

NINJA[®]

Foodi[®]

MAX

AF451EU

INSTRUKCJA

Dwustrefowa
frytkownica
beztłuszczowa



DZIĘKUJĘ

za zakup dwustrefowej frytownicy Ninja® Foodi® Max

SPECYFIKACJATECHNICZNA

Napięcie: 220-240 V~, 50-60 Hz

Waty: 2470 W

UWAGA

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem Ninja® Dwustrefowa frytkownica MAX.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 2
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. NIE można dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci. W przypadku używania w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 3
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 4
- NIE można umieszczać ani przechowywać niczego na produkcie podczas jego używania.
- 5
- NIE można umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, na lub w nagrzanym piekarniku lub płycie kuchennej.
- 6
- NIGDY korzystaj z gniazdek elektrycznych pod ładą.
- 7
- NIGDY nie można podłączać tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8
- NIEużywaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający służy do zmniejszenia ryzyka złapania przewodu przez dzieci w wieku poniżej 8 lat zaplątania się i zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód.

- 11
- ZAWSZE przed użyciem upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12
- NIE można zakrywać wlotu lub wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Zapobiegnie to równomiernemu gotowaniu i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 13
- Przed włożeniem wyjmowanej szuflady do jednostki głównej upewnij się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką ściereczką.
- 14
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. NIE można używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. NIE można używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. NIE można używać na zewnątrz. Nie właściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 15
- Przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie roboczym. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. NIE można przesuwac urządzenia, gdy jest używane.
- 16
- NIE można ustawiać podczas pracy ustawiaj urządzenie blisko krawędzi blatu.
- 17
- NIEużywaj akcesoriów niezalecanych lub nie sprzedawanych przez SharkNinja. Nie umieszczaj akcesoriów W kuchenie mikrofalowej, tosterze, piecu konwekcyjnym lub konwencjonalnym lub na ceramicznej płycie kuchennej, grzałce elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Użycie akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

- 18
- ZAWSZE przed uruchomieniem upewnij się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
- 19
- Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić co najmniej 6 cali (15 cm) przestrzeni nad i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- 20
- NIE można używać urządzenia bez zainstalowanych wyjmowanych szuflad.
- 21
- NIE można używać tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

- 9
- Aby chronić przed porażeniem elektrycznym NIE można zanurzać przewodu, wtyczek lub obudowy jednostki głównej w wodzie lub innym płynie. Gotuj tylko w dostarczonych szufladach.
- 10
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. NIE można używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast przestań go używać i skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta.

