

NINJA

Double Stack^{XL}

2-DRAWER
AIR FRYER

9.5L capacity

SL451EU

Frytownica beztłuszczowa
z termometrem

INSTRUKCJA OBSŁUGI



UNIKALNY NUMER KARTY
GWARANCYJNEJ:



ninjakitchen.pl

DZIĘKUJEMY

za zakup produktu Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę zarejestrujsharkninja.pl, aby zarejestrować swój nowy produkt Ninja® w ciągu dwudziestu ośmiu (28) dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru seryjnego urządzenia.

Rejestracja umożliwi nam skontaktowanie się z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o bezpieczeństwie produktu.

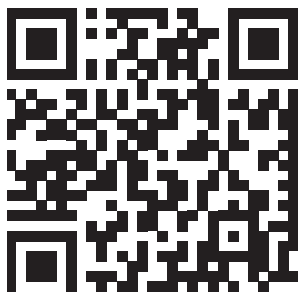
POZNAJ PRZEPISY NINJA

Gotowanie ulubionych potraw w domu nigdy nie było łatwiejsze.

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

Wejdź na stronę www.przepisyninjakitchen.pl lub zeskanuj poniższy QR kod i poznaj nasze przepisy na przepyszne pieczenie z dodatkami, chrupiącego kurczaka, burgery, drożdżowe bułeczki, wyśmienite ciasta i wiele więcej.

Zeskanuj kod QR:



ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220–240 V~, 50–60 Hz

Moc: 2470 W

Poprzez rejestrację potwierdzasz, że przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje użytkowania i ostrzeżenia zawarte w dołączonych instrukcjach. Dodatkowo jeśli wyrazisz zgodę, będziemy na bieżąco informować Cię o naszych nowościach produktowych, promocjach, konkursach oraz przepisach.

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

SPIS TREŚCI

Rejestracja produktu	3
Ważne środki bezpieczeństwa	4
Części	6
Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową	7
Przyciski funkcji	7
Przyciski sterowania	7
Przed pierwszym użyciem	7
Korzystanie z frytkownicy beztłuszczowej	12
Gotowanie z Double Stack Pro	12
Zakończenie czasu gotowania	12
Gotowanie z technologią Dual Zone	13
Gotowanie w jednej strefie	14
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)	14
Max Crisp (Maksymalna chrupkość)	15
Bake (Wypieki)	15
Roast (Pieczenie)	16
Reheat (Odgrzewanie)	17
Dehydrate (Suszenie)	17
Czyszczenie i konserwacja	18
Pomocne wskazówki	18
Rozwiązywanie problemów	19
Karta Gwarancyjna	20



skorzystaj z systemu zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem produktu Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer.

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

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 2 Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia przez dzieci. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 3 Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 4 **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na produkcie podczas jego używania.
- 5 Aby zapobiec pożarowi, **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na płycie gazowej lub elektrycznej ani w ich pobliżu, ani w rozgrzanym piekarniku.
- 6 **NIGDY** nie należy używać gniazdka elektrycznego poniżej blatu.
- 7 **NIGDY** nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8 **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zapłatania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w przeznaczony do tego szufladzie.
- 10 Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Obsługą klienta.
- 11 **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12 Podczas korzystania z tego urządzenia, należy zapewnić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad i ze wszystkich stron w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza
- 13 **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego lub wylotowego powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jej przegrzanie.
- 14 Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
- 15 Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE WOLNO** używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 16 Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 17 **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.
- 18 **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Akcesoriów nie wolno umieszczać w kuchenie mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchenie ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu zewnętrznym. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 19 **ZAWSZE** upewnij się że szuflady są właściwie zamknięte przed użyciem.
- 20 **NIE** używaj urządzenia bez zainstalowanej wyjmowanej szuflady.
- 21 **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

- 22** Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepelniać urządzenia podczas gotowania. Przepelnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- 23** Napięcie w gniazdach może się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 24** Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć ją od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dym ustanie.
- 25** **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniu ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.
- 26** Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 27** Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód należy trzymać z dala od dzieci. **NIE WOLNO** dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.
- 28** Szuflady, półki oraz płyty grillowe stają się bardzo gorące podczas procesu gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania szuflad, półek oraz płyty z urządzenia. **ZAWSZE** umieszczaj szuflady, półki oraz płyty na powierzchni odpornej na ciepło po ich wyjęciu. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 29** **NIE WKŁADAJ** żadnych z następujących materiałów do urządzenia: papier, tektura, plastik, torebki do pieczenia i podobne. Mogą spowodować pożar.
- 30** Należy zachować szczególną ostrożność przy używaniu pojemników wykonanych z innych materiałów niż metal lub szkło.
- 31** Czyszczenia i konserwacji nie mogą przeprowadzać dzieci.
- 32** Aby odłączyć urządzenie, ustaw wszystko na WYŁĄCZONY, następnie odłącz z gniazdka po zakończeniu używania i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- 33** **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 34** Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.



