

NINJA® Foodi®

AG301EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRILL & FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA



DZIĘKUJEMY!

za zakup Grilla i Frytkownicy beztłuszczowej Ninja



ninjakitchen.pl

ZAPISZ TE INFORMACJE:

Numer modelu:

Numer seryjny:

Data zakupu:

(Zachowaj dowód zakupu)

Sklep zakupu:

WSKAZÓWKA: Model i numery seryjne można znaleźć na etykiecie umieszczonej z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Moc: 1760 W

WAŻNE ZALECENIA

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

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

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych

środków ostrożności, w tym następujących:

OSTRZEŻENIA

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

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

21 NIE DOTYKAĆ akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim. Płyta grillowa i kosz bardzo nagrzewają się podczas gotowania.

22 NIE UŻYWAĆ tego urządzenia do smażenia w głębokim oleju.

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

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

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

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

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

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

29 Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia.



Symbol wskazuje na przeczytanie i przejrzanie instrukcji w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.



Symbol wskazuje na zagrożenie, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie dołączone do tego symbolu zostanie zignorowane.



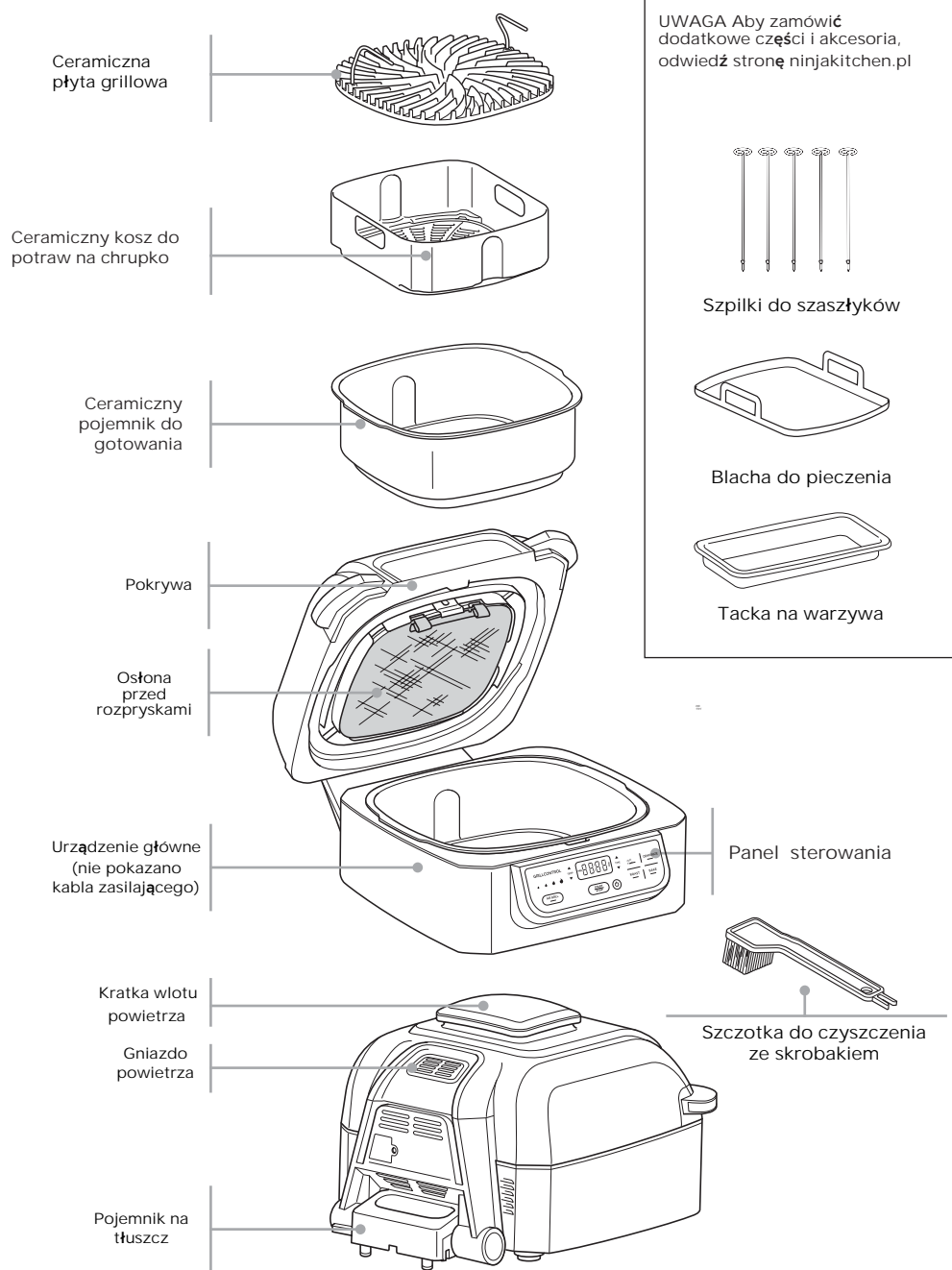
Uważaj, aby unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochronnych rękawic, aby unikać poparzeń.