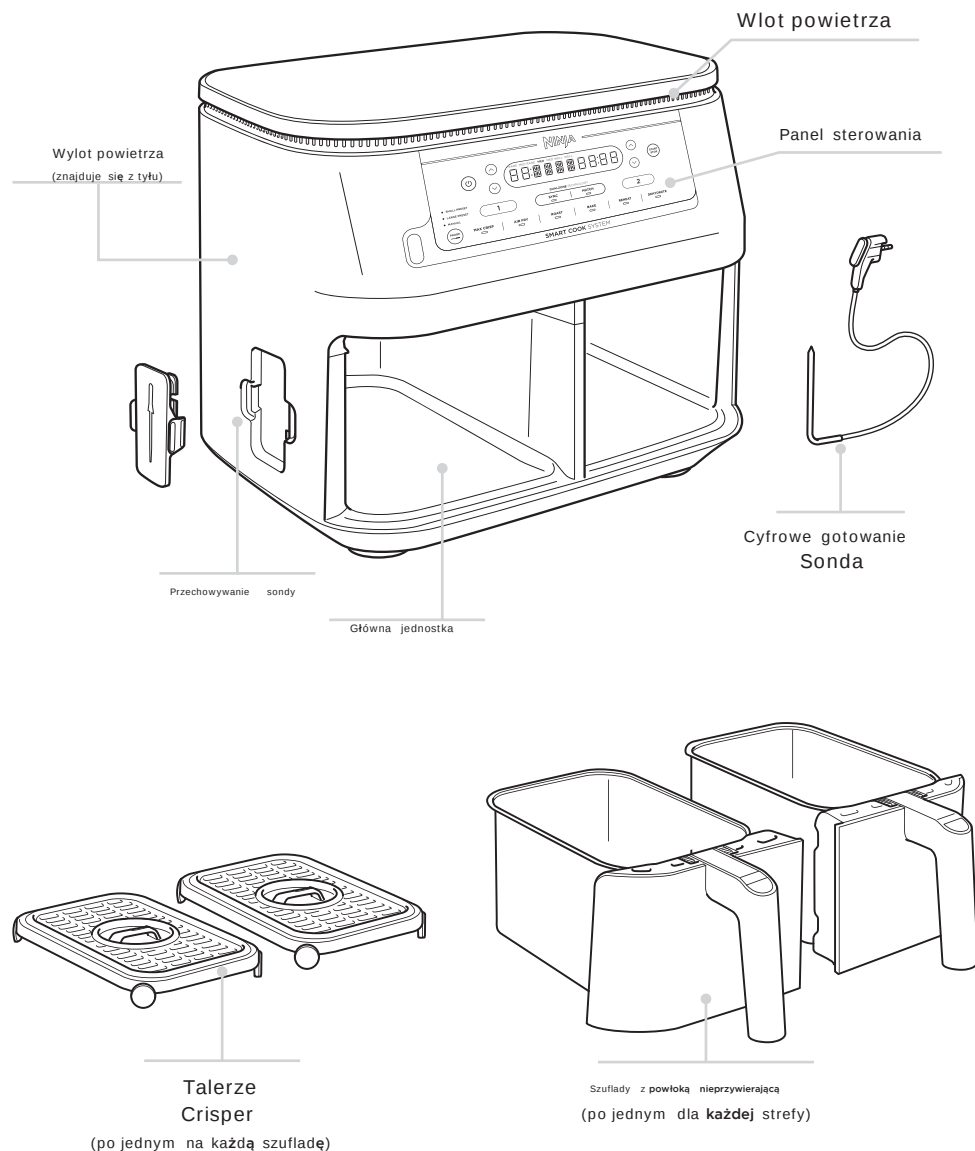
- 22
- Unikaj kontaktu żywności z elementami grzejnymi. NIE przepełniaj urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- 23
- Napięcia w gniazdach mogą się różnić, wpływając na działanie produktu. Aby zapobiec możliwym chorobom, użyj termometru, aby sprawdzić, czy jedzenie jest ugotowane.
- 24
- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, natychmiast odłącz wtyczkę. Poczekaaj, aż dymienie ustanie, zanim zdejmiesz akcesoria do gotowania.
- 25
- NIE można dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE używaj ochronnych gorących podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych i używaj dostępnych uchwytyów.
- 26
- NIE można trzymać rąk w pobliżu przewodu cyfrowej sondy do gotowania, gdy jest on używany, aby zapobiec poparzeniu.
- 27
- Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajdują się gorące potrawy. Nie właściwe użycie może spowodować obrażenia ciała.

- 28
- Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. NIE pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów lub dotykał gorących powierzchni.
- 29
- Szuflada i talerz Crisp bardzo się nagrzewają podczas procesu gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania szuflady lub talerza z urządzenia. ZAWSZE po wyjęciu szuflady lub talerza należy umieścić je na żaroodpornej powierzchni. NIE można dotykać akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim.
- 30
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- 31
- Aby odłączyć, wyłącz dowolne sterowanie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem, demontażem, włożeniem lub wyjęciem części i przechowywaniem.
- 32
- NIE można czyścić metalowymi gąbkami do szorowania. Kawałki mogą oderwać się od podkładki i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 33
- Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia można znaleźć w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.

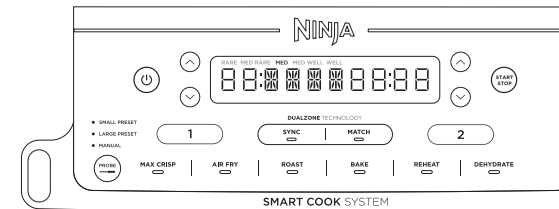
	Wskazuje, aby przeczytać i przejrzeć instrukcje, aby zrozumieć działanie i użytkowanie produktu.
	Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne szkody materialne, jeśli ostrzeżenie zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.
	Uważaj, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć oparzeń.
	Wyłącznie do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJE INSTRUKCJE

CZĘŚCI



POZNAJ SWOJĄ FRYTOWNICĘ POWIETRZNĄ



Podczas ustawiania czasu wyświetlacz cyfrowy pokazuje HH:MM. (Godziny:Minuty)

PRZYCISKI FUNKCYJNE

MAX CRISP - MAKSYMALNA KRUCHOŚĆ: Najlepsze do gotowania mniejszych ilości mrożonek, takich jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

AIR FRY - SMAŻENIE NA POWIETRZU: Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom chrupkość przy niewielkiej ilości oleju lub bez oleju.

ROAST - PIEC: Użyj urządzenia jako piekarnika do delikatnych mięs i nie tylko.