Wskazuje na konieczność zapoznania się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.



Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.



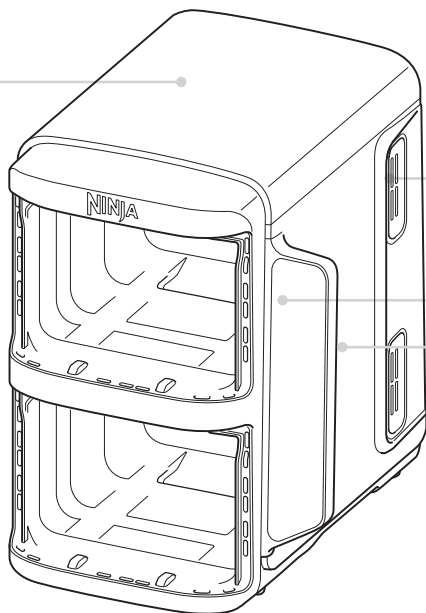
Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.



Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

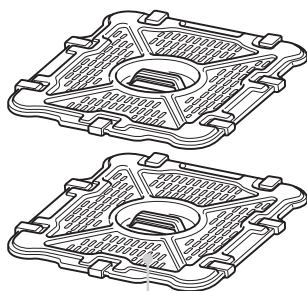
Jednostka
główna



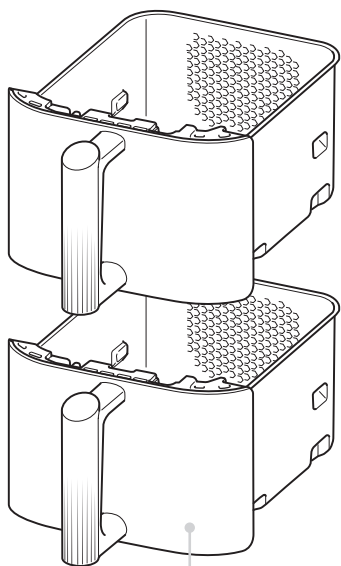
Wylot powietrza

Panel sterowania

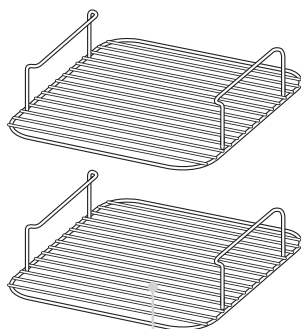
Uchwyt termometru



Nieprzywierające płyty
grillowe (po jednej do
każdej szuflady)



Nieprzywierające szuflady
(po jednej dla każdej strefy)



Stojaki piętrowe(po jednym
na każdą szufladę)

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZTŁUSZCZOWĄ

PRZYCISKI FUNKCJI

AIR FRY (SMAŻENIE

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

MAX CRISP (MAKSYMALNA

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

BAKE (WYPIEKI): Twórz smaczne wypieki i desery.

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

REHEAT (ODGRZEWANIE):

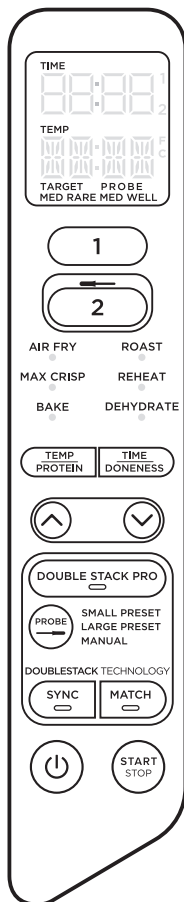
Odświeżaj resztki, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

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

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

PRZYCISKI STEROWANIA

- 1 Steruje wyjściem dla lewej szuflady (Strefa 1).
- 2 Kontroluj moc wyjściową dla szuflady po prawej stronie (Strefa 2).



