

NINJA®

Foodi® Multi-Cooker

OP300EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI



DZIĘKUJEMY ZA ZAKUP

Ninja® Foodi®

Zarejestruj zakup na
ninja.kitchen.pl

ZAPISZ PONIŻSZE INFORMACJE

Model:

Numer seryjny:

Data zakupu:
(Zatrzymaj dowód zakupu)

Nazwa sklepu:

Instrukcja do modelu:
OP300EU

Specyfikacja techniczna

Napięcie: 230V~, 50Hz

Moc: 1460 Watts

Pojemność: 6L

TIP: Numer seryjny znajdziesz z tyłu lub
od spodu urządzenia.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym uszkodzeniom środowiska lub zdrowia ludzkiego przed niekontrolowaną utylizacją odpadów, urządzenie należy poddać recyklingowi odpowiedzialnemu oraz promować zrównoważone ponowne użycie materiałów. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego ten produkt został zakupiony.

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ CAŁĄ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM

Przeczytaj uważnie instrukcję przed użyciem Ninja® Foodi®. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

UWAGA

1 To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zdolności sensorycznej lub umysłowej lub o brak doświadczenia i wiedzy jeśli otrzymali nadzór lub instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.

2 Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. NIE MOŻNA pozwolić na używanie urządzenia przez dzieci. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy jest używany w pobliżu dzieci.

3 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia przez matę dzieci, usuń i wyrzuć osłonę ochronną zamontowaną na wtyczce zasilania urządzenia.

4 Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.

5 NIGDY nie używaj gniazda pod blatem.

6 NIGDY nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wtycznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

7 NIE używaj przedłużacza. Używany jest krótki przewód zasilający aby zmniejszyć ryzyko zaplątania się lub poślizgnięcia.

8 Ochrona przed porażeniem elektrycznym:
Nie zanurzać przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych płynach.
Gotuj tylko w garnku dołączonym do urządzenia.

9 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. NIE używaj urządzenia, jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast przestań go używać i zgłoś się do serwisu.

10 ZAWSZE upewnij się, że urządzenie zostało prawidłowo zmontowane przed użyciem.

11 Przed użyciem ZAWSZE sprawdź zawór upustowy i czerwony pływak czy zawór jest zatkany lub zatkany i wyczyść je, jeśli to konieczne. Sprawdź, czy czerwony zawór pływakowy na pokrywie ciśnieniowej porusza się swobodnie. Pokarmy, takie jak mas jabłkowy, żurawina, pęczak, płatki owsiane lub inne zboża, rozłupany groszek, makaron, makaron, rabarbar lub spaghetti mogą się pienić i pryskać podczas gotowania ciśnieniowego, zatykając zawór upustowy ciśnienia. Te i podobne rozszerzające się produkty spożywcze (takie jak suszone warzywa, fasola, zboża, i ryż) nie należy gotować w szybkowarze, chyba że zgodnie z recepturą Ninja® Foodi™.

12 NIE zakrywaj wlotu powietrza lub odpowietrznika podczas gdy pokrywa grillowa jest zamknięta. Takie postępowanie przeszkodzi w równomiernym gotowaniu i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.

13 Aby uniknąć ryzyka wybuchu i urazów, używaj tylko uszczelkę silikonowych SharkNinja. Przed uruchomieniem upewnij się, że uszczelka silikonowa jest zainstalowana, a pokrywa jest prawidłowo zamknięta. Nie używaj jeśli jest uszkodzona.

14 Przed włożeniem wyjmowanego garnka do urządzenia należy upewnić się, że garnek i spód urządzenia są czyste i suche poprzez przetarcie miękką ściereczką.

15 To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. NIE używaj tego urządzenia do niczego innego. NIE używaj w autach lub łodziach. NIE używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.

16 Przeznaczony tylko do użytku na blacie kuchennym. Upewnij się, że powierzchnia jest równa i czysta i. NIE przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.

17 NIE umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu urządzeń emitujących ciepło.

18 NIE używaj akcesoriów innych producentów niż SharkNinja. NIE WOLNO umieszczać akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piecu konwekcyjnym ani tradycyjnym piekarniku ani na płycie ceramicznej, płycie elektrycznej, kuchence gazowej lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów nie wyprodukowanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.

19 Podczas korzystania z urządzenia należy zapewnić odpowiednią przestrzeń ze wszystkich stron, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

20 ZAWSZE przestrzegaj maksymalnych i minimalnych ilości cieczy zgodnie z informacjami podanymi w instrukcjach i przepisach.

21 NIGDY nie używaj ustawienia WOLNEGO GOTOWANIA bez jedzenia i płynów w wyjmowanym garnku do gotowania.

22 NIE używaj urządzenia bez wyjmowanego garnka dołączonego do zestawu.

23 NIE używaj tego urządzenia do smażenia na głębokim oleju. 24 NIE zakrywaj zaworów ciśnieniowych.

25 NIE Smażyć metodą Saute ani nie smażyć na oleju podczas gotowania pod ciśnieniem.

26 Unikać kontaktu żywności z ogrzewanymi elementami. NIE można przekraczać oznaczenia MAX poziomu napięcia, gdy gotujesz. Może to spowodować obrażenia ciała lub mienia oraz uszkodzić lub mieć wpływ na bezpieczne użytkowanie urządzenia.

27 Podczas gotowania pod ciśnieniem potraw, które się rozszerzają (np. suszone warzywa, fasola, zboża, ryż itp.). NIE napętniaj garnka więcej niż do połowy ani jakkolwiek inaczej jest to opisane w przepisie Ninja® Foodi™.

28 NIE używaj tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.

29 Aby zapobiec kontaktowi żywności z elementami grzejnymi, NIE przepętniaj kosza Cook & Crisp™.

30 Podczas zamykania pokrywy zachowaj szczególną ostrożność, dbając o to aby nic nie było na elementach w których pokrywa się zakryka.

31 Napięcia w gniazdach elektrycznych mogą się zmieniać, wpływając na działanie produktu. Aby zapobiec możliwej chorobie lub poparzeniu, użyj termometru, aby sprawdzić, czy twój jedzenie jest gotowe do spożycia.

32 NIE umieszczaj urządzenia blisko krawędzi blatu podczas operacji.

33 Aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych parą, umieść urządzenie z dala od ścian i szafek podczas użytkowania.

34 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka i zaczekaj, aż palenie ustanie, a następnie wyjmij garnek i kosz Crisp™.

ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ CAŁĄ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM

35 NIE dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące w trakcie i po operacji. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, ZAWSZE używaj ochronnych ochraniaczy lub izolowanych rękawic kuchennych i używaj dostępnych uchwyty.

36 Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorący olej, gorąca żywność lub gorące płyny lub gdy w szybkowar pracuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie, w tym przesuwanie kuchenki, może spowodować obrażenia ciała. Używając tego urządzenia jako szybkowaru, należy upewnić się, że pokrywa jest prawidłowo założona i zamontowana i zablokowane na miejscu przed użyciem.

37 Należy zachować szczególną uwagę podczas smażenia mięs i podsmażania na gorącym oleju. Trzymaj ręce i twarz z dala od wyjmowanego garnka, zwłaszcza przy dodawaniu składników, ponieważ gorący olej może pryskać.