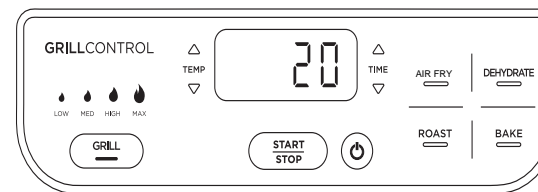
Produkt przeznaczony tylko do użytku wewnątrz i w domu.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

CZĘŚCI



POZNAJ SWÓJ GRILL&FRYTKOWNICĘ



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

PRZYCISKI FUNKCYJNE

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

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

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

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

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

PRZYCISKI OPERACYJNE

Przycisk zasilania Po podłączeniu urządzenia naciśnij przycisk zasilania przycisk aby włączyć jednostkę. Naciśnięcie go podczas gotowania zatrzymuje bieżącą funkcję gotowania i wyłącza urządzenie.

Strzałki TEMP Użyj strzałki w górę i w dół aby dostosować temperaturę gotowania w dowolnej funkcji. Podczas korzystania z funkcji Grill, przełącz przycisk GRILL lub użyj strzałek w górę i w dół, aby ustawić temperaturę gotowania.

Strzałki TIME Użyj strzałki w górę i w dół Strzałki TIME służą do ustawiania czasu gotowania w dowolnej funkcji.

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

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

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
 - 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcję obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
 - 3 Umyj płytę grillową, osłonę przed rozpryskiwaniem, kosz do potraw na chrupko, czujnik cyfrowy, szczoteczkę do czyszczenia i pojemnik w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie ołucz i dokładnie wysusz. Wszystkie akcesoria można myć w zmywarce.
- NIGDY** nie czyść urządzenia głównego w zmywarce.

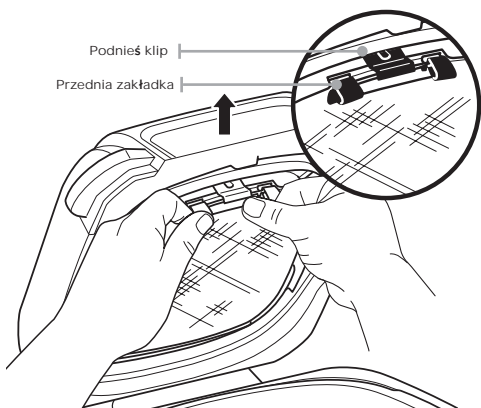
KORZYSTANIE Z GRILLA

OSŁONA PRZED ROZPRYSKAMI

Umieszczona na spodniej stronie pokrywy przeciw rozpryskom utrzymuje element grzejny w czystości i zapobiega dymieniu. Osłonę przed rozpryskami można zdejść w celu czyszczenia, ale zalecamy jej pozostawienie na miejscu podczas gotowania.