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

Przycisk TEMP (TEMPERATURA):

Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie użyj strzałek, aby dostosować temperaturę gotowania przed lub w trakcie gotowania.

Przycisk TIME (CZAS): Naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie użyj strzałek, aby dostosować czas gotowania dla dowolnej funkcji przed lub w trakcie cyklu gotowania.

DOUBLE STACK PRO: Dwie niezależne szuflady do smażenia beztłuszczowego to możliwość przygotowania 4 potraw – równo wypieczonych i chrupkich.

Przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA):

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

Przycisk MATCH (DOPASOWANIE):

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

Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE):

Użyj strzałek, aby wybrać żądaną funkcję. Rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**.

HOLD MODE (TRYB PAUZY):

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

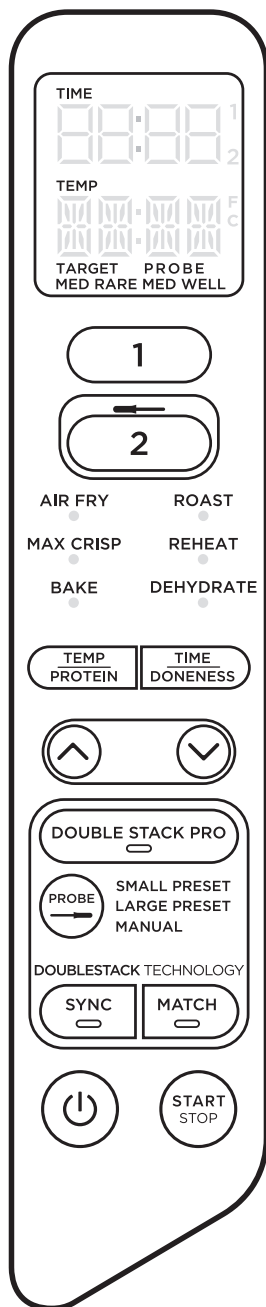
TRYB STANDBY (CZUWANIA):

Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwania).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

UŻYWANIE SONDY/TERMOMETRU NINJA



Przed podłączeniem sondy do urządzenia należy upewnić się, że w gnieździe nie ma żadnych pozostałości, a przewód nie jest splątany..

UWAGA Sonda dostępna jest tylko w Strefie 2 (Zone 2).

- 1 Wyjmij sondę ze schowka znajdującego się za panelem sterowania. Następnie odwiń przewód ze schowka, aby wyjąć sondę. Wyjmij szufladę strefy 2 (przed podłączeniem sondy).
- 2 I Umieść sondę w potrawie, korzystając z przewodnika na stronie 50, aby upewnić się, że sonda została umieszczona prawidłowo.
- 3 Podłącz sondę do gniazda, znajdującego się nad strefą 2. Mocno dociśnij wtyczkę, aż nie będzie mogła dalej wejść do gniazda, a następnie włóż szufladę. Po całkowitym wsunięciu sondy powinno być słyszalne i wyczuwalne kliknięcie. Umieść schówek na sondę z powrotem z tyłu panelu sterowania.

UWAGA: Nadmiar przewodu sondy można pozostawić w szufladzie.

- 4 Gdy sonda jest już podłączona, wybierz Strefę 2 (Zone 2) oraz pożądaną funkcję.

NOTE: Temperatura gotowania zostanie automatycznie ustawiona zgodnie z wybraną funkcją. Temperaturę można jednak samodzielnie dostosować do własnych preferencji lub ustawieniami podanymi w przepisie. Regulacja temperatury nie jest dostępna w funkcji Max Crisp.

- 5a Użyj przycisku **PROBE**, aby wybrać opcje “Small/mała” lub “Large/duża”, w zależności od wielkości potrawy białkowej. Wskazówki można znaleźć na stronie 12 Skróconej instrukcji obsługi. Użyj przycisku **TEMP/ PROTEIN**, aby przełączać się między tymi dwoma ustawieniami, a następnie użyj strzałek, aby wybrać żądany rodzaj żywności. Naciśnij przycisk **TIME/ DONENESS** i użyj strzałek, aby ustawić wewnętrzny stopień gotowości potrawy.
- 5b Jeśli używasz przycisku Manual/Ręczny, użyj zalecanych poniżej temperatur wewnętrznych:

MIĘSO:	STOPIEŃ GOTOWOŚCI:
Ryby	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well (65 °C)
Kurczak/Indyk	Well (75 °C)
Wieprzowina	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well (70 °C)
Wołowina/ Jagnięcina	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well (70 °C)

UWAGA: Ustawione wyniki dla WOŁOWIN są niższe od normalnych zaleceń.

