

NINJA®

OP500EU
INSTRUKCJA OBSŁUGI

SZYBKOWAR
FOODI® MAX
TENDERCRISP™



DZIĘKUJEMY!

za zakup Szybkowaru FOODI® MAX TENDERCRISP™



ZAPISZ TE INFORMACJE:

Numer modelu:

Numer seryjny:

Data zakupu:

(Zachowaj dowód zakupu)

Sklep zakupu:

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 230 V ~, 50 Hz

Moc: 1760 W

Objętość: 7,5L

Grupy płytów: 2

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



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego w całej UE. Aby zapobiec możliwym zanieczyszczeniom środowiska lub zdrowia ludzi w wyniku nieodpowiedniego wyrzucania odpadów, poddaj je recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł materialnych. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego ten produkt został zakupiony. Może on zabrać ten produkt do punktu recyklingu bezpiecznego dla środowiska .

WAŻNE ZALECENIA

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem swojego Blendera Ninja®. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

OSTRZEŻENIA

- 1 To urządzenie NIE JEST przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- 2 Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. NIE ZEZWALAJ na korzystanie z urządzenia przez dzieci. W przypadku używania w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 3 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się małych dzieci, zdejmij i wyrzuć pokrywę ochronną zamontowaną na wtyczce zasilania tego urządzenia.
- 4 Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 5 NIGDY nie używaj gniazda umieszczonego poniżej blatu.
- 6 NIGDY nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 7 Przedłużacze NIE POWINNY być używane z tym urządzeniem. Krótki przewód zasilający jest stosowany w celu zmniejszenia ryzyka złapania lub zaplątania się w niego dzieci poniżej 8 roku życia oraz potknięcia się o dłuższy przewód.
- 8 Aby uchronić się przed porażeniem prądem elektrycznym NIE ZANURZAJ przewodu, wtyczki lub obudowy jednostki głównej w wodzie lub innym płynie. Gotuj tylko w dostarczonym pojemniku zalecanym przez Ninja.
- 9 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. NIE UŻYWAJ urządzenia, jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast przestań go używać i skontaktuj się z obsługą klienta.
- 10 ZAWSZE upewnij się, że urządzenie zostało prawidłowo zmontowane przed użyciem.
- 11 Przed użyciem, ZAWSZE sprawdź zawór upustowy ciśnienia i czerwony unoszący się zawór pod kątem zatkania lub niedrożności i wyczyść je w razie potrzeby. Sprawdź, czy czerwony unoszący się zawór na pokrywie ciśnieniowej porusza się swobodnie. Produkty takie jak sos jabłkowy, żurawina, pęczak, płatki owsiane lub inne zboża, groszek, makaron, makaron, rabarbar lub spaghetti mogą pnieć się i pryskać podczas gotowania ciśnieniowego, zatykając zawór spustowy. Tej i podobnej rozszerzającej się żywności (takiej jak suszone warzywa, fasola, zboża i ryż) nie należy gotować w szybkowarze, z wyjątkiem sytuacji, gdy podążasz za przepisem Ninja® Foodi™.
- 12 NIE ZAKRYWAJ wlotu powietrza lub kratki wentylacyjnej, gdy pokrywa do przypiekania jest zamknięta. Takie postępowanie zapobiegnie równomiernemu gotowaniu i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- 13 Aby zapobiec ryzyku eksplozji i obrażeń, używaj wyłącznie silikonowych pierścieni Ninja. Przed uruchomieniem upewnij się, że pierścień silikonowy jest zainstalowany, a pokrywa jest prawidłowo zamknięta. NIE UŻYWAJ urządzenia, jeśli jest on podarty lub uszkodzony. Wymień go przed użyciem.
- 14 Przed umieszczeniem wymiwalnego pojemnika w urządzeniu, upewnij się, że pojemnik i podstawa szybkowaru są czyste i suche, wycierając je miękką szmatką.
- 15 To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. NIE UŻYWAJ tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. NIE UŻYWAJ w poruszających się pojazdach lub łodziach. NIE UŻYWAJ na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 16 Produkt przeznaczony wyłącznie do użytku na blacie. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. NIE PRZESUWAJ urządzenia, gdy jest używane.
- 17 NIE UMIESZCZAJ urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego albo w rozgrzanym piekarniku.
- 18 NIE UŻYWAJ akcesoriów i dodatków, które nie są zalecane lub sprzedawane przez Ninja. NIE UMIESZCZAJ akcesoriów w kuchenie mikrofalowej, tosterze, piecu konwekcyjnym lub piekarniku tradycyjnym, na płycie ceramicznej, węzownicy elektrycznej, kuchenie gazowej lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów niezalecanych przez Ninja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- 19 Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić mu odpowiednią przestrzeń nad i ze wszystkich stron, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- 20 ZAWSZE przestrzegaj maksymalnych i minimalnych ilości dozwolonych podanych w instrukcjach i przepisach przy dodawaniu płynu.
- 21 NIGDY nie używaj ustawienia SLOW COOK bez jedzenia i płynów w pojemniku.
- 22 NIE UŻYWAJ urządzenia bez zainstalowanego wymiwalnego pojemnika do gotowania.
- 23 NIE UŻYWAJ tego urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu.
- 24 NIE ZAKRYWAJ zaworów ciśnieniowych.
- 25 NIE SMAŻ saute lub na oleju podczas gotowania pod ciśnieniem.
- 26 Unikaj kontaktu żywności z elementami grzejnymi. NIE PRZEKRACZAJ maksymalnych poziomów napełnienia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkownika urządzenia.
- 27 Podczas gotowania pod ciśnieniem potraw, które rozszerzają się (takie jak suszone warzywa, fasola, zboża, ryż itp.). NIE NAPEŁNIAJ pojemnika więcej niż do połowy lub zgodnie z przepisem Ninja® Foodi™.
- 28 NIE UŻYWAJ tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.
- 29 Aby zapobiec kontaktowi żywności z elementami grzejnymi, NIE PRZEPEŁNIAJ kosza Cook & Crisp™.
- 30 Zachowaj szczególną ostrożność podczas zamykania pokrywy do przypiekania, uważając, aby nic nie zostało przytrzaśnięte ani ściśnięte przez zawias.
- 31 Napięcia w gniazdach mogą się zmieniać, wpływając na działanie produktu. Aby zapobiec możliwym dolegliwościom, użyj termometru, aby sprawdzić, czy jedzenie jest gotowane w zalecanych temperaturach.
- 32 NIE STAWIAJ urządzenia podczas pracy blisko krawędzi blatu.
- 33 Aby uniknąć możliwych uszkodzeń spowodowanych parą, podczas użytkowania umieść urządzenie z dala od ścian i szafek.
- 34 Jeśli z urządzenia zacznie wydobywać się czarny dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę i poczekać, aż dymienie ustanie, zanim wyjmiesz pojemnik i kosz Cook & Crisp™.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

WAŻNE ZALECENIA

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZED UŻYCIEM PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE