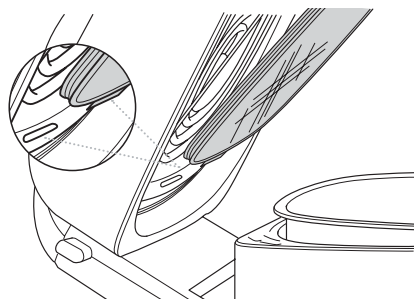
Zdejmowanie osłony przed rozpryskiwaniem

Zdejmij osłonę przed rozpryskami do czyszczenia po każdym użyciu. Najpierw pozwól, aby osłona przed rozpryskami całkowicie ostygła, a następnie zdejmij ją kciukiem, aby zwolnić przedni zacisk, popychając przedni zacisk do góry, a drugą ręką pociągając jedną z wypustek do siebie. Spowoduje to zwolnienie osłony przed rozpryskami, umożliwiając wyciągnięcie jej z gniazda wzdłuż tylnej części pokrywy.



Zakładanie osłony przed rozpryskami

Aby założyć osłonę, delikatnie wepchnij ją z tylnej strony pokrywy. Włóż tylną wypustkę na osłonę do szczeliny z tyłu pokrywy. Następnie wepchnij osłonę przed rozpryskami do góry, aż zatrzaśnie się w zatrzasku z przodu pokrywy.



TECHNOLOGIA GRILLCONTROL

Nasza technologia pozwala kontrolować temperaturę płyty grillowej w celu precyzyjnego gotowania i nie dopuszczenia do zadymienia kuchni.

Podczas korzystania z funkcji Grill należy wybrać ustawienie temperatury płyty grillowej. Poniżej podano zalecane poziomy temperatury dla często używanych produktów.

| LOW | MEDIUM | HIGH | MAX |
|--|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Boczek • Kiełbaski • Nadziewane papryczki • Calzone | <ul style="list-style-type: none"> • Mięso mrożone • Marynowane/panierowane mięso | <ul style="list-style-type: none"> • Steki • Kurczak • Burgery • Hot dogi | <ul style="list-style-type: none"> • Warzywa • Owoce • Pizze • Owoce morza • Kebab |

UWAGA: Podczas gotowania urządzenie może wytwarzać dym. Aby zmniejszyć ilość dymu, zamiast oliwy z oliwek zalecamy stosowanie oleju roślinnego, z orzecha kokosowego, z awokado lub z pestek winogron.

UWAGA: Urządzenie może wytwarzać dym podczas gotowania mięsa podczas gotowania w wyższej, niż zalecana temperaturze. Aby uzyskać więcej wykresów gotowania, zapoznaj się odwiedź stronę ninjaikitchen.pl.

Grillowanie porcjami

W przypadku grillowania więcej niż dwóch kolejnych porcji potraw zaleca się opróżnienie wyjmowanego pojemnika z tłuszczu / oleju. Pomoże to zapobiec spalaniu się tłuszczu i powodowaniu dymu.

Zalecamy również pozostawienie płyty grillowej do ponownego nagrzania się przez co najmniej 3-5 minut między porcjami, aby zapewnić równomierne ślady grillowania i gotowania.

Przełączanie na grill po użyciu innej funkcji

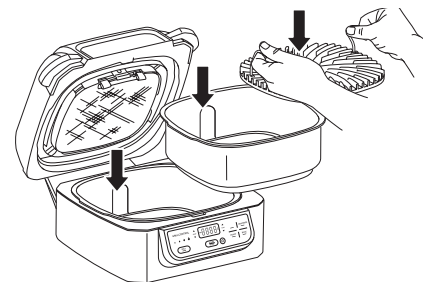
Jeśli urządzenie jest już nagrzane po użyciu innej funkcji, a płyta grillowa ma temperaturę pokojową w momencie umieszczania jej w urządzeniu, na ekranie może natychmiast pojawić się komunikat "ADD FOOD" (Dodaj jedzenie). Zalecamy, aby ruszt grillowy rozgrzać się przez co najmniej 6 minut przed umieszczeniem na nim składników. Gdy urządzenie nadal pracuje, a ruszt grilla się nagrzewa, komunikat „Add Food” (Dodaj jedzenie) pozostanie na ekranie do momentu otwarcia pokrywy i umieszczenia składników na talerzu.

