jeżeli usunięcie usterek z powodu stopnia trudności wymaga dużego nakładu pracy lub działań dodatkowych (konieczność importu części

z zagranicy), termin ten może ulec wydłużeniu (maksymalnie do 45 dni roboczych), przy czym Gwarant dołoży należytej staranności, aby naprawę wykonać w możliwie najkrótszym terminie.

10. Wadliwe urządzenie, które w ramach realizacji przez Gwaranta jego obowiązków gwarancyjnych, wymienione na wolne od wad lub wszelkie wadliwe elementy urządzenia, których wymiany dokonano w ramach naprawy gwarancyjnej stają się własnością Gwaranta.

11. Autoryzowany serwis produktów SHARK i NINJA:

FIXIT S.A.

Kazimierza Pużaka 37
38-400 Krosno
e-mail: sharkninja@fixit.pl

W przypadku produktów uszkodzonych usterek 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:

a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady

b) uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub przechowywania i wywołane nimi wady

c) uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady

d) uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie

e) uszkodzenia wynikające z korzystania z nieautoryzowanych akcesoriów, nieautoryzowanych części zamiennych lub eksploatacyjnych i wywołane nimi wady

f) uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, w szczególności na skutek kontaktu z cieczą (wnętrze urządzenia), ogniem, na skutek zawiłgocenia, kondensacji pary wodnej, działania zbyt wysokich lub zbyt niskich temperatur, wyładowań elektrostatycznych bądź atmosferycznych, działania substancji chemicznych upadku, uderzenia i naprężenia i wywołane nimi wady

g) naturalne zużycie urządzenia wynikające z normalnej eksploatacji, na przykład otarcia, zarysowania, zużycie się materiałów eksploatacyjnych, itp.

KARTA GWARANCYJNA

14. Gwarancja nie znajduje zastosowania w przypadkach, gdy wada lub uszkodzenie wynikły z samowolnej naprawy, przeróbki (modyfikacji), używania części nieznanego pochodzenia lub adaptacji wykonanej przez inne osoby niż autoryzowany serwis.

15. Gwarancja nie znajduje zastosowania gdy:

- oznaczenia urządzenia (numer seryjny) są nieczytelne lub noszą znamiona ingerencji osób trzecich,

- karta gwarancyjna nie została wypełniona, została źle wypełniona, jest nieczytelna lub nosi ślady poprawek i wpisy osób nieuprawnionych.

16. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa do domagania się przez uprawnionego z gwarancji zwrotu utraconych zysków i poniesionych strat w związku z wadami urządzenia.

17. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej karcie gwarancyjnej zastosowanie znajdują odpowiednie przepisy powszechnie obowiązującego prawa.

18. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

Dane nabywcy:

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

Numer seryjny urządzenia:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość.....

telefon:

e-mail:.....

Pieczętka sprzedawcy:

.....

Podpis nabywcy:

.....

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

UWAGI



.....

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 zastrzeżonymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC w UE.

© 2023 SharkNinja Operating LLC

.....

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

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt nad Menem,
Niemcy
ninjakitchen.eu**