ODGRZAĆ: Ożyw resztki, delikatnie je podgrzewając, pozostawiając chrupiące rezultaty.

DEHYDRATE - ODWODNIĆ: Odwadniaj mięso, owoce i warzywa jako zdrowe przekąski.

BAKE - UPIEC: Twórz dekadentckie wypieki i desery.

PRZYCISKI OPERACYJNE

- 1 Sterowanie dla szuflady po lewej stronie (Strefa 1).
- 2 Sterowanie dla szuflady po prawej stronie (Strefa 2).

strzałki W LEWO: Użyj strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać żądaną temperaturę gotowania lub rodzaj białka.

Strzałki W PRAWO: Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby wybrać czas gotowania lub poziom gotowania.

Przycisk SYNC - SYNCHRONIZACJA: Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby zapewnić, że obie strefy skończą się w tym samym czasie, nawet jeśli mają różne czasy gotowania.

Przycisk MATCH - DOPASUJ: Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1, aby ugotować większą ilość tej samej potrawy lub ugotować różne potrawy przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.

Przycisk PROBE - Sonda: Użyj, aby wybrać Małe ustawienie wstępne lub Ręczne podczas korzystania z sondy.

Przycisk zasilania: The  przycisk włącza urządzenie, a także je wyłącza i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

TRYB CZUWANIA: Po 10 minutach braku interakcji z panelem sterującym, urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

TRYB WSTRZYMANIA: Hold pojawi się na urządzeniu w trybie SYNC. Jedna strefa będzie się gotować, podczas gdy druga strefa będzie trzymać, dopóki czasy się nie zsynchronizują.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć z urządzenia wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmy.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Proszę zwrócić szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne zabezpieczenia, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj szuflady i talerze na świeże warzywa w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłucz i wysusz. Szuflady i talerze na świeże produkty są TYLKO części nadające się do mycia w zmywarce. Jednak w celu przedłużenia żywotności szuflad zalecamy mycie ręczne. NIGDY nie czyść jednostki głównej lub sondy w zmywarce do naczyń.
- 4 Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić co najmniej 6 cali (15 cm) przestrzeni nad i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

KORZYSTANIE Z Sondy NINJA®

Przed podłączeniem sondy do urządzenia upewnij się, że w gnieździe nie ma żadnych osadów, a przewód nie ma uszkodzeń.

NOTATKA:Sonda jest dostępna tylko w Strefie 1.

- 1 Wyjmij schowek na sondę znajdujący się po lewej stronie urządzenia. Następnie rozwiń przewód z komory, aby wyjąć sondę. Wyjmij szufladę Strefy 1 (przed podłączeniem sondy).
- 2 Włóż sondę do mięsa/ryby, korzystając z instrukcji na stronie 9, aby upewnić się, że sonda jest umieszczona prawidłowo.
- 3 Podłącz sondę do gniazda (znajdującego się po lewej stronie panelu sterowania). Mocno wciśnij wtyczkę, a następnie włóż szufladę. Powinienesz usłyszeć i poczuć kliknięcie, gdy sonda jest włożona do końca. Umieść schowek z powrotem na boku urządzenia.

NOTATKA:Nadmiar drutu sondy można pozostawić w szufladzie.

- 4 Po podłączeniu sondy do gniazdka wybierz Strefę 1, a następnie żadaną funkcję gotowania. Użyj strzałek w lewo, aby ustawić temperaturę gotowania.
- 5aUżyj przycisku PROBE, aby wybrać jedną z nich Małe lub duże ustawienie wstępne, w zależności od wielkości mięsa/ryby. Użyj strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać mięso/ryby, a strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić preferowany wewnętrzny wynik pożywienia.

5bJeśli używasz przycisku Ręczny, użyj poniżej zalecane wewnętrzne temperatury gotowania.

RODZAJ ŻYWNOSCI:	OKREŚLONY WYNIK:
Ryba	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
Kurczak/ Indyk	Well (65°C)
	Well (75°C)
	Well (70°C)
Wieprzowina	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well (70°C)
Wołowina/ Jagnięcina	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well (70°C)

NOTATKA: Informacje na temat zalecanych temperatur bezpiecznych dla żywności można znaleźć w lokalnym urządzie ds. norm żywności.

NOTATKA: Ustawione wyniki dla WOŁOWINY są niższe od normalnych zaleceń, ponieważ urządzenie będzie nadal gotować w temperaturze 5-10°C.