6 Nie ma potrzeby wstępnego rozgrzewania urządzenia. Po dokonaniu wyboru naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie. Na ekranie zostanie wyświetlona bieżąca temperatura sondy oraz temperatura docelowa.

7 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Przenieś potrawę białkową na talerz i odczekaj 5 minut przed podaniem. Jest to ważny krok, ponieważ potrawa białkowa nadal się gotuje po usunięciu jej ze źródła ciepła, jednocześnie zachowując soczystość.

Używanie funkcji SYNC z Sondą:

1. Sprawdź i wykonaj kroki 1-3 na stronie 8, aby rozpocząć gotowanie z sondą.
2. Wciśnij przycisk Zone 2 i wybierz żądaną funkcję gotowania za pomocą strzałek. Użyj przycisku **PROBE**, aby wybrać ustawienia Small lub Large, w zależności od wielkości potrawy białkowej (wskazówki znajdują się w Skróconej Instrukcji Obsługi). Użyj przycisku **TEMP/PROTEIN**, aby przełączać się między tymi ustawieniami, a następnie strzałkami wybierz żądany rodzaj żywności.

Naciśnij przycisk **TIME/DONENESS** i użyj strzałek, aby ustawić wewnętrzny stopień i ugotowania potrawy..

3 Wciśnij Zone 1 i wybierz żądaną funkcję gotowania w tej strefie. Ustaw czas i temperaturę oraz wybierz **SYNC**. Wciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.

UWAGA: Na początku gotowania strefa z krótszym czasem gotowania wyświetli **HOLD**. Następnie na wyświetlaczu pojawi się bieżąca i docelowa temperatura sondy w strefie 2 oraz paski postępu w Strefie 1.

4 W czasie gdy potrawa w **Strefie 2** będzie się gotowała i stopniowo osiągała żądaną temperaturę i stopień gotowości, gotowanie w strefie 1 zostanie uruchomione. Na wyświetlaczu będą widoczne paski postępu. Wybierz **Zone 1**, aby zobaczyć pozostały czas gotowania.

5 Po zakończeniu gotowania w obu strefach na wyświetlaczu **Strefy 2** pojawi się komunikat „rest”. Następnie na wyświetlaczu 3 razy mignie „COOL”, a następnie „End”.

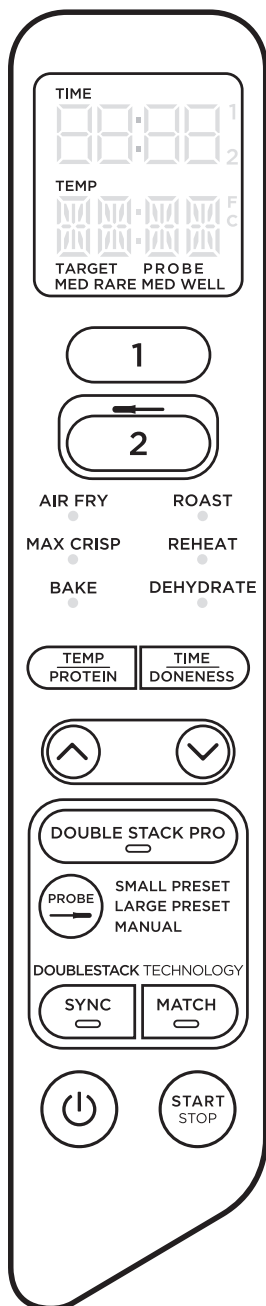
Używanie funkcji MATCH z Sondą:

1 Wciśnij przycisk Zone 2 i wybierz żądaną funkcję gotowania za pomocą strzałek. Użyj przycisku **PROBE**, aby wybrać ustawienia **Small** lub **Large**, w zależności od wielkości potrawy białkowej (wskazówki znajdują się w Skróconej Instrukcji Obsługi). Gdy używasz przycisku **Manual**, użyj zalecanych temperatur wewnątrz potrawy na stronie 10.

Use the **TEMP/PROTEIN** button to cycle. Użyj przycisku **TEMP/PROTEIN**, aby przełączać się między tymi dwoma ustawieniami, a następnie użyj strzałek, aby wybrać żądany rodzaj żywności. Naciśnij przycisk **TIME/DONENESS** i użyj strzałek, aby ustawić wewnętrzny stopień gotowości potrawy.