- 35 NIE DOTYKAJ gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, używaj ochronnych rękawic kuchennych oraz używaj dostępnych uchwytów i gałek.
- 36 Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w szybkowarze znajduje się gorący olej, gorąca żywność, gorące płyny lub gdy w szybkowarze panuje wysokie ciśnienie. Niewłaściwe użytkowanie, w tym przesuwanie urządzenia, może spowodować obrażenia ciała. Używając tego urządzenia do gotowania pod ciśnieniem, upewnij się, że pokrywa jest prawidłowo zamontowana i zablokowana na swoim miejscu przed użyciem.
- 37 Należy zachować ostrożność podczas obsmażania mięs i smażenia na gorącym oleju. Trzymaj ręce i twarz z dala od wyjmowalnego pojemnika do gotowania, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ gorący olej może przyskać.
- 38 Podczas pracy urządzenia przez otwór wentylacyjny wydostaje się gorąca para. Ustaw urządzenie tak, aby otwór wentylacyjny nie był skierowany w stronę przewodu zasilającego, gniazdek lub innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworu wentylacyjnego.
- 39 NIE PRÓBUJ otwierać pokrywy podczas lub po gotowaniu pod ciśnieniem, aż całe wewnętrzne ciśnienie zostanie uwolnione przez zawór spustowy, a urządzenie lekko ostygnie. NIE manipuluj, rozmontowywuj lub usuwaj czerwonego zaworu lub zespołu uwalniania ciśnienia.
- 40 Podczas korzystania z SLOW COOK lub ustawień SEAR / SAUTÉ, ZAWSZE trzymać pokrywę ciśnieniową zamkniętą, a zawór upustowy ciśnienia 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 Podczas korzystania z funkcji PRESSURE COOK ZAWSZE trzymaj pokrywę ciśnieniową zablokowaną, a zawór upustowy obrócony w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji SEAL.
- 42 Jeśli pokrywa nie chce się odblokować, oznacza to, że urządzenie jest nadal pod ciśnieniem. Wszelkie pozostałe wewnątrz ciśnienie może być niebezpieczne. Niech urządzenie samoistnie zmniejszy ciśnienie wewnątrz lub powoli przekręć zawór upustowy 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 znajdzie się w dolnym położeniu, umożliwiając 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 lub dotykał gorących powierzchni.
- 44 ZAWSZE trzymaj ręce, twarz i inne części ciała z dala od zaworu spustowego przed lub w trakcie obniżania ciśnienia oraz podczas zdejmowania pokrywy ciśnieniowej po gotowaniu. Para w środku może spowodować poważne oparzenia. ZAWSZE podczas zdejmowania podnieś i odchyl pokrywę od siebie.
- 45 Gdy wyjmowalny pojemnik jest pusty, NIE PODGRZEWAJ go więcej niż 10 minut, ponieważ może to spowodować uszkodzenie jego powierzchni.
- 46 Pojemnik, kosz Cook & Crisp™ i odwracalny ruszt bardzo się nagrzewają podczas gotowania. Unikaj gorącej pary i powietrza podczas wyjmowania pojemnika i kosza Cook & Crisp™ z urządzenia oraz ZAWSZE po wyjęciu umieść je na odpornej na ciepło powierzchni. NIE DOTYKAJ akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po nim.
- 47 Wyjmowalny pojemnik do gotowania może być bardzo ciężki, gdy jest pełen składników. Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia go z szybkowaru.
- 48 Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej, niż 8 lat i są nadzorowane.
- 49 Poczekaj, aż urządzenie ostygnie około 30 minut przed użytkowaniem, czyszczeniem lub przechowywaniem.
- 50 Aby odłączyć, wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazodka, gdy nie jest ono używane oraz przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przed przechowywaniem.
- 51 NIE CZYŚCIĆ za pomocą metalowych myjek do szorowania. Kawałki mogą się odłamać i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 52 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.



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 zawarte w tym symbolu zostanie zignorowane.



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



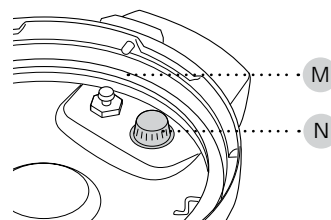
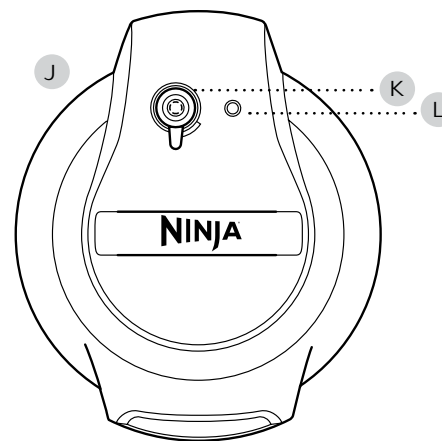
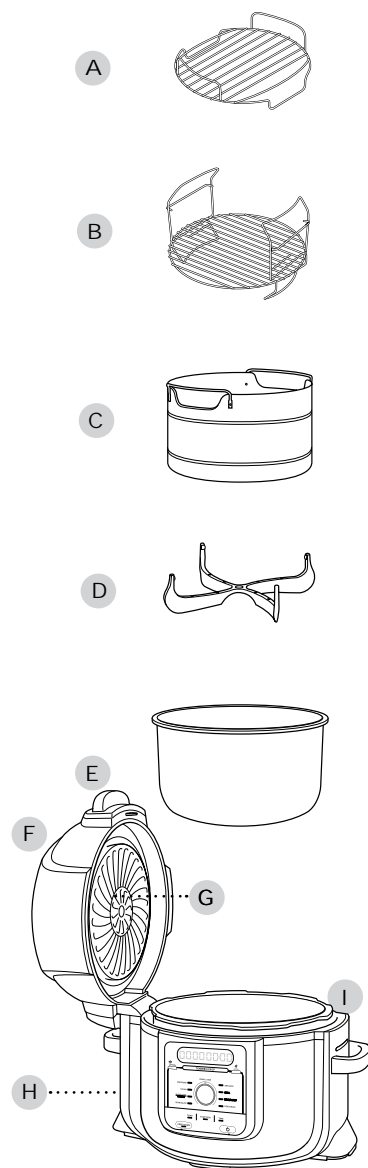
Produkt tylko do użytku wewnętrznego i domowego.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

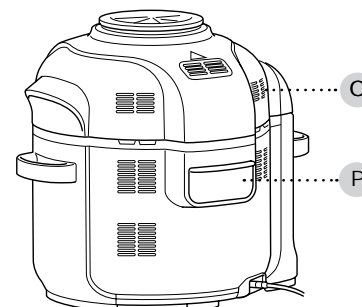
CZĘŚCI I AKCESORIA

CZĘŚCI

- A Górny ruszt
- B Odwracalny ruszt
- C Kosz Cook & Crisp™
- D Zdemontowalny dyfuzor
- E Pojemnik do gotowania o pojemności 7,5L
- F Pokrywa do przypiekania
- G Osłona termiczna
- H Panel sterowania
- I Podstawa szybkowaru
- J Pokrywa ciśnieniowa
- K Zawór do spuszczenia ciśnienia
- L Pływający zawór
- M Silikonowy pierścień
- N Zawór anty-zatorowy
- O Wylot powietrza
- P Kolektor kondensatu

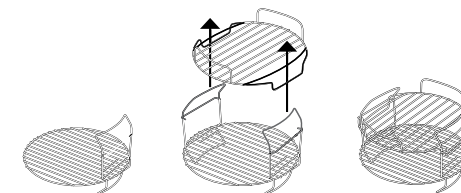


Spód pokrywy ciśnieniowej



INSTRUKCJE MONTAŻU AKCESORIÓW

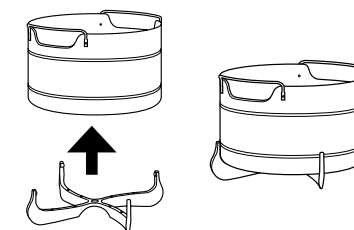
DWUPOZIOMOWY ODWRACALNY STOJAK



1 Umieść obustronny ruszt w garnku na niższym poziomie.

2 Wstaw górny stojak przeciskając go przez uchwyty na stojaku.

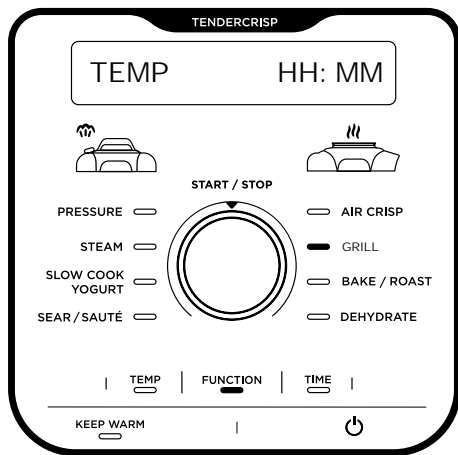
Kosz Cook & Crisp™



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

2 Aby złożyć kosz Cook & Crisp, umieść kosz na dyfuzorze i mocno dociśnij.

KORZYSTANIE Z PANELU STEROWANIA



UWAGA: Panel sterowania może się różnić w zależności od modelu.