38 Gdy urządzenie pracuje, gorąca para jest uwalniana przez otwór wentylacyjny. Umieść jednostkę tak, aby była otwór wentylacyjny nie był skierowany na przewód zasilający, gniazdko lub inne urządzenia. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworu wentylacyjnego.

39 NIE WOLNO próbować otwierać pokrywy podczas lub po gotowaniu pod ciśnieniem, dopóki ciśnienie wewnętrzne nie spadnie i nie zostanie uwolnione przez zawór spustowy i urządzenie lekko się ochłodzi. NIE NALEŻY modyfikować, demontować ani w żaden inny sposób zdejmować czerwonego zaworu pływakowego lub zespołu zwalniania ciśnienia.

40 W przypadku korzystania z WOLNEGO GOTOWANIA lub SEAR / SAUTÉ, ZAWSZE trzymaj pokrywę ciśnieniową zamkniętą i zawór spustowy w pozycji VENT. Jeśli pokrywa jest zamknięta, a zawór spustowy znajduje się w pozycji SEAL, rozlegnie się alarm dźwiękowy. Na wyświetlaczu LED pojawi się kod błędu „VENT”, sygnalizujący konieczność przestawienia zaworu spustowego w położenie VENT.

41 Używając ustawienia PRESSURE COOK (szybkowar), ZAWSZE utrzymuj pokrywa zablokowaną, a zawór spustowy obrócony w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji SEAL.

42 Jeśli pokrywa nie obraca się, aby odblokować, oznacza to, że urządzenie jest nadal pod ciśnieniem. Jakiegokolwiek pozostające ciśnienie może być niebezpieczne. Niech jednostka w naturalny sposób zwolni ciśnienie lub powoli przekręć zawór spustowy do pozycji VENT, aby wypuścić parę. Uważaj, aby uniknąć kontaktu z uwalniającą się parą, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń. Gdy para zostanie całkowicie uwolniona, czerwony zawór pływakowy znajdzie się w dolnym położeniu pozwalającym na zdjęcie pokrywy.

43 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. NIE pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.

44 ZAWSZE trzymaj ręce, twarz i inne części ciała z dala od zaworu spustowego ciśnienia przed lub podczas obniżania ciśnienia i podczas zdejmowania pokrywy ciśnieniowej po gotowaniu. Para w środku może spowodować poważne oparzenia. ZAWSZE podnosić i odchyłać pokrywę od siebie podczas zdejmowania.

45 Gdy wyjmowany garnek jest pusty, NIE WOLNO go podgrzewać dłużej niż 10 minut, gdyż może to spowodować uszkodzenie powierzchni do gotowania.

46 Garnek Cook & Crisp™, kosz i odwracalny ruszt bardzo się nagzewają podczas gotowania. Podczas wyjmowania garnka i koszyka Cook & Crisp™ unikaj gorącej pary i powietrza i ZAWSZE umieszczaj je na powierzchni odpornej na ciepło po wyjęciu. Nie można dotykać akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po gotowaniu.

47 Wyjmowany garnek może być wyjątkowo ciężki, gdy jest pełny. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia garnka z dna kuchenki.

48 Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia chyba że mają więcej niż 8 lat i nadzorowane.

49 Poczekać, aż urządzenie ostygnie około 30 minut przed jego czyszczeniem lub przechowywaniem.

50 Aby odtęczyć, obróć dowolny element sterujący na pozycję "off", a następnie przed czyszczeniem odtęcz od gniazda kiedy urządzenie nie jest używane. Pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem, demontażem, włożeniem lub zdjęciem części oraz przechowywaniem.

51 NIE czyścić za pomocą metalowych druciaków. Kawałki mogą odłamać podkładkę i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.

52 Zapoznaj się z rozdziałem czyszczenie i sekcja konserwacja urządzenia.



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



Wskazuje na zagrożenie, 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 rękawic ochronnych aby uniknąć oparzeń.



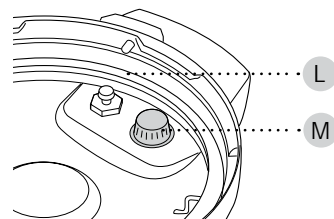
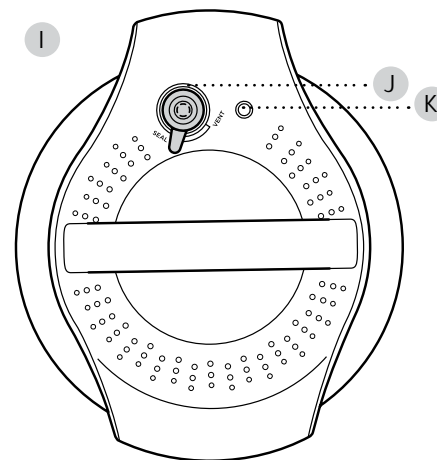
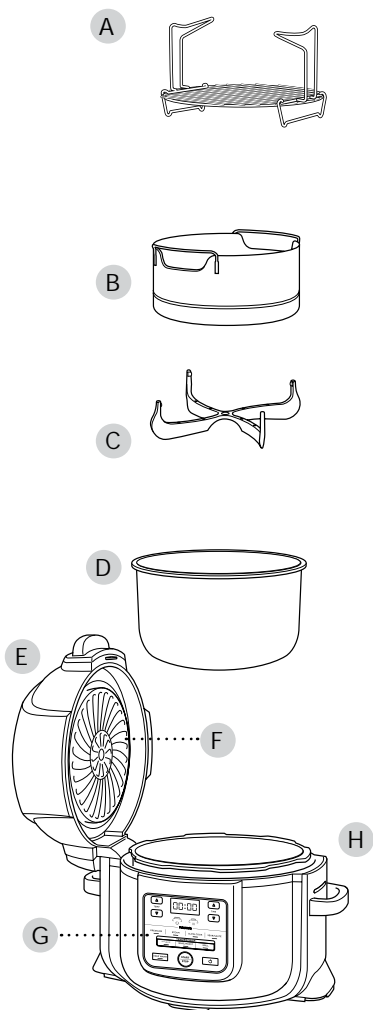
Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ

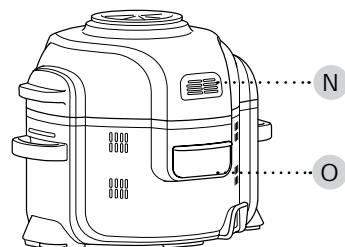
CZĘŚCI & AKCESORIA

CZĘŚCI

- A Odwracalny ruszt
- B Cook & Crisp™ koszyk
- C Odłączany dyfuzor
- D Garnek 6L
- E Pokrywa grzewcza
- F Osłona ciepła
- G Panel sterowania
- H Podstawa urządzenia
- I Pokrywa ciśnieniowa
- J Zawór upustowy
- K Zawór pływakowy (czerwony)
- L Silikonowa uszczelka
- M Zawór antyzatkaniewy
- N Otwór wentylacyjny
- O Zbiornik kondensacyjny

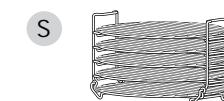
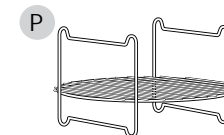