- 6 Nie ma potrzeby podgrzewania. Po dokonaniu wyboru naciśnij przycisk START/ STOP, aby rozpocząć gotowanie. Na ekranie zostanie wyświetlona aktualna temperatura sondy oraz temperatura docelowa.
- 7 Urządzenie zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu pożądanego rezultatu.
- 8 Przenieś mięso/rybę na talerz, aby odpoczęło. Sonda nie musi być nadal włożona. Mięso/ryba będzie nadal podnosić gotowanie do ustalonego wyniku, co zajmie około 3–5 minut. To ważny krok, ponieważ brak odpoczynku może prowadzić do tego, że rezultaty będą wyglądać na „mniej” ugotowane.Czasy przeniesienia gotowania mogą się różnić w zależności od wielkości i rodzaju mięsa/ryby.

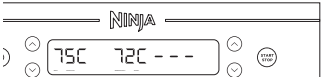
NOTATKA:Sonda będzie GORĄCA. Użyj rękawic kuchennych lub szczypiec, aby wyjąć sondę z mięsa/ryby.

Używanie SYNC z sondą:

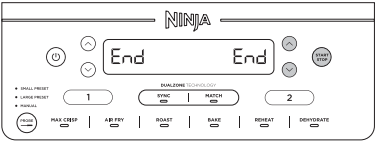
- 1 Instrukcje znajdują się w krokach 1-3 na stronie 7 o ustawianiu sondy.
- 2 Naciśnij Zone 1 i wybierz żądane gotowanie funkcjonować. Użyj przycisku PROBE, aby wybrać ustawienie wstępne Małe lub Duże, w zależności od wielkości mięsa/ryby. Użyj strzałek po lewej stronie, aby wybrać mięso/rybę, a strzałek po prawej stronie, aby wybrać żądany wynik.
- 3Naciśnij Zone 2 i wybierz żądane gotowanie Ustaw czas i temperaturę, a następnie wybierz opcję SYNCHRONIZACJA. Naciśnij przycisk START/ STOP, aby rozpocząć gotowanie.

NOTATKA:Podczas początkowej konfiguracji strefa z krótszym czasem gotowania będzie wyświetlać HOLD. Wyświetlacz przejdzie następnie do pokazywania aktualnej i docelowej temperatury sondy w Strefie 1 oraz pasków postępu w Strefie 2.

- 4 Podczas gdy strefa 1 nadal osiąga cel temperatury, Strefa 2 rozpocznie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawiają się paski postępu podczas cyklu smażenia. Wybierz strefę 2, aby zobaczyć pozostały czas gotowania.



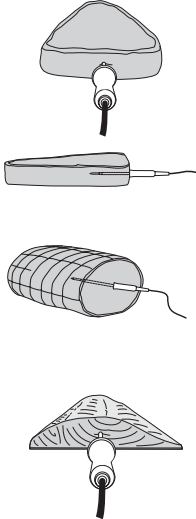
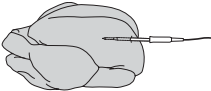
- 5Po zakończeniu gotowania w obu strefach, Na wyświetlaczu dla Strefy 1 pojawi się „rest”. Następnie 3 razy na wyświetlaczu pojawi się „COOL”, a następnie „End”.



Korzystanie z MATCH z sondą:

- 1 Naciśnij Zone 1 i wybierz żądane gotowanie Użyj strzałek w lewo, aby wybrać żadaną temperaturę gotowania. Użyj przycisku PROBE, aby wybrać małe ustawienie wstępne lub duże ustawienie wstępne, w zależności od wielkości mięsa/ryby. Jeśli używasz przycisku Ręczny, użyj zalecanych temperatur wewnętrznych smażenia na stronie 7.
- 2Wybierz MATCH, a następnie naciśnij przycisk START/ przycisk STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby wybrać żądane mięso/rybę, a strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby ustawić wynik wewnętrzny.

KORZYSTANIEZ SONDY NINJA®

PRAWIDŁOWE WKŁADANIE SONDY			
RODZAJ ZYWNOSCI:	UMIESZCZENIE	PRAWIDŁOWY	BŁĘDNY
Steki Kotlety schabowe Kotlety jagnięce Pierśi kurczaka Burgery Polędwiczki Filety rybne	- Włóż sondę poziomo do środka najgrubszej części mięsa. - Upewnij się, że końcówka sondy jest włożona prosto w środek mięsa, a nie pod kątem w kierunku jego dolnej lub górnej części. - Upewnij się, że sonda znajduje się blisko (ale nie dotyka) kości i jest z dala od tłuszczu lub chrząstki. NOTATKA: Najgrubsza część polędwicy nie może być środkiem. Ważne jest, aby koniec sondy dotykał najgrubszej części, aby osiągnąć pożądane rezultaty.		
Cały kurczak	- Włóż sondę poziomo do najgrubszej części piersi, równoległej do kości, ale nie dotykającej. - Upewnij się, że górna część piersi sięga środka najgrubszej części piersi i nie przechodzi przez całą pierś.		