FUNKCJE GOTOWANIA

PRESSURE (gotowanie ciśnieniowe): Służy do szybkiego gotowania potraw z zachowaniem delikatności.

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

SLOW COOK (powolne gotowanie): Gotuj jedzenie w niższej temperaturze przez dłuższy czas.

YOGURT: Mleko pasteryzowane i fermentowane w celu uzyskania kremowego domowego jogurtu.

SEAR / SAUTÉ: Używać urządzenia do przyrumieniania mięs, smażenia warzyw, duszenia sosów i nie tylko.

AIR CRISP (efekt chrupkości): Nadaj potrawom chrupkość z niewielką ilością lub bez oleju.

BAKE / ROAST (pieczenie np. ciast, mięs): Używać urządzenia jak piekarnika do delikatnych mięs, pieczonych przysmaków i nie tylko.

GRILL: Użyj wysokiej temperatury do karmelizacji i przypieczenia potraw.

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

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

PRZYCISKI OPERACYJNE

FUNCTION: Naciśnij FUNCTION, a następnie pokręć START / STOP, aby wybrać funkcję gotowania.

TEMP: Naciśnij TEMP, a następnie użyj pokrętki START / STOP, aby ustawić temperaturę gotowania i / lub poziom ciśnienia.

TIME: Naciśnij TIME, a następnie użyj pokrętki START / STOP, aby ustawić czas smażenia.

UWAGA: Aby zmienić ustawienia podczas gotowania, naciśnij przycisk TEMP lub TIME, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby wybrać żądaną temperaturę lub czas.

Pokrętło / przycisk START/STOP: Użyj pokrętki, aby wybrać funkcję gotowania, temperaturę i czas gotowania. Naciśnij przycisk, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie przycisku podczas gotowania urządzenia spowoduje zatrzymanie bieżącej funkcji gotowania.

KEEP WARM:

Po gotowaniu pod ciśnieniem, gotowaniu na parze lub wolnym gotowaniu urządzenie automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i rozpocznie odliczanie. Ten tryb pozostanie włączony przez 12 godzin lub możesz nacisnąć KEEP WARM, aby go wyłączyć. Tryb utrzymywania ciepła nie jest przeznaczony do podgrzewania potraw, ale do utrzymywania ich w ciepłe do temperatury bezpiecznej dla żywności.

POWER:

Przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

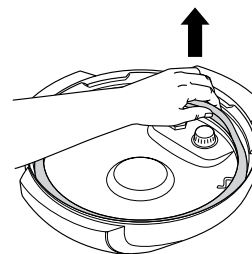
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.

2 Zwróć szczególną uwagę na instrukcję obsługi, ostrzeżenia, oraz zalecenia bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

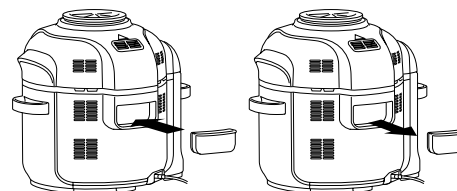
3 Umyj pokrywę ciśnieniową, pierścień silikonowy, wymiwalny pojemnik do gotowania, kosz Cook & Crisp™, odwracalny ruszt i kolektor kondensatu w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłucz i wysusz. **NIGDY NIE CZYSZCZ** podstawy szybkowararu lub pokrywę ciśnieniową w zmywarce. Sprawdź pokrywę ciśnieniową, aby upewnić się, że żadne zanieczyszczenia nie blokują zaworów.

4 Silikonowy pierścień jest dwustronny i można go wkładać w dowolnym kierunku. Włóż silikonowy pierścień wokół zewnętrznej krawędzi silikonowego pierścienia na spodniej stronie pokrywki. Upewnij się, że jest włożony do końca i leży płasko pod silikonową podstawką na pierścieniu.



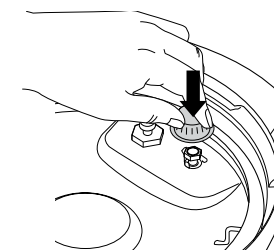
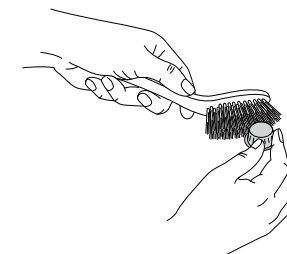
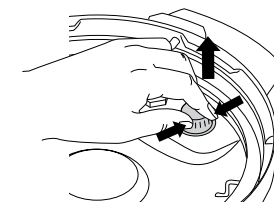
INSTALOWANIE KOLEKTORA KONDENSACJI

Aby zainstalować kolektor kondensatu, wsuń go w szczelinę w szybkowarce. Wsuń go, aby wyjąć go do mycia ręcznego po każdym użyciu.



DEMONTAŻ I PONOWNA INSTALACJA ZAWORU ANTY ZATOROWEGO

Przed użyciem pokrywki ciśnieniowej upewnij się, że zawór anty zatorowy jest w prawidłowej pozycji. Zawór anty zatorowy chroni wewnętrzny zawór pokrywki przed potencjalnymi rozpryskami żywności. Po każdym użyciu należy go czyścić szczoteczką do czyszczenia. Aby go usunąć, ściśnij i pociągnij do góry. Aby ponownie zainstalować, umieść go na miejscu i naciśnij.



UWAGA: Przed każdym użyciem upewnij się, że silikonowy pierścień jest dobrze osadzony w silikonowym stojaku, a zawór anty zatorowy jest prawidłowo zamontowany na zaworze spustowym.

KORZYSTANIE Z SZYBKOWARU FOODI® MAX TENDERCRISP™


ZAMIENŃ POKRYWĘ

Dwie pokrywy umożliwiają płynne przechodzenie między wszystkimi ulubionymi metodami gotowania. Użyj pokrywy ciśnieniowej do zmiękczenia, a następnie użyj pokrywy do przypiekania, aby nadać jedzeniu efekt chrupkości.

KORZYSTANIE Z POKRYWY DO PRZYPIEKANIA

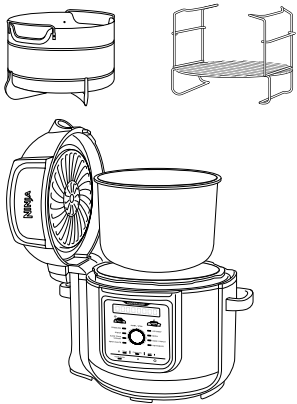
Pokrywa do przypiekania jest przymocowana do urządzenia i można ją otworzyć w dowolnym momencie, aby sprawdzić potrawę podczas procesu gotowania. Po otwarciu pokrywy minutnik zatrzyma się, a element grzejny wyłączy się. Po zamknięciu pokrywy gotowanie rozpocznie się ponownie, a minutnik wznowi odliczanie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA Z POKRYWĄ DO PRZYPIEKANIA

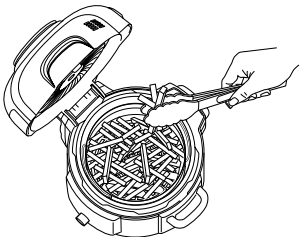
Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij .

Air Crisp (efekt chrupkości)

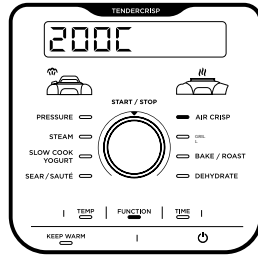
1 Umieść kosz Cook & Crisp™ lub odwracalny ruszt w pojemniku. Kosz powinien mieć zamontowany dyfuzor.



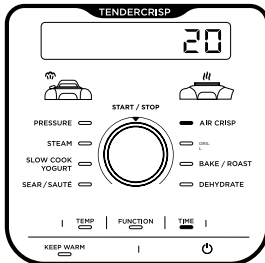
2 Dodaj składniki do kosza Cook & Crisp™ lub dwustronnego stojaka. Zamknij pokrywę.



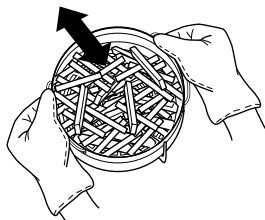
3 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby wybrać AIR CRISP. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Naciśnij TEMP, a następnie obróć pokrętkę, aby wybrać temperaturę z zakresu od 150 °C do 200 °C.



4 Naciśnij TIME, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby ustawić czas smażenia w minutowych odstępach do 1 godziny. Aby podgrzać urządzenie, wystarczy dodać dodatkowe 5 minut do czasu gotowania. Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.



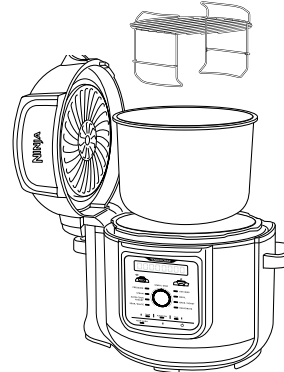
5 Podczas gotowania możesz otworzyć pokrywę, a w razie potrzeby wyjąć kosz, aby wstrząsnąć i wymieszać składniki w celu równomiernego zarumienienia. Kiedy skończysz, włóż kosz z powrotem do pojemnika i zamknij pokrywę. Gotowanie zostanie wznowione automatycznie po zamknięciu pokrywy.



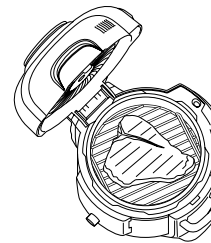
6 Po upływie czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat DONE.

Grill (grillowanie)

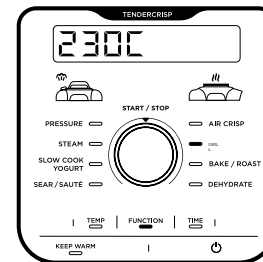
1 Umieść odwracalny ruszt w pojemniku na wyższą pozycję grilla lub postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w przepisie.



2 Umieść składniki na ruszcie, a następnie zamknij pokrywę.

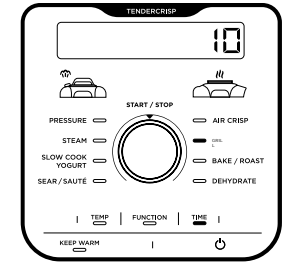


3 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby wybrać GRILL.



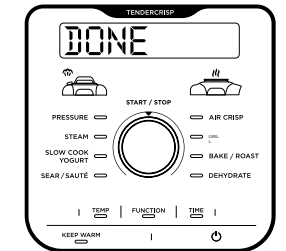
UWAGA: Podczas korzystania z funkcji Grill nie jest dostępna ani konieczna regulacja temperatury.

4 Naciśnij TIME, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby ustawić czas smażenia w minutowych odstępach do 30 minut.



5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.

6 Po upływie czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat DONE.

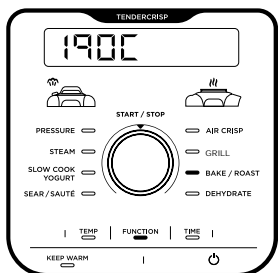


KORZYSTANIE Z SZYBKOWARU FOODI® MAX TENDERCRISP™

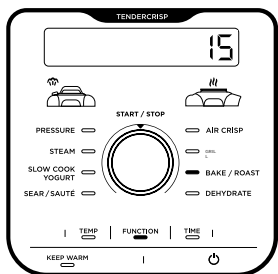
Bake / Roast (pieczenie)

1 Dodaj składniki i wszelkie akcesoria do pojemnika.
Zamknij pokrywę.

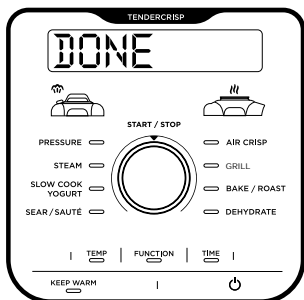
2 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby wybrać opcję BAKE / ROAST. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Naciśnij TEMP, a następnie obróć pokrętkę, aby wybrać temperaturę w zakresie od 120 ° C do 200 ° C.



3 Naciśnij TIME, a następnie obróć START / STOP pokrętkę, aby ustawić czas w minutowych odstępach do 1 godziny lub 5-minutowych odstępach aż do 4 godzin. Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.

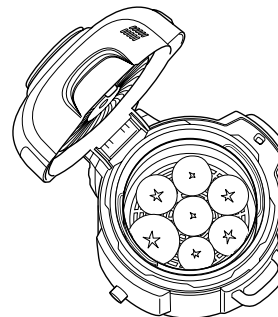


4 Po upływie czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat DONE.

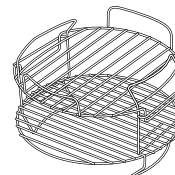


Dehydrate (suszenie)

1 Umieść w pojemniku 2-poziomowy obustronny ruszt w niższej pozycji, a następnie ułóż warstwę składników na stojaku.

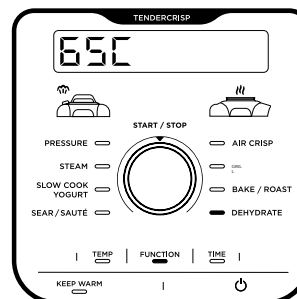


2 Trzymając górę stojaków za uchwyty, włóż je w dół nad odwracalnym ruszcie w pozycji pokazanej poniżej. Następnie umieść warstwę składników na górnej warstwie i zamknij pokrywę.

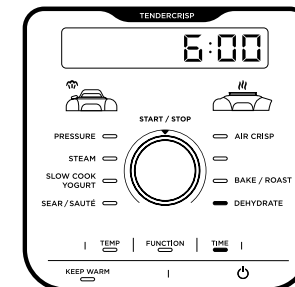


UWAGA: Aby uzyskać pięć poziomów pojemności, użyj stojaka do suszenia (sprzedawany oddzielnie) bezpośrednio w pojemniku do gotowania.

3 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby wybrać DEHYDRATE. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Naciśnij TEMP, a następnie obróć pokrętkę, aby wybrać temperaturę z zakresu od 25 ° C do 90 ° C.