Underside of Pressure Lid

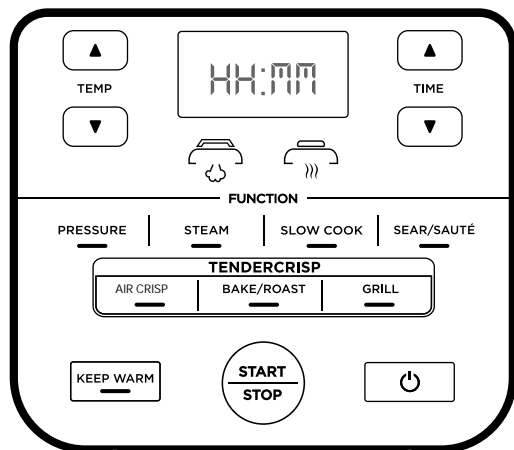


AKCESORIA (SPRZEDAWANE ODDZIELNIE)

- P Cook & Crisp™ wkładka warstwowa
- Q Misa uniwersalna
- R Wkład do rusztu do pieczenia
- S Stojak do suszenia
- T Blacha
- U Blacha do przypiekania



PANEL STEROWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



NOTE: Wygląd panelu może się różnić.

PRZYCISKI FUNKCYJNE

PRESSURE (CIŚNIENIE): Służy do szybkiego gotowania potraw zachowując delikatność.

STEAM (PARA): Służy do delikatnego gotowania delikatnych potraw w wysokiej temperaturze.

SLOW COOK (WOLNE GOTOWANIE): Gotuj potrawy w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

SEAR/SAUTÉ: Aby używać urządzenia do smażenia mięs, warzyw, redukcji sosów i nie tylko.

AIR CRISP (CHRUPKOŚĆ, frytownica bez tłuszczowa): aby zapewnić chrupkość potraw bez lub z małą ilością oleju.

BAKE/ROAST (PIECZENIE): Aby używać urządzenia jako piekarnika do delikatnych mięs, wypieków i nie tylko.

GRILL: Użyj do karmelizacji i grillowania.

PRZYCISKI OPERACYJNE

Strzałki TEMP: Użyj strzałek TEMP w górę i w dół, aby dostosować temperaturę i / lub poziom ciśnienia.

Strzałki CZASU: użyj przycisków CZASU w górę i w dół, aby dostosować czas.

UWAGA: Podczas gotowania, aby dostosować temperaturę lub czas, użyj strzałek w górę i w dół. Urządzenie wznowi pracę przy tych ustawieniach.

Przycisk START / STOP: Należy nacisnąć po wybraniu temperatury gotowania (lub ciśnienia) i czasu gotowania. Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć proces gotowania. Można zatrzymać pracę urządzenia, naciskając przycisk START / STOP podczas pracy.

Przycisk KEEP WARM: Po gotowaniu w szybkowarze, gotowaniu na parze lub powolnym gotowaniu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i rozpocznie odliczanie. Funkcja utrzymania ciepła zostanie włączona przez 12 godzin lub możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM, aby ją wyłączyć. Funkcja ta nie jest przeznaczona do podgrzewania zimnych potraw, ale aby utrzymać potrawy gotowane w szybkowarze Foodi® Tendercrisp™ w temperaturze bezpiecznej dla żywności.

Przycisk ZASILANIA: Przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje gotowanie.

Tryb STANDBY: Po 10 minutach bez interakcji z panelem sterowania urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

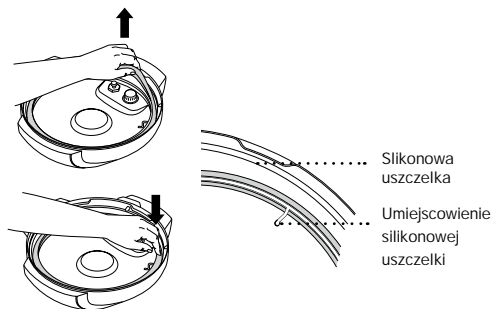
1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne itp.

2 Wymij wszystkie akcesoria z opakowanie i przeczytaj tę instrukcję. Proszę zwrócić szczególną uwagę na ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

3 Umyj pokrywę ciśnieniową, uszczelkę silikonową, wyjmowany garnek i kosz Crisp™, odwracalny rusz i zbiornik kondensacyjny w gorącej wodzie z mydłem, następnie dokładnie wypłucz i wysusz.

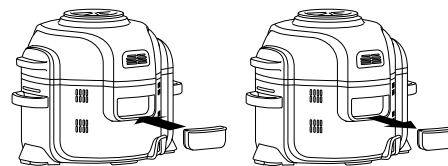
4 NIGDY nie czyść dna kuchenki ani pokryw w zmywarce. Sprawdzaj pokrywę ciśnieniową, aby upewnić się, że nie ma zanieczyszczeń blokujących zawory.

5 Uszczelka silikonowa jest odwracalna i można ją włożyć w dowolnym kierunku. Umieść uszczelkę silikonową wokół zewnętrznej krawędzi silikonowego pierścienia na spodniej stronie wieczka. Upewnij się, że jest całkowicie włożony i leży płasko pod podstawką na pierścieniu silikonowe.



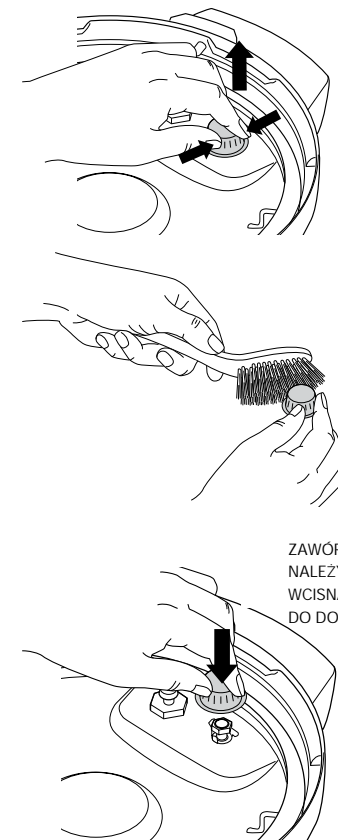
UMIEJSCOWIENIE ZBIORNIKA KONDENSACYJNEGO

Aby zainstalować ZBIORNIK KONDENSACYJNY, wsuń go w szczelinę w podstawie kuchenki. Wsuń go, aby wyjąć go do mycia ręcznego po każdym użyciu.



DEMONTAŻ I PONOWNIA INSTALACJA ZAWORU ANTYZATKANIOWEGO

Upewnij się, że ZAWÓR ANTYZATKANIOWY znajduje się w prawidłowej pozycji przed użyciem pokrywki szybkowaru. Zawór antyzatkańowy chroni wnętrze zaworu ciśnieniowego przed zatłaniem i, chroni użytkowników przed potencjalnymi rozpryskami żywności i pary. Po każdym użyciu należy go oczyścić szczoteczką do czyszczenia. Aby go usunąć, ściśnij i pociągnij do góry. Aby ponownie zainstalować, należy ustawić go na miejscu i docisnąć.