NOTATKA:NIE można używać sondy z zamrożonym mięsem/rybą lub do kawałków mięsa cieńszych niż 1,5 cm.

GOTOWANIE W FRYTOWNICY POWIETRZNEJ
SZYBKI PRZEWODNIK REFERENCYJNY DOTYCZĄCY PRZEPISÓW I TABEL GOTOWANIA

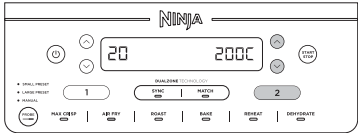
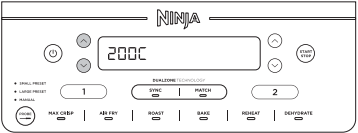
GOTOWANIE Z DUALSTREFĄ TECHNOLOGIA

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

SYNCHRONIZACJA (bez sondy)

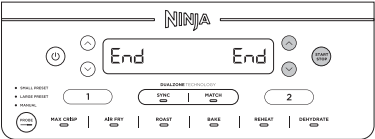
Aby zakończyć gotowanie w tym samym czasie, gdy potrawy mają różne czasy gotowania, temperatury, a nawet funkcje:

- Umieść składniki w szufladach, a następnie włóż szuflady do urządzenia.
- Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybrać żadaną funkcję gotowania za pomocą pokrętła. Użyj strzałki w lewo, aby ustawić temperaturę, a strzałki w prawo, aby ustawić czas.
- Wybrać strefę 2, a następnie za pomocą pokrętła wybrać żadaną funkcję gotowania. Użyj strzałki w lewo, aby ustawić temperaturę, a strzałki w prawo, aby ustawić czas.



NOTATKA:Możesz wybrać inną funkcję dla strefy 2.

- 4 Naciśnij SYNC, a następnie naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie w strefie o najdłuższym czasie. Zostanie wyświetlona druga strefa Trzymać. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i aktywuje drugą strefę, gdy w obu strefach pozostanie ten sam czas.
- 

NOTATKA: Jeśli zdecydujesz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe przed upływem czasu gotowania, możesz to zrobić ZATRZYMAJ STREFĘ. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij przycisk START/STOP.
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.
- 
- 6 Usuń składniki, przechylając je lub używając szpiciec/przyborów z silikonowymi końcówkami. NIE można umieszczać szuflady na górze urządzenia.

GOTOWANIE W FRYTOWNICY– CIAĞ DALSZY .

MATCH - DOPASUJ (bez sondy)

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

- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie włóż szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie **podświetlona**. Wybrać **żądaną funkcję** gotowania za pomocą **pokrętła**. Użyć **strzałki** w lewo, aby **ustawić temperaturę**, a **strzałki** w prawo, aby **ustawić** czas.

200C

- 3 Naciśnij przycisk MATCH, aby **skopiować** ustawienia strefy 1 do strefy 2. Następnie naciśnij **pokrętło**, aby **rozpocząć** gotowanie w obu strefach.

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

- 5 Usun składniki, **przechylając** je lub **używając** szczypiec/przyborów z silikonowymi **końcówkami**.

Rozpoczęcie obu stref w tym samym czasie, ale zakończenie o różnych porach:

- 1 Wybierz **strefę 1**, a następnie **wybierz żądaną funkcję** za pomocą **pokrętła**. Użyć **strzałki** w lewo, aby **ustawić temperaturę**.

200C

- 2 Użyć **strzałki** w prawo, aby **ustawić** czas.

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

60C

- 4 Naciśnij **pokrętło**, aby **rozpocząć** gotowanie w obu strefach.

NOTATKA: Jeśli zdecydujesz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe przed **upływem** czasu gotowania, **możesz** to zrobić **ZATRZYMAJ STREFĘ**. Wybierz **tę strefę**, a następnie naciśnij przycisk **START/STOP**. Dalsze instrukcje **znajdują** się na stronie 12.

- 5 Po **zakończeniu** gotowania w każdej strefie urządzenie wyemituje **sygnał dźwiękowy**, a na **wyświetlaczu** pojawi się komunikat „End”.
- 6 Usun składniki, **przechylając** je lub **używając** szczypiec/przyborów z silikonowymi **końcówkami**.

ZAKOŃCZENIE CZASU PIECZENIA W JEDNEJ STREFIE (PRZYUŻYCIU OBU STREF)

- 1 Wybierz **strefę**, którą chcesz **zatrzymać**.