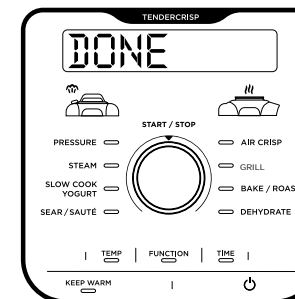


4 Naciśnij TIME, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić czas suszenia w 15-minutowych odstępach do 12 godzin.





5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć suszenie.

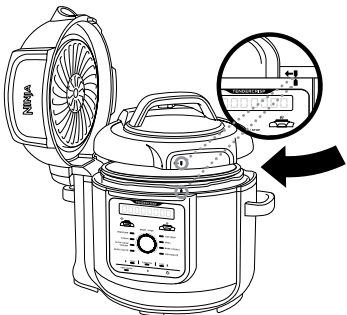
6 Po upływie czasu suszenia urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat DONE.



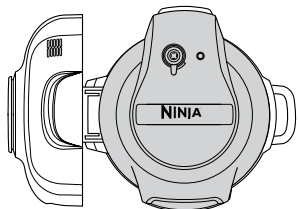
KORZYSTANIE Z SZYBKOWARU FOODI® MAX TENDERCRISP™

INSTALACJA & DEMONTAŻ POKRYWY CIŚNIENIOWEJ

1 Umieść pokrywę ciśnieniową na górze jednostki tak, aby  był na pokrywie i  był na podstawie. Ustaw je równo. Obróć pokrywę w prawo, aż zablokuje się na swoim miejscu.



2 Pokrywa ciśnieniowa jest zablokowana, gdy jest zatrzaśnięta na swoim miejscu, a logo Ninja jest skierowane w Twoją stronę.

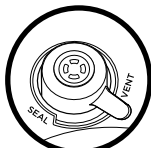


3 Aby odblokować pokrywę ciśnieniową, obróć ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara. Podnieś ją i odsuń od siebie, ponieważ para pozostanie w urządzeniu i ulotni się po otwarciu pokrywy.

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



SEAL
do gotowania ciśnieniowego



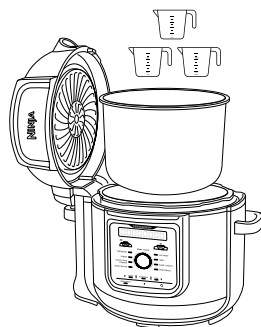
VENT
dla gotowania na parze,
wolnego gotowania,
i sear / sauté

UWAGA: Po całkowitym zainstalowaniu zawór będzie luźny.

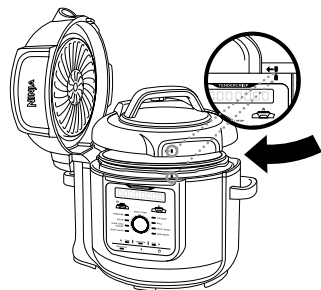
TEST WODNY: ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA CIŚNIENIOWEGO

Zaleca się, aby użytkownicy po raz pierwszy wykonali test wody, aby zapoznać się z gotowaniem ciśnieniowym.

1 Umieścić pojemnik na dnie szybkowaru i wleć do niego 750 ml wody o temperaturze pokojowej.



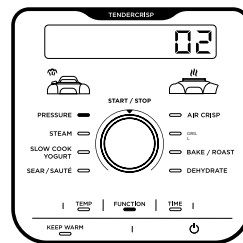
2 Zamontuj pokrywę ciśnieniową, wyrównując ją strzałką z przodu pokrywy ze strzałką z przodu dna szybkowaru. Następnie obróć pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.



3 Upewnij się, że zawór spustowy ciśnienia jest w pozycji SEAL.



4 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby wybrać PRESSURE. Urządzenie będzie domyślnie ustawione na wysokie (HI) ciśnienie i z ustawieniem czasu na 2 minuty. Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć.

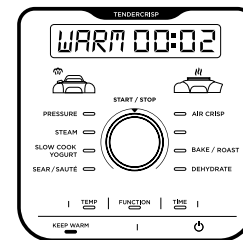


5 Wyświetlacz pokazuje komunikat "PRE" i trochę wypuszczanej pary wskazuje na wzrost ciśnienia. Po osiągnięciu pełnego ciśnienia rozpocznie się odliczanie.



UWAGA: Czas do uzyskania ciśnienia jest różny i może zająć do 15 minut.

6 Po zakończeniu odliczania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat "DONE" tuż przed automatycznym przełączeniem do trybu KEEP WARM i rozpoczęciem odliczania.



7 Przekręć zawór do spuszczenia ciśnienia na pozycję VENT w celu szybkiego uwolnienia pary pod ciśnieniem. Z zaworu spustowego wydostanie się para. Gdy para zostanie całkowicie uwolniona, zawór pływający opuści się i będzie można otworzyć pokrywę.



SAMOISTNE UWALNIANIE CIŚNIENIA VS PRZYSPIESZONE UWALNIANIE CIŚNIENIA

Samoistne uwalnianie ciśnienia: Kiedy gotowanie ciśnieniowe zostało zakończone, para w naturalny sposób wydostaje się z urządzenia, gdy te ostygnie. Może to zająć do 20 minut, w zależności od ilości składników w pojemniku. W tym czasie urządzenie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła. Naciśnij KEEP WARM, jeśli chcesz wyłączyć tryb utrzymywania temperatury jedzenia. Po całkowitym uwolnieniu ciśnienia zawór pływający opadnie.

Przyspieszone uwalnianie ciśnienia: Postępując TYLKO W PRZYPADKU, jeżeli twój przepis wymaga tego. Po gotowaniu ciśnieniowym i zapaleniu się kontrolki KEEP WARM, przekręć zawór spustowy do pozycji VENT, aby szybko wypuścić parę. Uwolnieniu pary towarzyszyć będzie słyszalny syk. Po obniżeniu ciśnienia w urządzeniu pozostanie pewna ilość pary, która ulotni się, gdy pokrywa jest otwarta. Podnieś i odchyl ją od siebie, upewniając się, że do podstawy szybkowaru nie kapie kondensat.



UWAGA: W dowolnym momencie samoistnego procesu zwalniania można przełączyć się na zwalnianie szybkie, ustawiając zawór spustowy ciśnienia w pozycji VENT.

ZWIĘKSZANIE CIŚNIENIA

W miarę wzrostu ciśnienia w urządzeniu na panelu sterowania pojawi się komunikat "PRE". Czas do uzyskania ciśnienia różni się w zależności od ilości i temperatury składników oraz płynu w pojemniku. Ze względów bezpieczeństwa pokrywa zablokuje się, gdy urządzenie zacznie zwiększać ciśnienie i nie odblokuje się, dopóki ciśnienie nie zostanie zwolnione. Gdy urządzenie osiągnie pełne ciśnienie, cykl gotowania rozpocznie się, a minutnik rozpocznie odliczanie.



UWAGA: Wytworzenie ciśnienia może zająć nawet 20 minut.

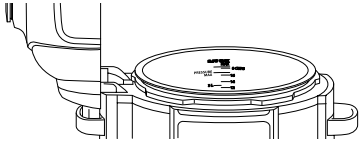
KORZYSTANIE Z SZYBKOWARU FOODI® MAX TENDERCRISP™

KORZYSTANIE Z FUNKCJI GOTOWANIA Z POKRYWĄ CIŚNIENIOWĄ

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

Gotowanie ciśnieniowe

1 Umieść składniki i co najmniej 1 szklankę płynu w pojemniku, a także wszelkie niezbędne akcesoria. NIE NAPEŁNIAJ pojemnika powyżej linii PRESSURE MAX.