UWAGA: Przed każdym użyciem upewnij się, że silikonowa uszczelka jest dobrze osadzona na swoim miejscu, a zawór antyzatkańowy jest zamontowany prawidłowo na zaworze spustowym.

UŻYWANIE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

DLACZEGO DWIE POKRYWY?

Dwie pokrywy pozwalają na bezproblemowe przejście między wszystkimi ulubionymi metodami gotowania. Użyj pokrywy ciśnieniowej, aby zmiękczyć, a następnie użyj pokrywy grzewczej, aby uzyskać chrupiącą skórkę.

UŻYWANIE POKRYWY GRZEWCZEJ

Pokrywa grzewcza jest przymocowana do urządzenia za pomocą zawiasu i ma konstrukcję umożliwiającą łatwe otwieranie.

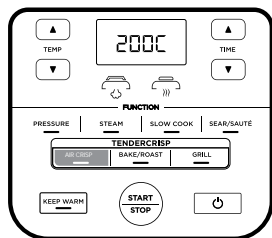
Pokrywę można otworzyć podczas dowolnej funkcji pieczenia konwekcyjnego, dzięki czemu można sprawdzić poziom wypieczenia oraz dołożyć składniki dania. Kiedy pokrywa zostanie otwarta, gotowanie zostanie zatrzymane, minutnik zatrzyma się, a element grzejny w pokrywie wyłączy się. Gdy pokrywa zostanie zamknięta, gotowanie oraz funkcje timera zostaną wznowione.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA Z POKRYWĄ GRZEWCZĄ

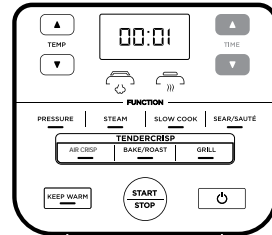
Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazdka, a następnie naciśnij przycisk zasilania.

Air Crisp (chrupkość, frytownica beztłuszczowa)

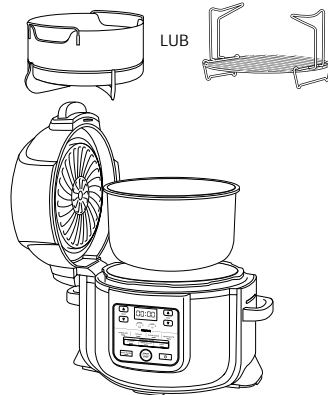
1 Naciśnij przycisk Air Crisp. Domyślnie wyświetli się ustawienie temperatury. Użyj strzałek TEMP w górę i w dół, aby wybrać temperaturę pomiędzy 150°C a 200°C.



2 Użyj strzałek CZASU w górę i w dół, aby ustawić czas w minutowych odstępach do 1 godziny.

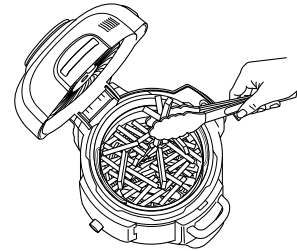


3 Po umieszczeniu garnka umieść kosz Cook & Crisp™ lub odwracalny ruszt w garnku. Koszyk musi mieć dotknięty dyfuzor.

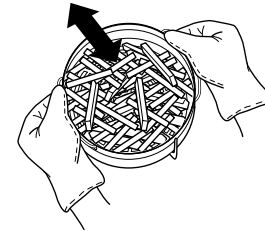


UWAGA: Należy rozgrzać urządzenie przez 5 minut przed dodaniem składników. Podczas podgrzewania, przed krokiem 4, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć.

4 Dodaj składniki do kosza Cook & Crisp™ lub odwracalnego rusztu. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.



5 Podczas gotowania możesz otworzyć pokrywę i wyjąć kosz, aby nim wstrząsnąć lub poruszyć składniki do równomiernego zarumienienia, jeśli jest to potrzebne. Kiedy skończysz, włóż kosz z powrotem do garnka i zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie wznowione automatycznie po zamknięciu pokrywy.

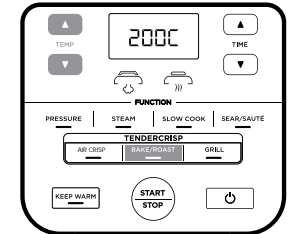


UWAGA: Jeśli naciśniesz STOP podczas trybu Air Crisp, urządzenie będzie czekać 10 sekund przez przejściem w tryb gotowości.

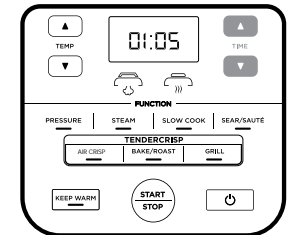
6 Po zakończeniu gotowania urządzenie będzie wydawać sygnał dźwiękowy.

Bake/Roast (pieczenie)

1 Naciśnij przycisk BAKE / ROAST. Domyślnie wyświetli się ustawienie temperatury. Użyj strzałek TEMP w górę i w dół, aby wybrać temperaturę pomiędzy 150°C a 200°C..



2 Użyj strzałek CZASU w górę i w dół, aby ustawić czas pracy w 1-minutowych przyrostach do 1 godziny, lub w odstępach 5-minutowych od 1 do 4 godzin.



UWAGA: Jeśli urządzenie działa przez 1 godzinę lub krócej, zegar odlicza minuty i sekundy. Jeśli działa dłużej niż 1 godzinę, zegar będzie odliczał tylko minuty.

UWAGA: Należy rozgrzać urządzenie przez 5 minut przed dodaniem składników. W przypadku podgrzewania wstępnego przed krokiem 3 zamknij pokrywę i naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć.

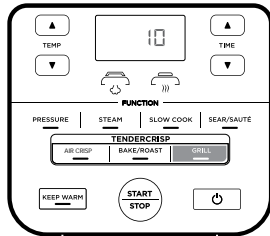
3 Dodaj składniki wraz z dowolnymi akcesoria wskazane w Twoim przepisie, do garnka. Zamknij pokrywę i naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.

4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.

UŻYWANIE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

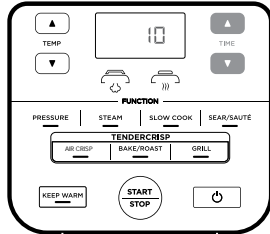
Grill

- 1 Naciśnij przycisk GRILL.

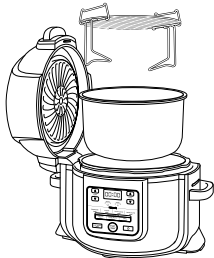


UWAGA: Nie ma możliwości regulacji temperatury ani nie jest dostępna podczas używania funkcji grilla.

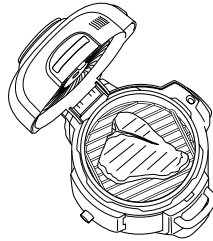
- 2 Za pomocą strzałek CZASU w górę i w dół ustaw czas smażenia w 1-minutowych odstępach do 30 minut.



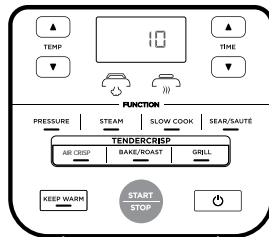
- 3 Umieść odwracalny ruszt w garnku w górnej pozycji grilla lub postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w przepisie.