2 Wybierz opcję **MATCH**, a następnie naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.

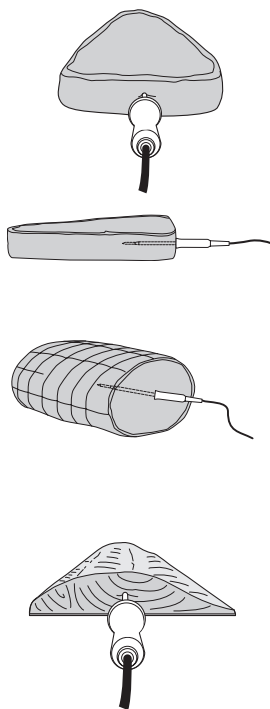
UŻYWANIE SONDY/TERMOMETRU NINJA C.D.



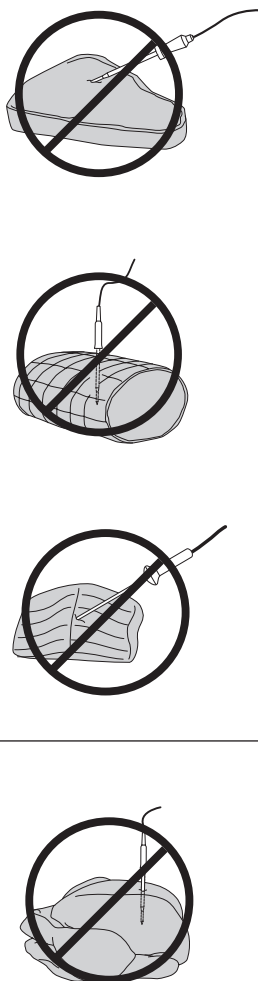
JAK PRAWIDŁOWO ZAINSTALOWAĆ SONDĘ

RODZAJ MIĘSA:	UMIEJSCOWIENIE SONDY
Steki Kotlety wieprzowe Kotlety jagnięce Piersi z kurczaka Burgery Polędwice Filety rybne	- Włóż sondę poziomo w środek najgrubszej części mięsa. - Upewnij się, że końcówka sondy jest włożona prosto w środek mięsa, a nie pod kątem w stronę jego dolnej lub górnej części. - Upewnij się, że sonda znajduje się blisko kości (ale nie dotyka jej) i z dala od tłuszczu lub chrząstek. UWAGA: Najgrubsza część filetu może nie znajdować się na środku. Ważne jest, aby koniec sondy trafił w najgrubszą część, aby osiągnąć pożądane rezultaty.
Cały kurczak	- Włóż sondę poziomo w najgrubszą część piersi, równolegle do kości, ale nie dotykając jej. - Upewnij się, że górna część sondy sięga środka najgrubszej części piersi i nie przechodzi przez całą pierś do jamy.

POPRAWNIE



BŁĘDNIE

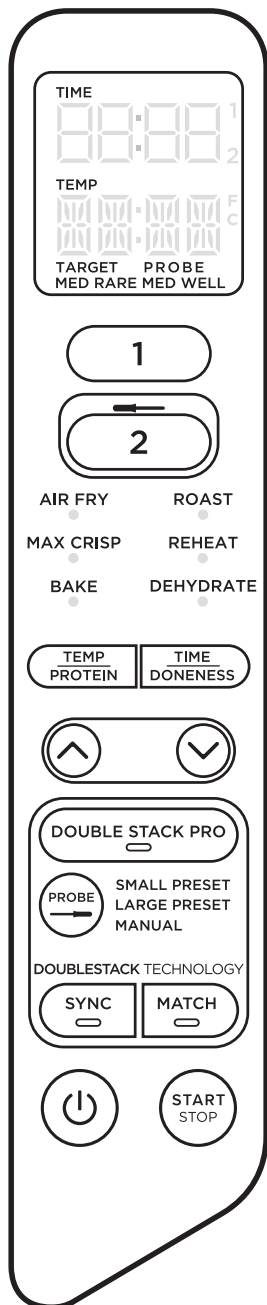


UWAGA: NIE używaj sondy do mronych mrożonych potraw białkowych lub kawałkami mięsa cieńszymi niż 1,5 cm.