FUNKCJE GOTOWANIA

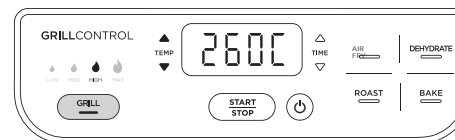
Przed włączeniem upewnij się, że urządzenie jest podłączone. Naciśnij przycisk zasilania

Grill

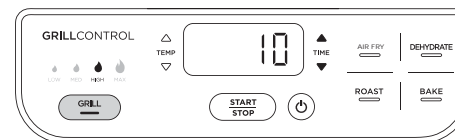
1 Umieść pojemnik w urządzeniu tak, aby wgłębienie na pojemniku było wyrównane z tylnym wypustem na urządzeniu głównym. Następnie umieść płytę grillową w pojemniku uchwytami do góry. Upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest na swoim miejscu i zamknij pokrywę.



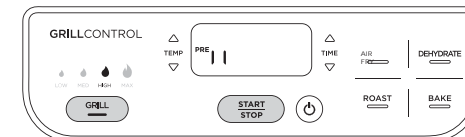
2 Naciśnij przycisk GRILL. Domyślny poziom temperatury zostanie podświetlony po lewej stronie panelu sterowania, a odpowiednia temperatura powietrza pojawi się na ekranie wyświetlacza. Naciśnij przycisk Grill lub strzałki TEMP w górę i w dół, aby dostosować ustawienie temperatury.



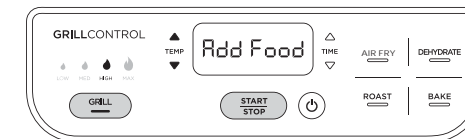
3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, by ustawić czas gotowania w jedninutowych odstępach, maksymalnie do 30 minut.



4 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć nagrzewanie. Na ekranie pojawi się komunikat "PRE" i rozpocznie się pasek postępu. Wstępne nagrzanie może zająć około 8 minut, w zależności od wybranego ustawienia temperatury.



5 Po zakończeniu nagrzewania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a komunikat "Add Food" (Dodaj jedzenie) będzie migać na ekranie wyświetlacza.



6 Otwórz pokrywkę i umieść składniki na płycie grillowej. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

UWAGA: Podczas gotowania możesz otworzyć pokrywkę, aby sprawdzić lub przewrócić jedzenie. Timer zatrzyma się po otwarciu pokrywy, a następnie automatycznie wznowi działanie po jej zamknięciu.

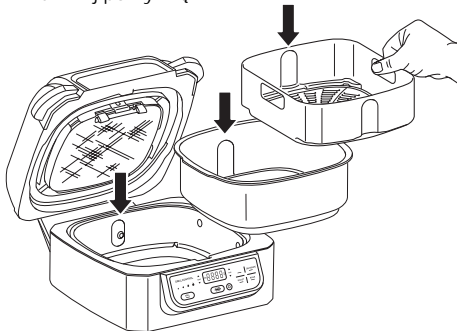
7 Po upływie czasu grillowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis END. Po wyjęciu jedzenia pozostaw pokrywkę otwartą, aby urządzenie szybciej ostygło. Po grillowaniu, osłona ze stali nierdzewnej na zewnątrz urządzenia będzie gorąca. Jeśli chcesz dalej grillować jedzenie, po prostu naciśnij strzałkę w górę TIME, aby wydłużyć czas, a następnie naciśnij przycisk START / STOP.

UWAGA: W przypadku gotowania porcjami należy opróżniać tłuszcz z wyjmowanego naczynia do gotowania po każdym 2 partiach. Pomoże to zapobiec spalaniu się tłuszczu i dymieniu.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Air Fry (smażenie bez tłuszczowe)

- 1 Włóż pojemnik do urządzenia za pomocą wcięcia na pojemniku oraz wyrównaj go z wypukłością na jednostce głównej. Umieść kosz do potraw na chrupko, a następnie zamknij pokrywę.



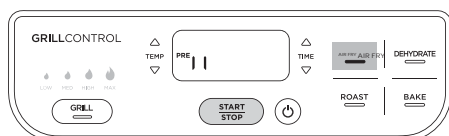
- 2 Naciśnij przycisk Air Fry. Domyślny poziom temperatury zostanie wyświetlony. Naciśnij strzałki TEMP w górę i w dół, aby dostosować ustawienie temperatury.



- 3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, by ustawić czas gotowania w jednorazowych odstępach, maksymalnie do 1 godziny.



- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć nagrzewanie. Na ekranie pojawi się komunikat "PRE" i rozpocznie się pasek postępu. Wstępne nagrzanie może zająć około 8 minut, w zależności od wybranego ustawienia temperatury.



UWAGA: Chociaż wstępne podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane, aby uzyskać najlepsze rezultaty, można je pominąć, naciskając ponownie przycisk Air Fry. Komunikat "Add Food" będzie migać na ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do potraw na chrupko. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie. Przejdź do kroku 7, aby uzyskać dalsze instrukcje.

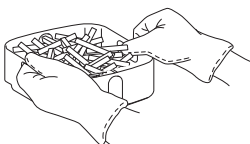
- 5 Po zakończeniu nagrzewania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a komunikat "Add Food" (Dodaj jedzenie) będzie migać na ekranie wyświetlacza.



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



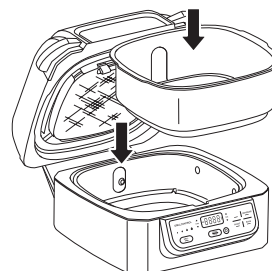
- 7 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zalecamy częste potrząsanie koszem. Po otwarciu pokrywy urządzenie zatrzyma się. Do potrząsania koszykiem używaj szczypek z silikonową końcówką, z kolei podczas podrzucania jedzenia użyj rękawic kuchennych. Po zakończeniu włóż kosz na miejsce i zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie wznowione automatycznie po zamknięciu pokrywy.



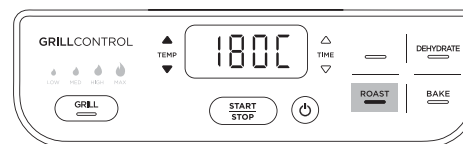
- 8 Po upływie czasu smażenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis END. Po wyjściu jedzenia pozostaw pokrywę otwartą, aby urządzenie szybciej ostygło. Po ugotowaniu osłona ze stali nierdzewnej na zewnątrz urządzenia będzie gorąca. Jeśli chcesz dłużej gotować jedzenie, po prostu naciśnij strzałkę TIME w górę, aby wydłużyć czas, a następnie naciśnij przycisk START / STOP.

Roast (pieczenie)

- 1 Włóż pojemnik do urządzenia za pomocą wcięcia na pojemniku oraz wyrównaj go z wypukłością na jednostce głównej, a następnie zamknij pokrywę.

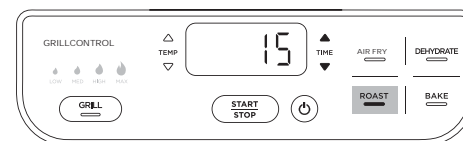


- 2 Naciśnij przycisk Roast. Domyślny poziom temperatury zostanie wyświetlony. Naciśnij strzałki TEMP w górę i w dół, aby dostosować ustawienie temperatury.

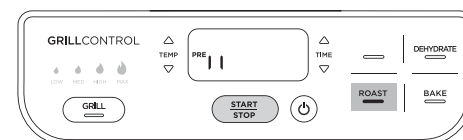


UWAGA: Aby użyć przepisów przeznaczonych na tradycyjne piekarniki, zmniejsz temperaturę o 10 ° C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przypalenia.

- 3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, by ustawić czas gotowania w 15-minutowych odstępach, maksymalnie do 4 godzin.

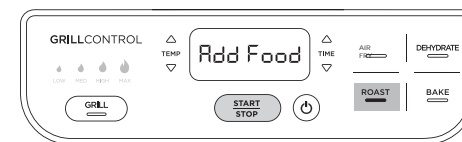


- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć nagrzewanie. Na ekranie pojawi się komunikat "PRE" i rozpocznie się pasek postępu. Wstępne nagrzanie może zająć około 8 minut, w zależności od wybranego ustawienia temperatury.