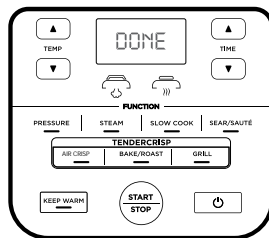
- 4 Umieść składniki na ruszcie, a następnie zamknij pokrywę.



- 5 Naciśnij START/STOP aby rozpocząć pracę urządzenia.



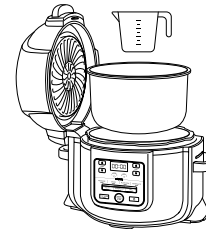
- 6 Po zakończonej pracy urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.



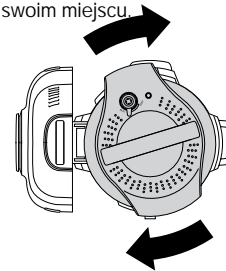
TEST CIŚNIENIA ZAPOZNAJ SIĘ Z GOTOWANIEM CIŚNIENIOWYM

Aby zapoznać się z Funkcją gotowania ciśnieniowego jest wysoce zalecane aby po raz pierwszy użytkownicy wykonali wstępne uruchomienie tylko z wodą.

- 1 Umieść garnek w urządzeniu i dodaj 700 ml wody o temperaturze pokojowej do garnka.



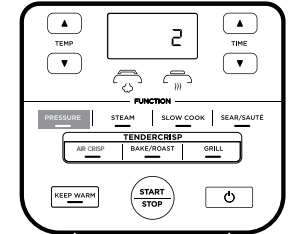
- 2 Zamontuj pokrywę ciśnieniową, dopasowując strzałkę z przodu pokrywy do strzałki z przodu na urządzeniu. Następnie obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.



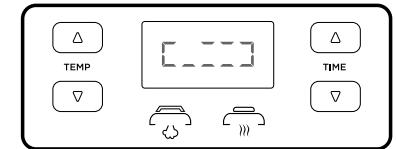
- 3 Upewnij się, że zawór spustowy na pokrywie znajduje się w pozycji SEAL.



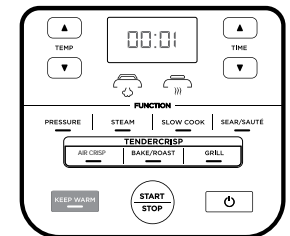
- 4 Włącz urządzenie. Naciśnij przycisk PRESSURE, urządzenie domyślnie ustawi wysokie (HI) ciśnienie. Ustaw czas na 2 minuty, naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć.



- 5 Ninja® Foodi® Tendercrisp™ zacznie wytwarzać ciśnienie, o czym świadczą obracające się światła. Urządzenie zacznie odliczanie w dół, gdy jest w pełni pod ciśnieniem.



- 6 Po zakończeniu odliczania Ninja® Foodi® Tendercrisp™ wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i zacznie liczyć do góry.



- 7 Przekręć zawór upustowy ciśnienia do pozycji VENT, aby szybko uwolnić parę pod ciśnieniem. Szybki wybuch z ciśnienia wytrysnie para z zaworu spustowego. Gdy para zostanie całkowicie uwolniona, urządzenie będzie gotowe do otwarcia pokrywy.



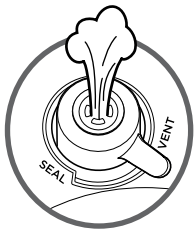
UWAGA: Aby utrzymać szybkie zwalnianie ciśnienia, zawór zablokuje się w pozycji VENT.

UŻYWANIE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

NATURALNE UWALNIANIE CIŚNIENIA VS SZYBKE UWALNIANIE CIŚNIENIA

Naturalne uwalnianie ciśnienia: Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem para będzie naturalnie wychodzić z urządzenia, podczas jego stygnięcia. Może to zająć do 20 minut lub dłużej, w zależności od ilości płynu i jedzenia w garnku. W tym czasie jednostka będzie przełączyła się na tryb Keep Warm. Wciśnij KEEP WARM, jeśli chcesz wyłączyć tryb Keep Warm. Kiedy naturalne zwolnienie ciśnienia jest zakończone, czerwony zawór pływakowy opadnie.

Szybkie uwalnianie ciśnienia: używaj TYLKO wtedy, gdy wymaga tego przepis. Gdy gotowanie pod ciśnieniem jest zakończone i świeci się kontrolka KEEP WARM, przekręć zawór upustowy na pozycję VENT w celu natychmiastowego uwolnienia ciśnienia przez zawór. Nawet po zwolnieniu ciśnienia w sposób naturalny lub za pomocą zaworu spustowego, część pary pozostanie w urządzeniu i zostanie wypuszczona po otwarciu pokrywy. Podnieś i odchyl pokrywę od siebie, upewniając się, że nie skropliny kapią na korpus urządzenia.

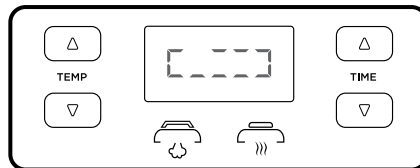


UWAGA: w dowolnym momencie podczas naturalnego uwalniania ciśnienia, można przełączyć się na szybkie uwalnianie, obracając zawór spustowy ciśnienia do pozycji VENT.



UWAGA: Urządzenie wytwarza gorącą parę.

ZWIĘKSZANIE CIŚNIENIA

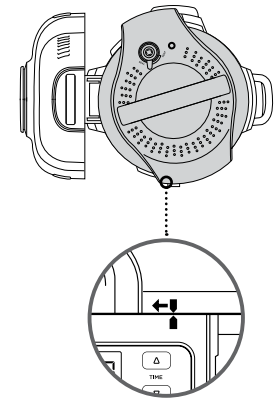
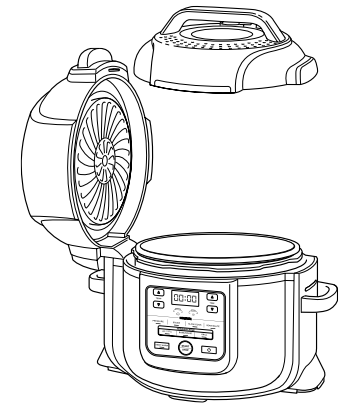
W miarę wzrostu ciśnienia w urządzeniu na panelu sterowania będą się obracać lampki. Czas zwiększania ciśnienia różni się w zależności od ilości składników i płynu w garnku. Ponieważ urządzenie pracuje pod ciśnieniem, pokrywa zablokuje się ze względów bezpieczeństwa i nie odblokuje się, dopóki ciśnienie nie zostanie zwolnione. Po osiągnięciu zadanej wartości, ikona ciśnienia w pokrywie zaświeci się i będzie świecić światłem ciągłym. Gotowanie pod ciśnieniem rozpocznie się cykl i zegar odliczać.



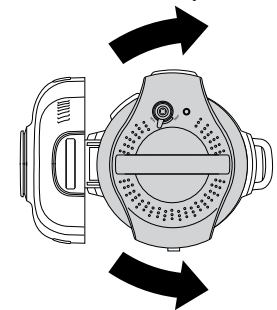
INSTALACJA I DEMONTAŻ POKRYWA CIŚNIENIOWA

Umieść pokrywę ciśnieniową na urządzeniu znak  na pokrywie i  na podstawie powinny być wyrównane. Obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż się zablokuje. Aby odblokować pokrywę ciśnieniową, obróć ją w zgodzie ze wskazówkami zegara. Podnieś pokrywę pod kątem, aby zapobiec rozpryskiwaniu. Nie podnoś pokrywy prosto do góry.