5:00

6:00

- 2 Naciśnij **START/STOP**, aby **zakończyć** gotowanie.

8:88

6:00

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

5:00

PRZERWANIE PIECZENIA

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane po **wyjęciu** szuflady. Ponownie **włóż szufladę**, aby **wznowić** gotowanie.

PODCZAS UŻYWANIA W TRYBIE SYNCHRONIZACJI lub DOPASOWANIA

Jeśli otworzysz **szufladę**, druga szuflada automatycznie **zatrzyma się**, aby gotowanie **zakończyło** się w tym samym czasie. Ponownie **włóż szufladę**, aby **kontynuować** gotowanie w obu strefach.

NOTATKA:Jeśli podczas gotowania w trybie SYNC szuflada zostanie **wyjęta** na **dłużej niż 2** minuty, program zostanie anulowany. Aby **wznowić** gotowanie, **naależy** ponownie **zaprogramować** każdą strefę.

GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

Maks Crisp

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

- 1 Następnie zainstaluj w szufladzie **tacę** Crisper **umieść** składniki w szufladzie i **włóż szufladę** do **urządzenia**.

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

240C

- 3 Użyć **strzałki** w prawo, aby **ustawić** czas w **odstępach 1-**minutowych do 30 minut. Naciśnij **pokrętło**, aby **rozpocząć** gotowanie.

30

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

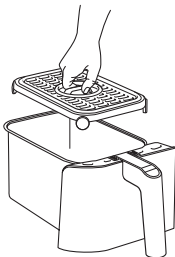
- 5 Usun składniki, **przechylając** je lub **używając** szczypiec/przyborów z silikonowymi **końcówkami**.

GOTOWANIE W FRYTOWNICY- CIAĞ DALSZY .

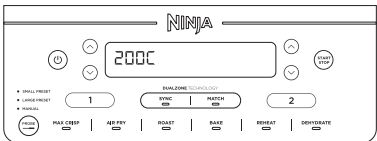
AIR FRY

NOTATKA: Temperatura jest ustawiona na 200°C.

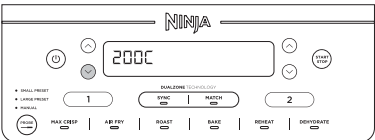
- 1 Następnie zainstaluj w szufladzie tacę Crisper umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



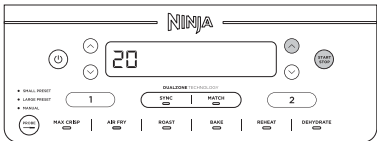
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz AIR FRY za pomocą pokrętki.



- 3 Użyj strzałki w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę.

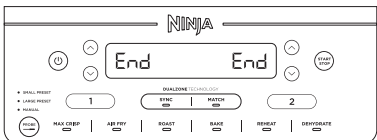


- 4 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę, aż do 1 godziny. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie.



NOTATKA: Podczas gotowania można wyjąć szufladę i potrząsać składnikami, aby były bardziej chrupiące.

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

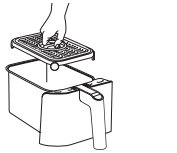


- 6 Usuń składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

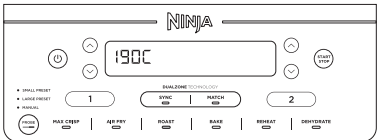
Roast

NOTATKA: Temperatura jest ustawiona na 190°C

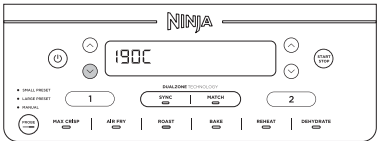
- 1 Zamontować w szufladzie tacę Crisp (opcjonalnie), następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



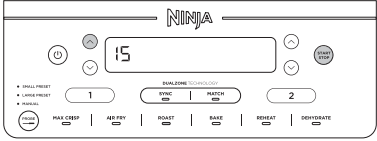
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się w strefie 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz ROAST za pomocą pokrętki



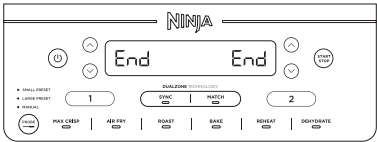
- 3 Użyj strzałki w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny i w odstępach 5-minutowych od 1 do 4 godzin. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć gotowanie.