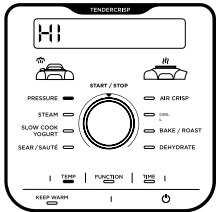


UWAGA: Podczas gotowania ryżu, fasoli lub innych rozszerzających się składników NIE NAPEŁNIAJ pojemnika więcej niż do połowy.

2 Załóż pokrywę ciśnieniową i przekręć zawór spustowy do pozycji SEAL.

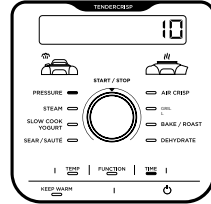


3 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć START / STOP, aby wybrać PRESSURE. Wyświetlony zostanie domyślny poziom ciśnienia. Naciśnij TEMP, a następnie obróć pokrętkę, aby wybrać HI (wysokie) lub LO (niskie).



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

4 Naciśnij przycisk TIME, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania w minutowych odstępach do 1 godziny, a następnie 5-minutowych odstępach od 1 godziny do 4 godzin.

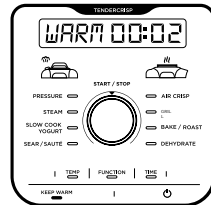


5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie. Jednostka zacznie wytwarzać ciśnienie, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "PRE". Urządzenie rozpocznie odliczanie, gdy osiągnie pełne ciśnienie.



UWAGA: Czas do uzyskania ciśnienia jest różny i może zająć do 15 minut.

6 Po upływie czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i zacznie odliczać.



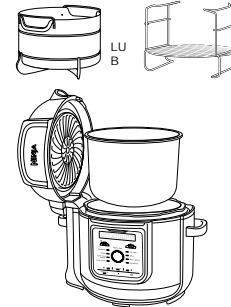
UWAGA: Po zakończeniu gotowania możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM, aby wyłączyć tryb Keep Warm.

7 Pozwól urządzeniu w samoistny sposób zwolnić ciśnienie lub jeśli przepis nakazuje, przekręć zawór spustowy do pozycji VENT, aby szybko wypuścić parę.



Gotowanie na parze

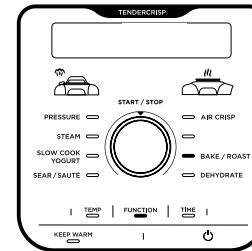
1 Dodaj 1 szklankę płynu (lub ilość zgodną z przepisem) do pojemnika, a następnie umieść obustronny ruszt lub kosz Cook&Crisp™ ze składnikami w pojemniku.



2 Zamontuj pokrywę ciśnieniową i obróć zawór spustowy do pozycji VENT.



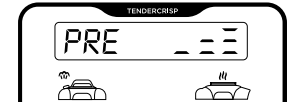
3 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć START / STOP, aby wybrać STEAM.



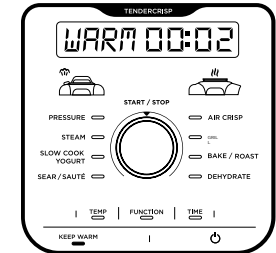
UWAGA: Podczas korzystania z funkcji STEAM nie ma regulacji temperatury.

4 Naciśnij przycisk TIME, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania w minutowych odstępach do 30 minut. Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.

5 Urządzenie zacznie się nagrzewać, aby doprowadzić płyn do wrzenia. Wyświetlacz pokaże komunikat "PRE". Animacja wstępnego nagrzewania będzie się pojawiać, aż urządzenie osiągnie temperaturę, a następnie na wyświetlaczu pojawi się komunikat "BOIL" i timer rozpocznie odliczanie.



6 Po upływie czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb Keep Warm i zacznie odliczać. Przed otwarciem pokrywy upewnij się, że zawór pływakowy opadł.



UWAGA: Po zakończeniu gotowania możesz nacisnąć przycisk KEEP WARM, aby wyłączyć ten tryb.

KORZYSTANIE Z SZYBKOWARU FOODI® MAX TENDERCRISP™

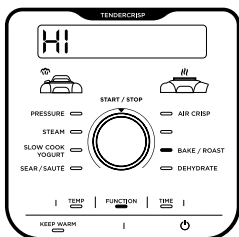
Powolne gotowanie

1 Dodaj składniki do pojemnika. NIE NAPEŁNIAJ pojemnika ponad linię MAX.

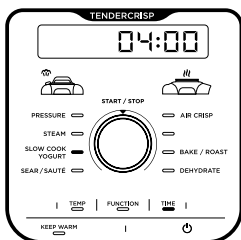
2 Zamontuj pokrywę ciśnieniową i przekręć zawór spustowy do pozycji VENT.



3 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby wybrać SLOW COOK. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Naciśnij TEMP, a następnie obróć pokrętkę, aby wybrać HI lub LO.



4 Naciśnij przycisk TIME, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania w 15-minutowych odstępach do 12 godzin.



5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.

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

6 Po upływie czasu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się w tryb utrzymywania ciepła i zacznie odliczać.

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

Jogurt

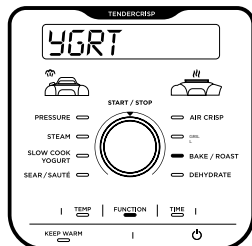
1 Dodaj odpowiednią ilość mleka do pojemnika.

UWAGA: Jeśli wolisz pasteryzować, chłodzić i dodawać kultury bakterii bez użycia urządzenia, pomiń kroki 1-9. Zamiast tego naciśnij TEMP, wybierz FMNT, naciśnij TIME, wybierz żądany czas inkubacji, a następnie naciśnij START / STOP, aby rozpocząć.

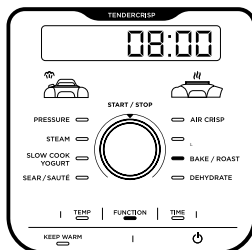
2 Zamontuj pokrywę ciśnieniową i przekręć docisk zaworu spustowy do pozycji VENT.



3 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć pokrętkę START / STOP, aby wybrać YOGURT. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Naciśnij TEMP, a następnie obróć pokrętkę, aby wybrać YGRT lub FMNT.



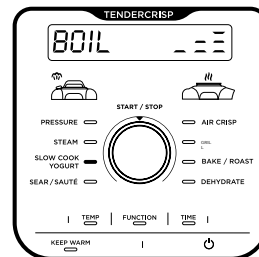
4 Naciśnij przycisk TIME, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić inkubacji. czas inkubacji w 30-minutowych odstępach od 8 do 12 godzin.



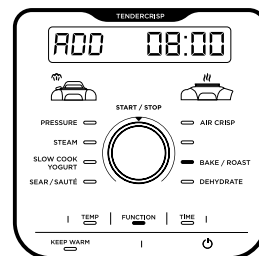
UWAGA: Wybór dłuższego czasu doprowadzi do uzyskania bardziej wyrazistego jogurtu o gęstszej konsystencji. Ustaw 12 godzin, aby uzyskać jogurt grecki.

5 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć pasteryzację.

6 Urządzenie wyświetli komunikat BOIL podczas pasteryzacji. Po osiągnięciu temperatury pasteryzacji urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i wyświetli COOL.

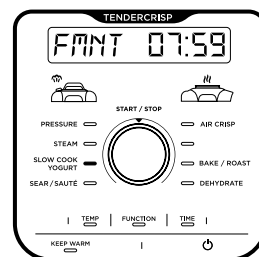


7 Gdy mleko ostygnie, urządzenie wyświetli kolejno ADD i STIR oraz czas inkubacji.



8 Zdejmij pokrywę ciśnieniową i zdejmij z piankę mleka.

9 Dodaj kultury jogurtowe do mleka i wymieszaj. Załóż pokrywę ciśnieniową i naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć.