UWAGA: Pokrywa ciśnieniowa nie odblokuje się, dopóki urządzenie nie zostanie całkowicie rozhermetyzowane.



ZAMKNIĘCIE



OTWARCIE

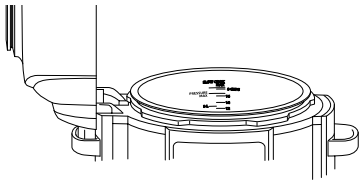
UŻYWANIE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA Z POKRYWĄ CIŚNIENIOWĄ

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

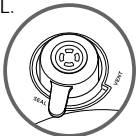
Gotowanie ciśnieniowe

1 Umieść składniki i co najmniej 200 ml płynu w garnku oraz jeśli wymaga tego przepis. **NIE** przekraczać linii oznaczonej PRESSURE MAX (CIŚNIENIE MAKS) podczas gotowania pod ciśnieniem.

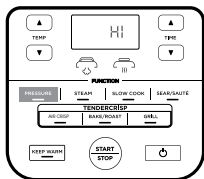


UWAGA: Podczas gotowania ryżu, fasoli lub inne składniki, które się rozszerzają, **NIE** NALEŻY napełniać garnka więcej niż do połowy.

2 Postępuj zgodnie z wcześniejszymi instrukcjami, aby zainstalować pokrywę ciśnieniową. Przekręć zawór spustowy do położenia SEAL.

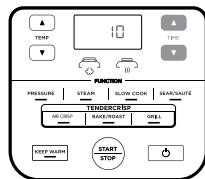


3 Naciśnij przycisk PRESSURE (CIŚNIENIE). Domyślny poziom ciśnienia pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP aby wybrać poziom HIGH (wysoki) lub LOW (niski).

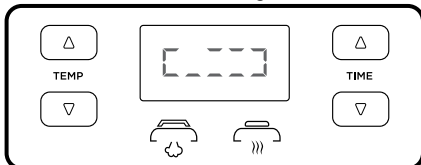


UWAGA: Jeśli urządzenie działa przez 1 godzinę lub krócej, zegar odlicza minuty i sekundy. Jeśli działa dłużej niż 1 godzinę, zegar będzie odliczał tylko minuty.

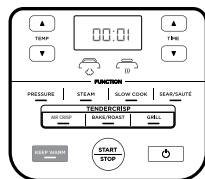
4 Użyj strzałek CZASU w górę i w dół, aby ustawić czas pracy w 1-minutowych przyrostach do 1 godziny lub 5-minutowych odstępach od 1 godziny do 4 godzin.



5 Naciśnij przycisk START / STOP. Wyświetlacz pokaże obracające się światła. Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozpocznie się odliczanie w dół ustawionego czasu.



6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na Tryb ciepły i zacznie liczyć od 00:00 w górę.



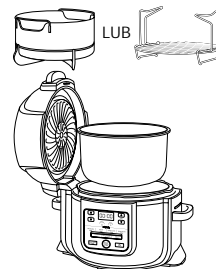
UWAGA: Po zakończeniu gotowania ciśnieniowego możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM, aby wyłączyć tryb Keep Warm.

7 Pozwól urządzeniu naturalnie uwolnić ciśnienie lub jeśli przepis tak nakazuje, zwolnij zawór do pozycji VENT, szybko wypuszczając parę przez zawór.

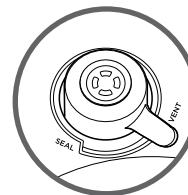


STEAM (gotowanie na parze)

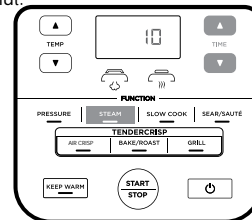
1 Dodaj 240ml płynu (lub ilość płynu podaną w przepisie) do garnka, następnie umieść w garnku odwrócony ruszt lub koszyk Cook & Crisp™ ze składnikami.



2 Zainstaluj pokrywę ciśnieniową zgodnie z wcześniejszymi zaleceniami. Przekręć zawór spustowy do pozycji VENT.



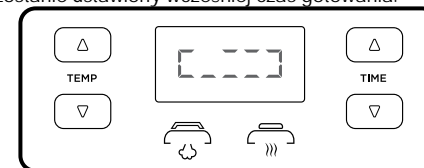
3 Naciśnij przycisk STEAM. Użyj strzałek CZASU w górę i w dół, aby ustawić czas gotowania w odstępach minutowych do 30 minut.



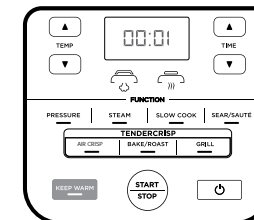
UWAGA: W przypadku korzystania z funkcji Steam nie jest dostępna ani konieczna regulacja temperatury.

4 Naciśnij przycisk START/STOP.

5 Urządzenie automatycznie się nagrzeje, aby doprowadzić płyn do wrzenia. W tym czasie na wyświetlaczu pojawią się obracające się światła. Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę, odliczany zostanie ustawiony wcześniej czas gotowania.



6 Po upływie czasu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Jeśli wyskoczy czerwony zawór pływakowy, poczekaj, aż opadnie, a następnie możesz otworzyć pokrywę.



UWAGA: Po zakończeniu gotowania na parze możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM, aby wyłączyć tryb Keep Warm.

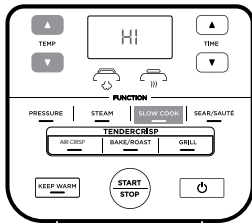
UŻYWANIE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

Slow Cook (wolne gotowanie)

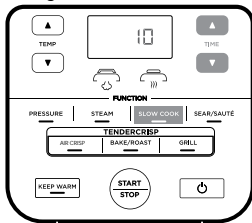
- 1 Dodaj składniki do garnka. **NIE MOŻNA** przekroczyć linii oznaczonej MAX, podczas powolnego gotowania.
- 2 Wykonaj powyższe czynności, aby zainstalować pokrywę ciśnieniową. Przekręć zawór spustowy do pozycji VENT.



- 3 Naciśnij przycisk SLOW COOK (wolne gotowanie). Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Za pomocą strzałek w górę i w dół TEMP wybierz opcję Slow Cook HIGH lub LOW.



- 4 Użyj strzałek CZASU w górę i w dół, aby ustawić czas gotowania w 15-minutowych odstępach do 12 godzin.



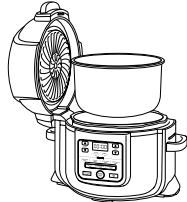
- 5 Naciśnij START/STOP aby rozpocząć pracę.

UWAGA: Ustawienie czasu Slow Cook HIGH można zmienić pomiędzy 4 i 12 godzin; Slow Cook LOW ustawienie czasu można regulować w zakresie od 6 do 12 godzin.