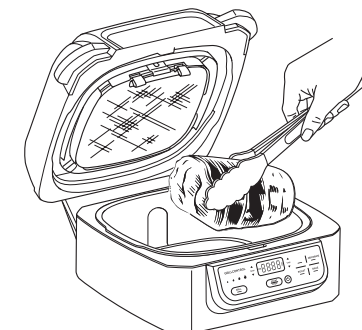


UWAGA: Chociaż wstępne podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane, aby uzyskać najlepsze rezultaty, można je pominąć, naciskając ponownie przycisk ROAST. Komunikat "Add Food" będzie migać na ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu do potraw na chrupko. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

- 5 Po zakończeniu nagrzewania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a komunikat "Add Food" (Dodaj jedzenie) będzie migać na ekranie wyświetlacza.



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



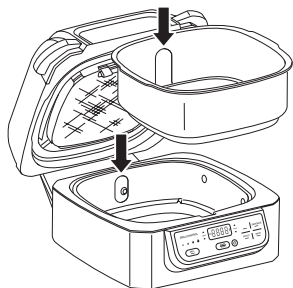
UWAGA: Podczas gotowania możesz otworzyć pokrywę, aby sprawdzić jedzenie. Timer zatrzyma się po otwarciu pokrywy, a następnie automatycznie wznowi działanie po jej zamknięciu.

- 7 Po upływie czasu smażenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis END. Po wyjściu jedzenia pozostaw pokrywę otwartą, aby urządzenie szybciej ostygło. Po ugotowaniu osłona ze stali nierdzewnej na zewnątrz urządzenia będzie gorąca. Jeśli chcesz dłużej gotować jedzenie, po prostu naciśnij strzałkę TIME w górę, aby wydłużyć czas, a następnie naciśnij przycisk START / STOP.

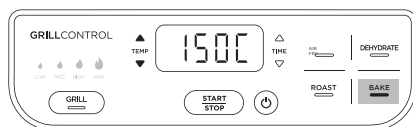
KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Bake (wypieki)

- 1 Włóż pojemnik do urządzenia za pomocą wcięcia na pojemniku oraz wyrównaj go z wypukłością na jednostce głównej, a następnie zamknij pokrywę.

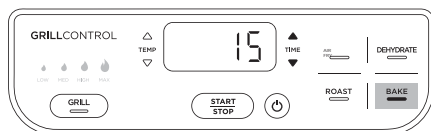


- 2 Naciśnij przycisk Bake. Domyślny poziom temperatury zostanie wyświetlony. Naciśnij strzałki TEMP w górę i w dół, aby dostosować ustawienie temperatury.

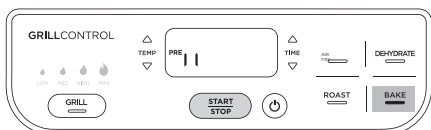


UWAGA: Aby użyć przepisów przeznaczonych na tradycyjne piekarniki, zmniejsz temperaturę o 10 ° C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przypalenia.

- 3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, by ustawić czas gotowania w 15-minutowych odstępach, maksymalnie do 4 godzin.



- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć nagrzewanie. Na ekranie pojawi się komunikat "PRE" i rozpocznie się pasek postępu. Wstępne nagrzanie może zająć około 8 minut, w zależności od wybranego ustawienia temperatury.

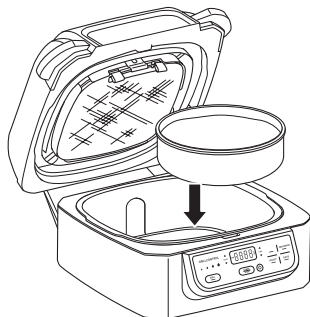


UWAGA: Chociaż wstępne podgrzewanie jest zdecydowanie zalecane, aby uzyskać najlepsze rezultaty, można je pominąć, naciskając ponownie przycisk BAKE. Dodaj jedzenie będzie migać na ekranie. Otwórz pokrywę i umieść składniki w koszu. Po zamknięciu pokrywy rozpocznie się gotowanie, a minutnik rozpocznie odliczanie.

- 5 Po zakończeniu nagrzewania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a komunikat "Add Food" (Dodaj jedzenie) będzie migać na ekranie wyświetlacza.