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

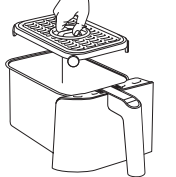


- 6 Usuń składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

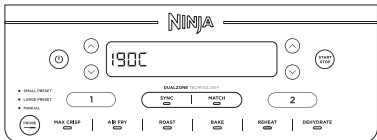
Reheat- Odgrzać

NOTATKA: Temperatura jest ustawiona na 170°C

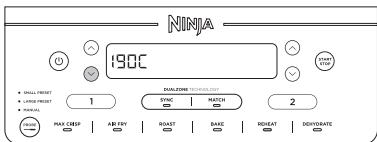
- 1 Zamontować w szufladzie talerz do Crisp (opcjonalnie), następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.



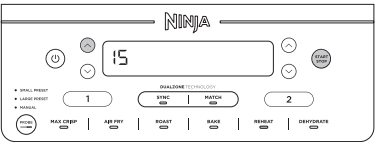
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz ODGRZEWANIE za pomocą pokrętki.



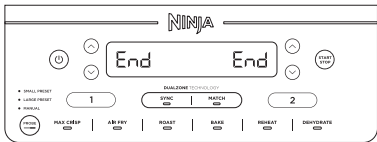
- 3 Użyj lewej strzałki, aby ustawić żądane temperatura.



- 4 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę, aż do 1 godziny. Naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć podgrzewanie.



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

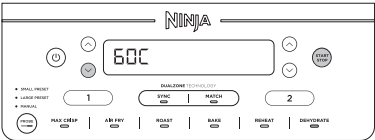


- 6 Usuń składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

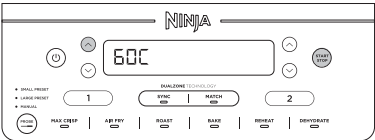
Dehydrate - Odwodnić

NOTATKA: Temperatura jest ustawiona na 60°C

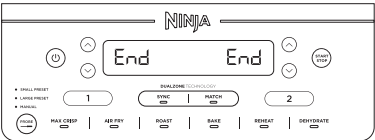
- 1 Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj talerz Crisp w szufladzie na wierzchu składników i umieść kolejną warstwę składników na talerzu Crisp.
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz DEHYDRATE za pomocą pokręćła. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura. Użyj strzałki w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w odstępach 15-minutowych od 1 do 12 godzin. Naciśnij pokręćło, aby rozpocząć odwadnianie.



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



- 5 Usuń składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

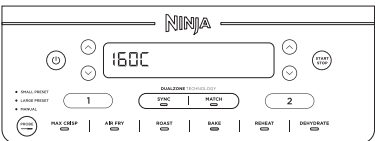
Bake - Upiec

NOTATKA: Temperatura jest ustawiona na 160°C

- 1 Zainstaluj w szufladzie tacę na warzywa (opcjonalnie), następnie umieść składniki w szufladzie i włóż szufladę do urządzenia.

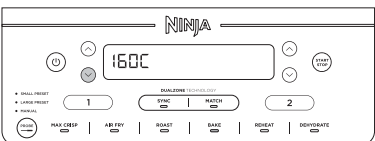


- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz PIECZENIE za pomocą pokręćła.

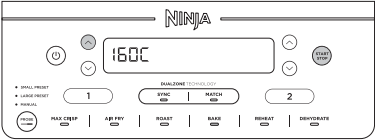


NOTATKA: Aby przekonwertować przepisy z tradycyjnego piekarnika, obniż temperaturę o 10°C.

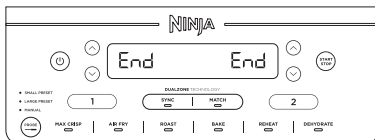
- 3 Użyj strzałki w lewo, aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałki w prawo, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny i w odstępach 5-minutowych od 1 do 4 godzin. Naciśnij pokręćło, aby rozpocząć gotowanie.



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



- 6 Usuń składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów z silikonowymi końcówkami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Odłącz urządzenie od gniazdka i przed czyszczeniem poczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Część/ Akcesorium	Metoda czyszczenia	Można myć w zmywarce?
Główna jednostka	Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, przetrzyj je wilgotną ściereczką	NIE
Szuflady i Talerze Crisper	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. W przypadku prania ręcznego wysuszyć wszystkie części na powietrzu lub ręcznikiem po użyciu. Aby przedłużyć żywotność szuflad zalecamy mycie ich ręcznie.	Tak
Sonda	Nie wkładaj sondy do zmywarki ani nie zanurzaj jej w wodzie ani innym płynie. Wytrzyj do czysta wilgotną ściereczką.	NIE