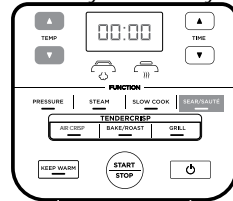
- 6 Po upływie czasu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła.

Sear/Sauté

- 1 Umieść garnek w urządzeniu.



- 2 Naciśnij przycisk SEAR/SAUTÉ. Domyślna temperatura zostanie pokazana na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP w górę i w dół, aby wybrać jedną z opcji ustawień (niskie, średnio-niskie, średnie, średnio-wysokie lub wysokie).



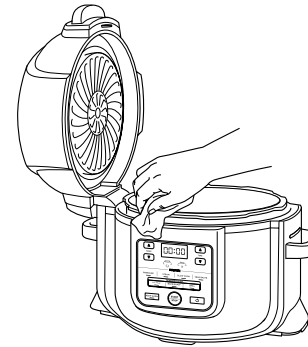
UWAGA: W przypadku korzystania z funkcji Sear / Sauté regulacja czasu nie jest dostępna ani konieczna.

- 3 Naciśnij przycisk START/STOP aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Aby wyłączyć funkcję Sear/Sauté, naciśnij przycisk START/STOP. Aby przejść na inną funkcję gotowania, naciśnij odpowiedni przycisk funkcji.

UWAGA: Funkcji tej można używać z pokrywą grzewczą w pozycji otwartej lub z pokrywą ciśnieniową z zaworem spustowym w pozycji VENT.

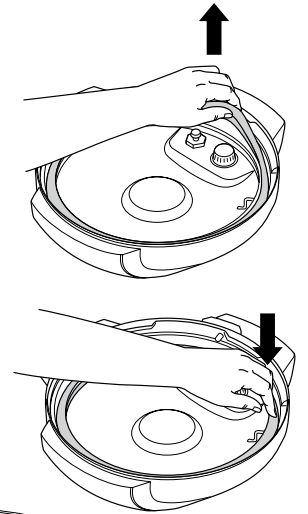
UWAGA: Przy pracy z garnkiem nie można używać metalowych przyborów kuchennych ponieważ porysują one nieprzywierającą powłokę garnka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Czyszczenie: Zmywarka i mycie ręczne Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- 1 Odczuj urządzenie z gniazdka przed jego myciem.
- 2 **NIGDY** nie wkładaj korpusu urządzenia do zmywarki i nie zanurzaj jego w jakimkolwiek płynie.
- 3 Aby wyczyścić korpus urządzenia i panel sterowania, przetrzyj je czystą wilgotną ściereczką.
- 4 Garnek, uszczelkę silikonową, odwracalny ruszt, kosz Cook & Crisp™ i zdejmowany dyfuzor można myć w zmywarce.
- 5 Pokrywę ciśnieniową, w tym zawór upustowy i zawór antyzakłaniowy, należy ręcznie myć wodą i płynem do naczyń. **NIE** myj pokrywy ciśnieniowej ani żadnego z jej elementów w zmywarce ani **NIE** rozbierraj zaworu upustowego ani czerwonego zaworu pływakowego.
- 6 Aby wyczyścić pokrywę grzewczą, wytrzyj ją mokrą szmatką lub ręcznikiem papierowym po ochłodzeniu się osłony termicznej.
- 7 Jeśli resztki jedzenia przyłgną do garnka, odwracalnego rusztu lub koszyka Cook & Crisp™, napełnij garnek wodą i odczekaj, przed czyszczeniem. **NIE WOLNO** używać szorstkich zmywaków. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do naczyń z nylonową gąbką lub szczoteczką.
- 8 Odstaw do wysuszenia wszystkie części po każdym użyciu lub użyj miękkiego, suchego ręcznika.



Usuwanie i ponowna instalacja silikonowej uszczelki

Aby zdjąć silikonową uszczelkę, wyciągnij ją część po części na zewnątrz. Aby ponownie ją zamontować, wciskaj ją sekcja po sekcji na swoje miejsce.. Po użyciu usuń wszelkie resztki jedzenia z silikonowej uszczelki i zaworu antyzakłaniowego. Utrzymuj uszczelkę silikonową w czystości, aby uniknąć nieprzyjemnych zapachów. Mycie jej w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce może usunąć zapach. Jednak wchłanianie zapachu niektórych kwaśnych potraw jest normalnym zjawiskiem. Zaleca się aby mieć więcej niż jeden uszczelkę silikonową. Możesz kupić dodatkowe silikonowe uszczelki na ninjakitchen.pl **NIGDY** nie wyciągaj silikonowej uszczelki z nadmierną siłą, ponieważ może to spowodować jej odkształcenie oraz uszkodzenie. Silikonowa uszczelka z pęknięciami, nacięciami lub innymi uszkodzeniami powinny zostać natychmiast wymienione (nie można używać uszkodzonych lub odkształconych uszczelki z urządzeniem).

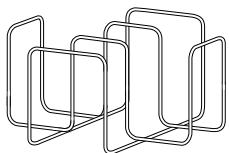
Oferujemy zestaw akcesoriów wykonanych na zamówienie dla twojego Ninja® Foodi® Tendercrisp™. Odwiedź ninjakitchen.pl, aby zwiększyć swoje możliwości i przejść do następnego etapu gotowania z Ninja.

Uniwersalna misa



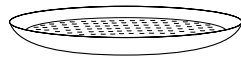
- W tej misie można przygotować zapiekanki, dipy oraz słodkie i pikantne ciasta lub upiec puszyste, wilgotne słodkie ciasto.
- Wymiary: 22cm głębokość x 6cm wysokość

Wkładka warstwowa



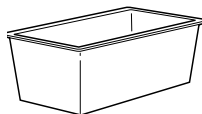
- Użyj tego stojaka w koszu Cook & Crisp™ do przygotowania tortilli na Taco, upiecz żeberka, lub równomiernie opiecz chleb czosnkowy

Blacha do przypiekania



- Perforowana z otworami dla lepszego przepływ powietrza, ta blacha doskonale nadaje się do przypiekania i odgrzewanie pizzy, quesadillas, i warzyw.
- Wymiary: 23cm głębokość x 2cm wysokość

Blacha



- Nasza specjalnie zaprojektowana blacha to idealnie dopasowane akcesorium do pieczenia mieszanki pieczywa.
- Wymiary: 21cm x 11cm x 9cm

Dodatkowe uszczelki silikonowe



- 2-szt zestaw silikonowych uszczelki pomaga zachować oddzielne smaki - użyj jednej podczas gotowania pikantnych potraw i innej, kiedy gotowane są słodkie potrawy.

Dlaczego muszę długo czekać, aż urządzenie osiągnie zadane ciśnienie? Jak długo trwa osiągnięcie przez urządzenie zadanego ciśnienia?

- Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od wybranej temperatury, aktualnej temperatury naczynia do gotowania oraz temperatury lub ilości składników.
- Sprawdź, czy uszczelka silikonowa jest dobrze osadzona i wyrównana z pokrywką. Jeśli jest zainstalowana poprawnie, powinieneś być w stanie lekko pociągnąć za pierścień, aby go obrócić.
- Sprawdź, czy pokrywa ciśnieniowa jest całkowicie zablokowana, a zawór upustowy ciśnienia znajduje się w pozycji SEAL podczas gotowania pod ciśnieniem.