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

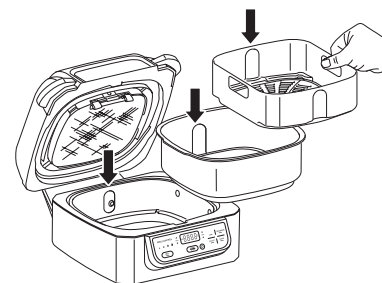


UWAGA: Podczas gotowania możesz otworzyć pokrywę, aby sprawdzić jedzenie. Timer zatrzyma się po otwarciu pokrywy, a następnie automatycznie wznowi działanie po jej zamknięciu.

- 7 Po upływie czasu smażenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis END. Po wyjęciu jedzenia pozostaw pokrywę otwartą, aby urządzenie szybciej ostygło. Po ugotowaniu osłona ze stali nierdzewnej na zewnątrz urządzenia będzie gorąca. Jeśli chcesz dłużej gotować jedzenie, po prostu naciśnij strzałkę TIME w górę, aby wydłużyć czas, a następnie naciśnij przycisk START / STOP.

Dehydrate (suszenie)

- 1 Włóż pojemnik do urządzenia za pomocą wcięcia na pojemniku oraz wyrównaj go z wypukłością na jednostce głównej, dodaj pierwszą warstwę jedzenia na dno pojemnika. Następnie włóż kosz do potraw na chrupko, włóż drugą warstwę jedzenia i zamknij pokrywę.



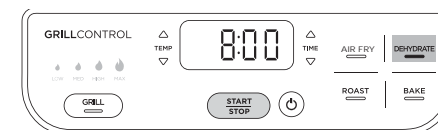
- 2 Naciśnij przycisk Dehydrate. Domyślny poziom temperatury zostanie wyświetlony. Naciśnij strzałki TEMP w górę i w dół, aby dostosować ustawienie temperatury.



- 3 Naciśnij strzałki TIME w górę i w dół, by ustawić czas gotowania w 15-minutowych odstępach, maksymalnie do 12 godzin.



- 4 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć. Urządzenie nie musi się nagrzewać.



UWAGA: Podczas suszenia możesz otworzyć pokrywę, aby sprawdzić jedzenie. Timer zatrzyma się po otwarciu pokrywy, a następnie automatycznie wznowi działanie po jej zamknięciu.

- 5 Kiedy czas suszenia dobiegnie końca, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat "END". Wyjmij jedzenie i zamknij pokrywę.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

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

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego. Po wyjęciu jedzenia pozostaw pokrywę otwartą, aby urządzenie ostygło szybciej.

- Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, przetrzyj je wilgotną szmatką.

- Pojemnik do gotowania, płyta grillowa, kosz do potraw na chrupko, osłona przeciw rozpryskom, szczoteczka do czyszczenia i wszelkie inne dodatkowe akcesoria do grilla Ninja można myć w zmywarce.

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

- W przypadku mycia ręcznego użyj szczoteczki do czyszczenia, aby łatwiej umyć części. Użyj drugiego końca szczotki do czyszczenia jako skrobaka, aby pozbyć się przypieczonych resztek. Po umyciu ręcznym wszystkie części należy wysuszyć na powietrzu lub na sucho.

- Jeśli resztki jedzenia lub tłuszcz utknęły na płycie grillowej, osłonie przeciw rozpryskom lub innej wyjmowanej części, umieść je w zlewie lub utóż w pojemniku i napełnij ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia na kilka godzin lub na noc. Po namoczeniu użyj szczoteczki do czyszczenia, aby wyczyścić każdą część.

- Z biegiem czasu na przednich zaczepach i ramieniu osłony przeciw rozpryskom może gromadzić się tłuszcz. Namaczanie osłony przeciw rozpryskom na noc pomoże zmiękczyć przypalony tłuszcz. Po namoczeniu użyj szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć tłuszcz z osłony i przednich zaczepów.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „ADD FOOD”. Urządzenie zakończyło podgrzewanie i nadszedł czas, aby dodać składniki.

- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawił się komunikat „Shut Lid”. Pokrywa jest otwarta i musi zostać zamknięta, aby uruchomić wybraną funkcję.

- „Add pot” pojawia się na wyświetlaczu panelu sterowania. Pojemnik nie znajduje się w urządzeniu.

- Na wyświetlaczu panelu sterowania pojawi się „E”. Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z obsługą klienta pod adresem ninjakitchen.pl.