WAŻNE: NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ ZE SKRÓCONĄ INSTRUKCJĄ OBSŁUGI ORAZ TABELĄ REKOMENDOWANYCH USTAWIEŃ GOTOWANIA Z FUNKCJAMI SYNC I MATCH Z SONDA.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI ZAWIERA PRZEPISY I TABELĘ GOTOWANIA



GOTOWANIE Z DOUBLE STACK XL

Double Stack Pro umożliwia gotowanie 4 potraw jednocześnie w 2 niezależnych szufladach. Można gotować w obu strefach lub tylko w jednej.

Aby uzyskać szczegółowe instrukcje korzystania z funkcji **SYNC (SYNCHRONIZACJA)** lub **MATCH (DOPASOWANIE)**, patrz strona 9.

Podczas korzystania z tych funkcji naciśnij **DOUBLE STACK PRO** przed naciśnięciem **SYNC (SYNCHRONIZACJA)** lub **MATCH (DOPASOWANIE)**.

Podczas gotowania w pojedynczej strefie naciśnij **DOUBLE STACK PRO** przed naciśnięciem **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**.

Szczegółowe instrukcje korzystania z poszczególnych funkcji znajdują się na stronach 10-13.

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

- 1 Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać.
- 2 Naciśnij **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)** aby zakończyć gotowanie.
- 3 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „COOL” (**CHŁODZENIE**).

WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

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

W TRYBIE SYNC (SYNCHRONIZACJA) lub MATCH (DOPASOWANIE)

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

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

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIA DUALZONE

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

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

SYNC (SYNCHRONIZACJA)

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

- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie włóż szuflady do urządzenia.
- 2 Wybierz strefę 1. Wybierz żądaną funkcję gotowania, korzystając ze strzałek. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę, i naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić czas.
- 3 Wybierz strefę 2, następnie wybierz żądaną funkcję gotowania za pomocą strzałek. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę, i użyj strzałek czasu, aby ustawić czas.

UWAGA: Dla strefy 2 możesz wybrać inną funkcję.

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

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

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „**COOL**” (**CHŁODZENIE**).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

MATCH (DOPASOWANIE)

Aby ugotować większą ilość tego samego jedzenia lub ugotować różne potrawy, używając tej samej funkcji, temperatury i czasu:

- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie włóż szuflady do urządzenia.
- 2 Wybierz strefę 1. Wybierz żądaną funkcję gotowania, korzystając ze strzałek. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę, i naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić godzinę.
- 3 Naciśnij przycisk **MATCH (DOPASOWANIE)**, aby skopiować ustawienia strefy 1 do strefy 2. Następnie naciśnij **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „**COOL**” (**CHŁODZENIE**).
- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

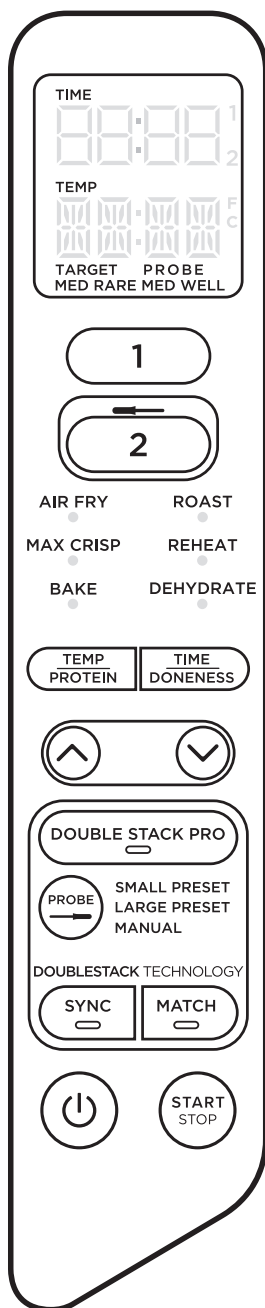
Rozpoczęcie gotowania w obu strefach jednocześnie, ale zakończenie o różnym czasie:

- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żądaną funkcję za pomocą strzałek. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę.
- 2 Naciśnij przycisk **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas.
- 3 Wybierz strefę 2 i powtórz kroki 1 i 2.
- 4 Naciśnij **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć gotowanie w obu Strefach.

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

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „**COOL**” (**CHŁODZENIE**).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ – CD.



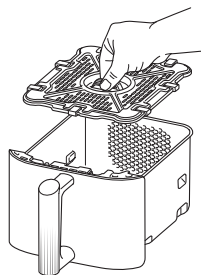
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 200°C.