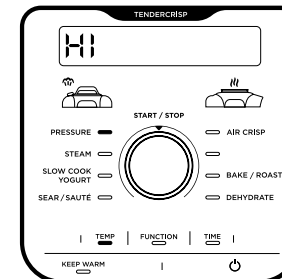
10 Wyświetlacz pokaże FMNT i zacznie odliczać. Po upływie czasu inkubacji urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli DONE. Urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy co minutę przez maksymalnie 4 godziny lub do wyłączenia zasilania.

11 Jogurt schłodzić do 12 godzin przed podaniem.

Sear / Saute

1 Dodaj składniki do pojemnika.

2 Naciśnij FUNCTION, a następnie obróć pokrętkę, aby wybrać SEAR / SAUTE. Wyświetlone zostanie domyślne ustawienie temperatury. Naciśnij TEMP, a następnie obróć pokrętkę, aby wybrać LO, LO: MD, MD, MD: HI lub HI.



UWAGA: Nie ma możliwości dostosowania czasu podczas korzystania z funkcji Sear / Saute.

3 Naciśnij przycisk START / STOP, aby rozpocząć gotowanie.

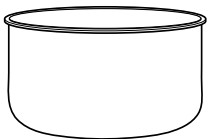
4 Naciśnij przycisk START / STOP, aby wyłączyć funkcję SEAR / SAUTE. Aby przełączyć się na inną funkcję gotowania, naciśnij FUNCTION, a następnie obróć pokrętkę START / STOP na żądaną funkcję gotowania.

UWAGA: Funkcji tej można używać przy otwartej pokrywie do przypiekania lub przy pokrywie ciśnieniowej z zaworem w pozycji VENT.

UWAGA: ZAWSZE w pojemniku używaj nieprzylegających przyborów kuchennych. NIE UŻYWAJ metalowych przyborów, ponieważ porysują nieprzylegającą powłokę na pojemniku.

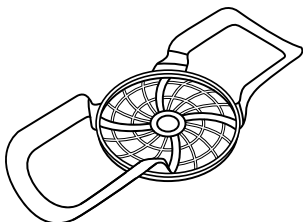
AKCESORIA DO ZAKUPU

Ninja oferuje dodatkowe akcesoria do szybkowaru na zamówienie dla twojego dwupoziomego szybkowaru Ninja® Foodi® TenderCrisp™. Odwiedź stronę ninakitchen.pl, aby poszerzyć swoje możliwości i przenieść swoje gotowanie na wyższy poziom.



Pojemnik

Dodatkowy pojemnik, więc możesz kontynuować gotowanie Foodi®, gdy Twój drugi pojemnik jest już pełen pysznego jedzenia.



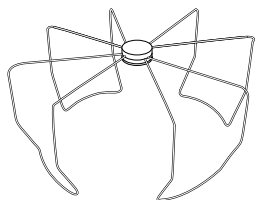
Wielofunkcyjne nosidełko silikonowe

Z łatwością wyjmij i wkładaj składniki i blachę do pojemnika.



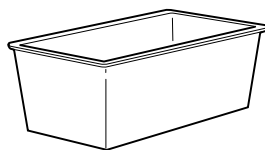
Wielofunkcyjny pojemnik

Przygotuj zapiekanki, dipy oraz słodkie i pikantne ciasta lub upiecz na deser puszyste, wilgotne ciasto ze złotym wierzchem. G:22cm W:6cm.



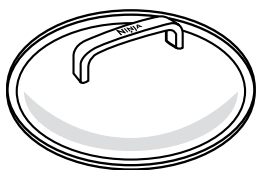
Stojący stojak

Ugotuj całą paczkę bekonu lub przyrządź tacy z tortilli.



Blacha do chleba

Nasza specjalnie zaprojektowana blacha jest idealnym dodatkiem do pieczenia mieszanek chlebowych. Dł. 21cm x szer. 11cm x wys. ok.9cm.



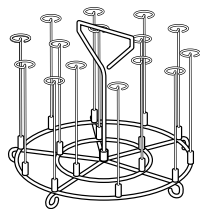
Szklana pokrywa

Zajrzyj do pojemnika podczas gotowania przy wybranych funkcjach, a następnie użyj jej do łatwego transportu lub przechowywania.



Dodatkowe pierścienie silikonowe

Dwupak silikonowych pierścieni pomaga oddzielić smaki - używaj jednego podczas gotowania pikantnych potraw, a drugiego podczas gotowania słodkich potraw.

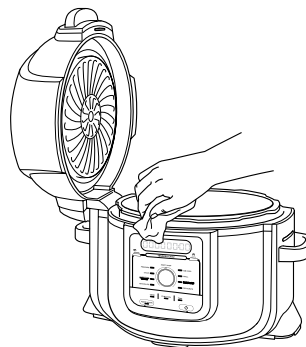


Stojak na szpikulce

Kompatybilny tylko z modelami 7,5L. Użyj podstawki do szaszłyków, aby zrobić kebaby. W zestawie 15 szpikulców.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie: zmywarka i mycie ręczne



Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

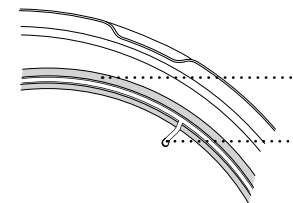
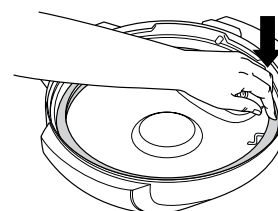
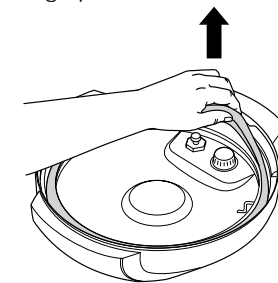
- 1 Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego.
- 2 Aby wyczyścić podstawę szybkowaru i panel sterowania, należy użyć wilgotnej szmatki.
- 3 Pokrywę ciśnieniową i pojemnik do gotowania, pierścień silikonowy, odwracalny ruszt, kosz Cook & Crisp™ i odłączany dyfuzor można myć w zmywarce.

UWAGA: NIGDY nie wstawiaj podstawy szybkowaru do zmywarki lub nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie.

- 4 Pokrywę ciśnieniową, w tym zawór spustowy i nasadkę zapobiegającą zatykaniu, można myć wodą i płynem do naczyń.
- 5 Aby wyczyścić pokrywę do przypiekania, wytrzyj ją wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym po ostygnięciu osłony termicznej.
- 6 Jeśli resztki jedzenia utknęły na pojemniku, obustronnym ruszcie lub koszu Cook & Crisp™, napełnij pojemnik wodą i pozwól mu namoknąć przed czyszczeniem. NIE UŻYWAJ myjki do szorowania. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj nieściernego środka czyszczącego lub płynu do mycia naczyń z nylonową gąbką lub szczoteczką.
- 7 Wyszusz wszystkie części na powietrzu po każdym użyciu.

UWAGA: NIE DEMONTUJ zaworu upustowego lub pływającego.

Zdejmowanie i ponowne instalowanie silikonowego pierścienia



Aby zdjąć pierścień silikonowy, wyciągnij go sekcja po sekcji na zewnątrz ze stojaka na pierścienie silikonowe. Pierścień można zainstalować dowolną stroną do góry. Aby ponownie zamontować, dociśnij go do szelaza sekcja po sekcji.