- Dlaczego po naciśnięciu przycisku START / STOP pojawiają się migające kontrolki? Jest to pasek postępu wskazujący, jak daleko jesteś w cyklu nagrzewania.

- Dlaczego pasek postępu nagrzewania nie zaczyna się od początku? Gdy urządzenie jest ciepłe od poprzedniego użytkownika, nie będzie wymagało pełnego czasu nagrzewania.

- Czy powinienem dodać składniki przed czy po nagrzewaniu? Aby uzyskać najlepsze rezultaty, pozwól urządzeniu nagrzać się przed dodaniem składników.

- Dlaczego moje urządzenie emituje dym? Korzystając z funkcji Grill, zawsze wybieraj zalecane ustawienie temperatury. Zalecane ustawienia można znaleźć w tej instrukcji. Upewnij się, że osłona przed rozpryskami jest zamontowana.

- Jak wstrzymać urządzenie, aby móc sprawdzić jedzenie? Gdy pokrywa zostanie otwarta podczas funkcji gotowania, urządzenie automatycznie zatrzyma się.

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

- Moje jedzenie nie ugotowało się podczas smażenia beztłuszczowego. Aby zapewnić równomierne zarumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równomiernie na dnie kosza do potraw na chrupko i nie nachodzą one na siebie. Podczas gotowania potrząśnij luźnymi składnikami, aby uzyskać równomierną chrupkość.

- Dlaczego moje jedzenie wydmuchuje się podczas smażenia beztłuszczowego? Czasami wentylator wydmuchuje lekkie składniki do góry. Aby temu zapobiec, zabezpiecz luźne jedzenie (np. górną kromkę chleba na kanapce) patyczkami koktajlowymi.

- Czy mogę smażyć beztłuszczowo wilgotne, panierowane jedzenie? Tak, ale użyj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć potrawę mąką, potem jajkiem, a następnie bułką tartą. Mocno dociśnij panierkę do panierowanych składników, aby okruchy nie zostały zerwane wentylator.

- Wyświetlacz panelu sterowania nie jest podświetlony. Urządzenie jest wyłączone. Naciśnij przycisk zasilania, aby ponownie go włączyć.

- Czy mogę anulować lub pominąć podgrzewanie wstępne? Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wysoce zalecane jest podgrzanie. Pomiń nagrzewanie wstępne, wybierając tę funkcję ponownie po naciśnięciu przycisku START / STOP. W przypadku korzystania z funkcji Grill nie można jednak pominąć podgrzewania wstępnego.

- Jak mogę dokładnie wyczyścić osłonę przed rozpryskami? Osłonę przed rozpryskami należy czyścić po każdym użyciu i można ją myć w zmywarce. Z biegiem czasu na przednich zaczepach i ramieniu osłony przeciw rozpryskom może gromadzić się tłuszcz. Namaczanie osłony przed rozpryskami na noc pomoże zmiękczyć przypalony tłuszcz. Po namoczeniu użyj szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć smar z ramy ze stali nierdzewnej i przednich zaczepów.



KARTA GWARANCYJNA

Oficjalny dystrybutor (gwarant) produktów NINJA na terenie Polski:
Terabajt Mateusz Reszka
Kruszewska 23
15-641 Krupniki
NIP 542-288-24-91; REGON 200373628

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego importerem jest firma Terabajt Mateusz Reszka. 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 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 NINJA:
Serwis Electric Midas – Budynek Telka
Produkcyjna 108
15-680 Białystok

adres e-mail: serwis@emidas.com.pl

W przypadku produktów uszkodzonych usterek należy zgłosić na adres: serwis@emidas.com.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 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
 - g) naturalne zużycie urządzenia wynikające z normalnej eksploatacji, na przykład otarcia, zarysowania, zużycie się materiałów eksploatacyjnych, itp.
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 zawieszają uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

Dane nabywcy:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość:

telefon: e-mail:

Pieczętka sprzedawcy:

Podpis nabywcy:

.....

ninjakitchen. pl

AG301EU Series IB MP 200626 Mv1



Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów: dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

FOODI i NINJA są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy SharkNinja Operating LLC.

WYDRUKOWANE W CHINACH.