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

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie szuflady bez nachodzenia na siebie. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrzyj nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu wybierz strefę, którą chcesz dostosować, a następnie naciśnij lewą strzałkę, aby ustawić temperaturę lub prawą strzałkę, aby ustawić czas.
- 3 Aby przekonwertować przepisy z tradycyjnego piekarnika, obniż temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przypalenia.
- 4 Od czasu do czasu wentylator frytownicy powietrznej rozdmuchuje lekką żywność. Aby temu zaradzić, zabezpiecz żywność (jak górna kromka chleba na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- 5 Talerze Cricker podnoszą składniki w szufladach, dzięki czemu powietrze może krążyć pod i wokół składników, zapewniając równomierne, chrupiące rezultaty.
- 6 Po wybraniu funkcji gotowania można nacisnąć przycisk START/STOP, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać z domyślną temperaturą i czasem.
- 7 Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby uzyskać preferowany poziom chrupkości.
- 8 W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy sprawdzać postępy gotowania i wyjmować potrawy po osiągnięciu pożądanego stopnia zrumienienia. Zalecamy stosowanie termometru z natychmiastowym odczytem do monitorowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb.
- 9 W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy wyjąć jedzenie natychmiast po zakończeniu czasu gotowania, aby uniknąć przypalenia.

PODRĘCZNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

- Jak ustawić temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy? Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj lewej strzałki, aby ustawić temperaturę lub prawej strzałki, aby ustawić czas.
- Jak ustawić temperaturę lub czas podczas korzystania z podwójnych stref? Wybierz **żądaną** strefę, a następnie użyj strzałki w lewo, aby ustawić temperaturę lub strzałki w prawo, aby ustawić czas.
- Czy urządzenie wymaga wstępnego nagrzania?

Urządzenie nie wymaga wstępnego nagrzania.
- Czy mogę gotować różne potrawy w każdej strefie i nie martwić się zanieczyszczeniem krzyżowym? Tak, obie strefy są niezależne z oddzielnymi elementami grzejnymi i wentylatorami.
- Jak wstrzymać odliczanie?

Minutnik zostanie automatycznie zatrzymany po wyjęciu szuflady z urządzenia. Włóż ponownie szufladę w ciągu 10 minut, aby wznowić gotowanie, w przeciwnym razie strefa z otwartą szufladą zostanie anulowana.
- Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?

Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać, a następnie naciśnij przycisk START/STOP.
- Czy szufladę można bezpiecznie postawić na moim blacie?

Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia i umieszczaj tylko na powierzchniach odpornych na ciepło.
- Kiedy należy używać talerza Crisp?

Użyj talerza Crisper, jeśli chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Talerz unosi żywność w szufladzie, dzięki czemu powietrze może przepływać pod nią i wokół niej, aby równomiernie ugotować składniki.
- Dlaczego moje jedzenie nie dogotowało się do końca?

Upewnij się, że szuflada jest całkowicie wsunięta podczas gotowania. Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie szuflady bez nachodzenia na siebie. Wstrząśnij szufladą, aby wymieszać składniki, aby uzyskać równomierną chrupkość. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu użyj lewej strzałki, aby ustawić temperaturę lub prawej strzałki, aby ustawić czas.
- Dlaczego moje jedzenie jest spalone?

W celu uzyskania najlepszych rezultatów należy sprawdzać postępy gotowania i wyjmować potrawy po osiągnięciu **pożądanego** stopnia zrumienienia. **Usuń** jedzenie natychmiast po **zakończeniu** czasu gotowania, aby **uniknąć** przypalenia.
- Dlaczego niektóre składniki obracają się podczas smażenia na powietrzu?

Od czasu do czasu wentylator frytownicy powietrznej rozdmuchuje lekką żywność. Użyj drewnianych patyczków do koktajli, aby zabezpieczyć luźne, lekkie jedzenie, takie jak górna kromka chleba na kanapce.
- Czy mogę smażyć mokre, panierowane składniki?

Tak, ale zastosuj odpowiednią technikę panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć potrawy w mące, następnie w jajku, a następnie w bułce tartej. Docisnij mocno bułkę tartą do ubitych składników, aby okruszki nie zostały zdmuchnięte przez wentylator.
- Jak przechowywać sondę w komorze?

Najpierw włóż wtyczkę do schowka i owiń przewód zgodnie ze strzałką.
- Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy?

Albo jedzenie jest gotowe, albo oznacza to, że druga strefa **zaczęła się gotować**.
- Dlaczego ekran wyświetlacza zrobił się czarny?

Urządzenie jest w trybie czuwania. **Naciśnij** moc przycisk, aby **włączyć** go ponownie.
- Dlaczego na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”?

Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online **można znaleźć** na stronie ninja.kitchen.eu.