Dlaczego czas odlicza tak wolno?

- Możesz ustawić godziny zamiast minut. Podczas ustawiania czasu na wyświetlaczu pojawi się HH: MM, a czas będzie się zwiększał / zmniejszał w krokach 1-minutowych.

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu zmienia się ciśnienie?

- Obracające się lampki wyświetliły się na ekranie, wskazując, że urządzenie wytwarza ciśnienie.

Podczas korzystania z funkcji ciśnienia lub pary na ekranie wyświetlacza obracają się światła

- Oznacza to, że urządzenie wytwarza ciśnienie lub podgrzewa się podczas używania STEAM (para) lub PRESSURE (ciśnienie). Kiedy urządzenie zakończy tworzenie ciśnienia, ustawiony czas gotowania zacznie się odliczać.

Podczas korzystania z funkcji Steam z mojego urządzenia wydobywa się dużo pary

- Jest to normalne, że podczas gotowania para wydostaje się przez zawór spustowy ciśnienia. Należy pozostawiać zawór spustowy w pozycji VENT dla funkcji Steam, Slow Cook i Sear / Sauté.

Dlaczego nie mogę zdjąć pokrywy ciśnieniowej?

- Ze względów bezpieczeństwa pokrywa ciśnieniowa nie odblokuje się, dopóki urządzenie nie będzie całkowicie rozhermetyzowane. Przekręć zawór upustowy ciśnienia do pozycji VENT, aby szybko zwolnić parę pod ciśnieniem. Ze spustu ciśnienia wytrysnie szybki strumień pary. Gdy para zostanie całkowicie uwolniona, urządzenie będzie gotowe do otwarcia. Przekręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie unieś ją i odsuń od siebie.

Czy zawór upustowy powinien być luźny?

- Tak. Luźne pasowanie zaworu upustowego ciśnienia jest zamierzone; umożliwia to szybkie i łatwe przejście między SEAL i VENT i pomaga regulować ciśnienie poprzez zwalnianie małych ilości pary podczas gotowania, aby zapewnić doskonałe rezultaty. Upewnij się, że jest obrócony jak najdalej w kierunku pozycji SEAL podczas gotowania pod ciśnieniem i tak daleko jak to możliwe w kierunku pozycji VENT podczas szybkiego zwalniania.

Urządzenie syczy i nie osiąga ciśnienia

- Upewnij się, że zawór spustowy jest ustawiony w pozycji SEAL. Jeśli to zrobisz i nadal słyszysz głośny syczący dźwięk, może to oznaczać, że uszczelka silikonowa nie jest do poprawnie założona. Naciśnij przycisk START / STOP, aby zatrzymać gotowanie, odpowiedz w razie potrzeby i zdejmij pokrywę ciśnieniową. Dociśnij silikonowy pierścień, upewniając się, że jest całkowicie włożony i leży płasko. Po całkowitym zainstalowaniu powinno być możliwe lekkie pociągnięcie za pierścień, aby go obrócić.

Jednostka odlicza w górę niż, a nie w dół

- Cykl pieczenia jest zakończony, a urządzenie jest w trybie utrzymywania ciepła KEEP WARM.

Jak długo trwa dekompresja urządzenia?

- Szybkie uwolnienie trwa około 2 minut lub mniej. Naturalne uwolnienie może zająć do 20 minut lub więcej, w zależności od rodzaju jedzenia i / lub ilości płynu i jedzenia w garnku.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „POT”.

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

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „LID” i miga ikona pokrywy.

- Zainstalowano niewłaściwą pokrywę dla żądanej funkcji gotowania. Załóż pokrywę ciśnieniową na urządzeniu, jeśli chcesz użyć funkcji Ciśnienia, Powolnego gotowania, Gotowania na parze, Pieczenia / Smażenia lub Zachowaj Ciepłe funkcje.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „SHUT”.

- Pokrywa grzewcza jest otwarta i musi zostać zamknięta, aby uruchomić wybraną funkcję.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „VENT”.

- Po ustawieniu opcji Slow Cook lub Sear / Sauté urządzenie wyczuwa wzrost ciśnienia komunikat wskazuje, że zawór spustowy znajduje się w pozycji SEAL. • Ustawić zawór spustowy ciśnienia w pozycji VENT i pozostawić tam na resztę funkcji gotowania.
- Jeśli zawór spustowy ciśnienia nie zostanie przekręcony do pozycji VENT w ciągu 5 minut, program zostanie anulowany, a urządzenie się wyłączy.

Podczas korzystania z funkcji Steam na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „WATR”.

- Poziom wody jest za niski. Dodaj więcej wody do urządzenia, aby funkcja była kontynuowana.

Podczas korzystania z funkcji ciśnienia na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „WATR”.

- Dodaj więcej płynu do garnka przed ponownym uruchomieniem cyklu gotowania ciśnieniowego.

- Upewnij się, że zawór spustowy znajduje się w pozycji SEAL.
- Upewnij się, że uszczelka silikonowa jest prawidłowo zainstalowana.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „HOT”.

- Oznacza to przegrzanie urządzenia. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Gdy urządzenie ostygnie, upewnij się, że na dnie garnka nie ma przypaleń a w garnku jest wystarczająca ilość płynu na przepis, który przygotowujesz.

Pojawia się komunikat „ERR”.

- Urządzenie nie działa prawidłowo. Prosimy o kontakt z obsługą klienta ninja-kitchen.pl

PRZYDATNE RADY

1 Aby zapewnić równomierne zarumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równomiernie na dnie garnka bez zachodzenia na siebie. Jeśli składniki się pokrywają, pamiętaj aby wstrząsnąć w połowie ustawionego czasu gotowania.

2 W przypadku mniejszych składników, które mogłyby wpaść na odwracalny ruszt, zalecamy najpierw zawijając je w pergamin.

3 Przy przechodzeniu z gotowania pod ciśnieniem na używanie pokrywy grzewczej jest zalecane aby opróżnić garnek z pozostałego płynu, aby uzyskać najlepsze rezultaty chrupkości.

4 Naciśnij i przytrzymaj strzałkę czasu w górę lub w dół, aby szybciej poruszać się po wyświetlaczu czasu.

5 Użyj trybu utrzymywania ciepła, aby po ugotowaniu utrzymać potrawę w ciepłej, bezpiecznej dla żywności temperaturze. Aby zapobiec wysychaniu żywności, zalecamy zamknięcie pokrywy i korzystanie z niej działają tuż przed podaniem. Aby podgrzać jedzenie, użyj funkcji Air Crisping.

6 Aby urządzenie szybciej wytworzyło ciśnienie, ustaw je na SEAR / SAUTÉ HIGH. Kiedy będzie gotowe do gotowania ciśnieniowego, naciśnij przycisk PRESSURE i kontynuuj normalnie.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę ninja-kitchen.pl

ninjakitchen.pl

OP300EU_Series_IB_REV_200227_MVI
© 2020 SharkNinja Operating LLC



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

NINJA jest zarejestrowanym znakiem SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP and COOK & CRISP są znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.



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 usterkę 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:

.....