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



- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz opcję **AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)** za pomocą strzałek.
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby ustawić żadaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby zacząć przygotowywanie potrawy.

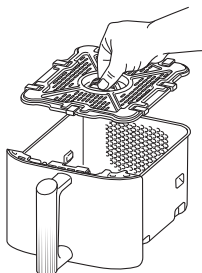
UWAGA: Podczas gotowania można wyjąć szufladę i potrząsnąć lub podrzucić składniki, aby równomiernie się opieklły.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 60 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

UWAGA: Nie ma dostępnej lub koniecznej regulacji temperatury podczas używania funkcji Max Crisp (Maksymalna chrupkość). Temperaturę ustawiono na 240°C

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

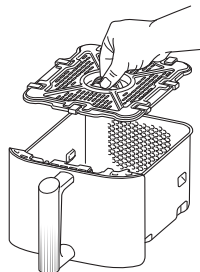


- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **MAX CRISP (Maksymalna chrupkość)** za pomocą strzałek.
- 3 Naciśnij **TIME (CZAS)**, aby ustawić czas co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 60 sekund pojawi się „COOL” (**CHŁODZENIE**).
- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Bake (Wypieki)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 160°C

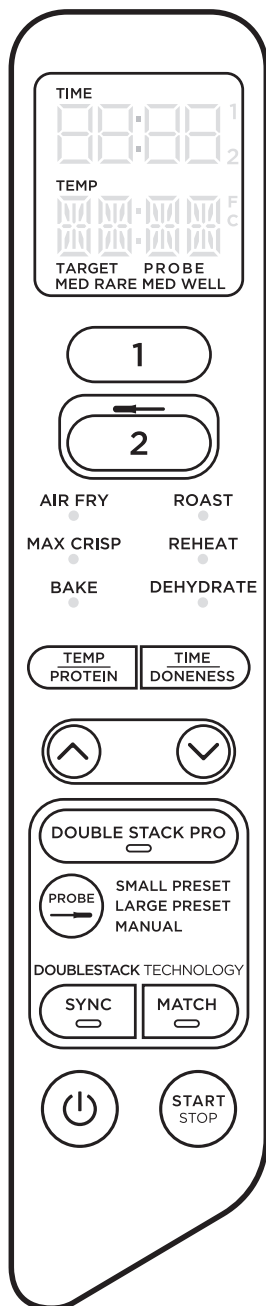
- 1 Zamontuj w szufladzie płytę grillową (opcjonalnie), następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **BAKE (WYPIEKI)** za pomocą strzałek.

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

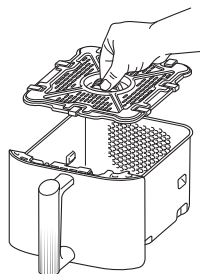
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas w przyrostach co 1 minutę do 1 godziny i w przyrostach co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „COOL” (**CHŁODZENIE**).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.



Roast (Pieczenie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 190°C.

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

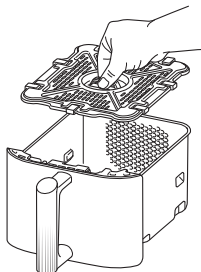


- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **ROAST (PIECZENIE)** za pomocą strzałek.
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i za pomocą strzałek ustaw żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas w przyrostach co 1 minutę do 1 godziny i w przyrostach co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „COOL” (**CHŁODZENIE**).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Reheat (Ogrzewanie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 170°C.

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



- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **REHEAT (ODGRZEWANIE)** przy użyciu strzałek.
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć odgrzewanie.
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 60 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Dehydrate (Suszenie)

UWAGA: Temperaturę ustawiono na 60°C.

- 1 Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj płytę grillową w szufladzie nad składnikami i umieść kolejną warstwę składników na płycie.
- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **DEHYDRATE (SUSZENIE)** przy użyciu strzałek. Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek **TEMP (TEMPERATURA)**, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 3 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas w 15-minutowych odstępach od 1 do 12 godzin. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć suszenie.
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 60 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).
- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Można myć w zmywarce?
Jednostka główna	Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką UWAGA: NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. NIGDY nie myj jednostki głównej ani szuflady w zmywarce.	Nie
Szuflady, płyty grillowe i stojak piętrowy	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Myjąc ręcznie, odstaw wszystkie części do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy ich mycie ręczne.	Tak
Sonda/termometr do gotowania NINJA	Umyj końcówkę sondy ręcznie. UWAGA: NIGDY nie zanurzaj sondy w wodzie lub innym płynie. NIGDY nie czyścić sondy w zmywarce.	No