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

Utrzymuj pierścień silikonowy w czystości, aby uniknąć nieprzyjemnego zapachu

Myć go w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce może usunąć nieprzyjemny zapach. Jednak wchłanianie zapachu niektórych kwaśnych potraw jest normalne. Zaleca się mieć pod ręką więcej niż jeden silikonowy pierścień. Możesz kupić dodatkowe silikonowe pierścienie na ninakitchen.pl

NIGDY nie wyciągaj pierścienia silikonowego z nadmierną siłą, ponieważ może to spowodować odkształcenie go i stojaka oraz wpłynąć na uszczelnienie ciśnieniowe. Silikonowy pierścień z pęknięciami, nacłeciami lub innymi uszkodzeniami należy natychmiast wymienić.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Dlaczego ciśnienie w mojej jednostce tworzy się tak długo? Jak długo trwa ten proces?

- Czasy gotowania mogą się różnić w zależności od wybranej temperatury, aktualnej temperatury naczynia do gotowania oraz temperatury lub ilości składników.
- Sprawdź, czy pierścień silikonowy jest całkowicie osadzony i wyrównany z pokrywą. W przypadku prawidłowego zainstalowania pierścienia powinno być możliwe lekkie pociągnięcie, aby go obrócić.
- Sprawdź, czy pokrywa ciśnieniowa jest całkowicie zablokowana, a zawór spustowy znajduje się w pozycji SEAL podczas gotowania ciśnieniowego.

Dlaczego czas odlicza się tak wolno?

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

Jak mogę sprawdzić, czy w urządzeniu znajduje się ciśnienie?

- Obracając się lampki wyświetla się na ekranie, wskazując, że urządzenie wytwarza ciśnienie.

"PRE" i ruchome światła są wyświetlane na ekranie podczas korzystania z funkcji ciśnienia lub pary.

- Oznacza to, że urządzenie wytwarza ciśnienie lub podgrzewa się podczas używania funkcji STEAM lub PRESSURE. Gdy urządzenie zakończy tworzenie ciśnienia, ustawiony czas gotowania rozpocznie się odliczanie.

Podczas gotowania na parze z mojego urządzenia wydobywa się dużo pary.

- Podczas gotowania para ulatnia się przez zawór spustowy ciśnienia. Pozostaw zawór spustowy w pozycji VENT dla gotowania na parze, powolnego gotowania.

Dlaczego nie mogę zdjąć pokrywy ciśnieniowej?

- Ze względów bezpieczeństwa pokrywa ciśnieniowa nie odblokuje się, dopóki urządzenie nie zostanie całkowicie rozhermetyzowane. Przekręć zawór spustowy do pozycji VENT, aby szybko uwolnić parę pod ciśnieniem. Z zaworu spustowego wydostanie się gwałtowny strumień pary. Gdy para zostanie całkowicie uwolniona, urządzenie będzie gotowe do otwarcia. Obróć pokrywę ciśnieniową w lewo, a następnie unieś ją i odsuń od siebie.

Czy zawór spustowy powinien być luźny?

- Tak. Luźne pasowanie zaworu upustowego ciśnienia jest celowe; umożliwia szybkie i łatwe przejście między SEAL i VENT i pomaga regulować ciśnienie poprzez uwalnianie niewielkich ilości pary podczas gotowania, aby zapewnić doskonałe rezultaty. Upewnij się, że jest obrócony jak najdalej w kierunku pozycji SEAL podczas gotowania ciśnieniowego i jak najdalej 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 silikonowa uszczelka nie jest w pełni założona. Naciśnij przycisk START / STOP, aby zatrzymać gotowanie, odpowietrz w razie potrzeby i zdejmij pokrywę ciśnieniową. Dociśnij silikonowy pierścień, upewniając się, że jest całkowicie włożony i leży płasko pod stojakiem. Po całkowitym zamontowaniu powinieneś być w stanie lekko pociągnąć za pierścień, aby go obrócić.

Jednostka raczej zawyża niż zaniża w czasie liczenia.

- Cykl gotowania jest zakończony, a urządzenie jest w trybie utrzymywania ciepła.

Jak długo trwa dekompresja urządzenia?

- Przyspieszone usuwanie pary trwa około 2 minut lub mniej. Samoistne uwalnianie może zająć do 20 minut lub dłużej, w zależności od rodzaju żywności i / lub ilości płynu i jedzenia w pojemniku.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „ADD POT”.

- Pojemnik nie znajduje się w urządzeniu. Pojemnik jest wymagany do wszystkich funkcji.

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

- Zainstalowano niewłaściwą pokrywę dla żądanej funkcji gotowania. Zainstaluj pokrywę ciśnieniową, aby korzystać z funkcji PRESSURE, SLOW COOKING, YOGURT, STEAM lub KEEP WARM.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „SHUT LID”.

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

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „TURN LID”.

- Pokrywa ciśnieniowa nie jest w pełni zainstalowana. Obróć ciśnienie w prawo, aż usłyszysz kliknięcie, aby użyć funkcji, PRESSURE, SLOW COOKING, YOGURT, STEAM lub KEEP WARM.

Na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „OPEN VENT”.

- Po ustawieniu opcji Slow Cook lub Sear / Sauté, a urządzenie wyczuwa wzrost ciśnienia, ten komunikat wskazuje, że zawór spustowy ciśnienia znajduje się w pozycji SEAL.
- Przekręć zawór spustowy do pozycji VENT i pozostaw go tam na pozostałą część funkcji gotowania.
- Jeśli w ciągu 5 minut nie przekręcisz zaworu spustowego do pozycji VENT, program zostanie anulowany, a urządzenie wyłączy się.

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

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

Podczas korzystania z funkcji Pressure na ekranie pojawia się komunikat o błędzie „ADDWATR”.

- Dodaj więcej płynu do pojemnika przed ponownym uruchomieniem cyklu gotowania ciśnieniowego.
- Upewnij się, że zawór spustowy znajduje się w pozycji SEAL.
- Upewnij się, że pierścień silikonowy jest prawidłowo zainstalowany.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby zapewnić równomierne zarumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równomiernie na dnie pojemnika, tak aby nie zachodziły na siebie. Jeśli składniki nachodzą na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 W przypadku mniejszych składników, które mogłyby wpaść przez odwracalny ruszt, zalecamy najpierw zawinąć je w woreczek foliowy do pieczenia.
- 3 Podczas przechodzenia z gotowania pod ciśnieniem na używanie pokrywy do przypiekania zaleca się opróżnienie pojemnika z pozostałego płynu, aby uzyskać najlepsze rezultaty chrupkości.
- 4 Użyj trybu utrzymywania ciepła, aby po ugotowaniu utrzymać żywność w ciepłej, bezpiecznej dla żywności temperaturze. Aby zapobiec wysychaniu potraw, zalecamy pozostawienie wieczka zamkniętego i korzystania z tej funkcji tuż przed podaniem. Aby podgrzać jedzenie, użyj funkcji Air Crisp.
- 5 W przypadku korzystania z przepisu na Ninja Foodi® 6L w tym urządzeniu, może być wymagany dodatkowy czas gotowania lub dodatkowe potrząśnięcie koszem.
- 6 Receptury ciśnieniowe 6L, takie jak zupy, gulasze i papryka chili, można zwiększyć o 50% w Ninja® Foodi® Max.

CZĘŚCI ZAMIENNE

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę ninjaikitchen.pl.



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:

.....

ninjakitchen.pl

OP500EU_IB_MP_1909Q4_MV1

© 2019 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 to zarejestrowany znak towarowy firmy SharkNinja Operating LLC.
TENDERCRISP i COOK & CRISP są znakami towarowymi firmy SharkNinja Operating LLC.

WYDRUKOWANE W CHINACH