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

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas korzystania z Double Stack XL zawsze umieszczaj warzywa / dania skrobiowe w dolnej połowie szuflad na płycie grillowej, a białkowe w górnej połowie za pomocą stojaków piętrowych.
- 2 Aby składniki równomiernie się opiekły, upewnij się, że są ułożone równo, bez nakładania się na siebie. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w regularnych odstępach czasu podczas gotowania.
- 3 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać żądaną strefę, a następnie nacisnąć strzałki **TEMP (TEMPERATURA)**, aby dostosować temperaturę, lub strzałki **TIME (CZAS)**, aby dostosować czas.
- 4 Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawy, aby uniknąć przegotowania.
- 5 Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- 6 Płyty grillowe i stojak piętrowy podnoszą składniki w szufladach, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomiernie chrupiące rezultaty.
- 7 Po wybraniu funkcji gotowania, można nacisnąć **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć pożądaną chrupkość.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmij jedzenie, gdy osiągnie pożądaną poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb.
- 10 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, aby się nie rozgotowała.

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

Wybierz aktywną strefę, naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek do regulacji temperatury lub naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek do regulacji czasu.

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

Wybierz żądaną strefę, naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek do regulacji temperatury lub naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek do regulacji czasu.

- **Czy urządzenie trzeba wstępnie rozgrzać?**

Urządzenie nie wymaga wstępnego rozgrzewania.

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

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

- **Jak wstrzymać odliczanie czasu?**

Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflad z urządzenia. Włóż szufladę z powrotem w ciągu 10 minut, aby kontynuować gotowanie, w przeciwnym razie strefa z otwartą szufladą zostanie anulowana.

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

Aby zatrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij przycisk strefy, a następnie **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**. Aby zatrzymać obie strefy, wystarczy nacisnąć przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**.

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

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

- **Kiedy należy używać płyty grillowej?**

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

- **Kiedy należy używać stojaków piętrowych?**

Użyj stojaków piętrowych, gdy chcesz ugotować dwie warstwy jedzenia w jednej szufladzie. Umieść warzywa / dania skrobiowe w dolnej połowie szuflady, a białkowe w górnej połowie szuflady. Nie zaleca się mieszania świeżych i mrożonych składników w tej samej szufladzie. Aby uzyskać najlepszą wydajność, należy gotować mrożonki w jednej szufladzie.

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

Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Potrząśnij szufladą, aby podrzucić składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wybierz żądaną strefę, naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek do regulacji temperatury lub naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek do regulacji czasu.

- **Dlaczego jedzenie jest przypalone?**

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

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

Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć luźne, lekkie składniki, takie jak górna kromka na kanapce.

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

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

- **Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy?**

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

- **Dlaczego ekran wyświetlacza jest czarny?**

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

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

Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z Obsługą klienta.

Shark NINJA

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

Brandbook Services Sp. z o.o.

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

brandbook.

services

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

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

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

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

5. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

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

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

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

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

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

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

11. Autoryzowany serwis produktów SHARK i NINJA:

FIXIT S.A.

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

W przypadku produktów uszkodzonych usterkę należy zgłosić na adres:

sharkninja@fixit.pl

W takim przypadku kurier odbierze przesyłkę na koszt serwisu (uprawniony z gwarancji nie ponosi żadnych opłat). Urządzenie winno zostać dostarczone przez uprawnionego z gwarancji w opakowaniu zapewniającym bezpieczeństwo urządzenia na czas transportu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieodpowiedniego zabezpieczenia produktu.

12. Wszelkie odpłatne naprawy pozagwarancyjne gwarant wykona tylko i wyłącznie za wyraźną zgodą klienta po zaakceptowaniu przez niego kosztów naprawy.

13. Z gwarancji wyłączone jest:

a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady

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

c) uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady

d) uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie

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

f) uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, w szczególności na skutek kontaktu z cieczą (wnętrze urządzenia), ogniem, na skutek 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.

KARTA GWARANCYJNA

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

15. Gwarancja nie znajduje zastosowania gdy:

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

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

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

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

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

Dane nabywcy:

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

Numer seryjny urządzenia:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość:

telefon:

e-mail:

Pieczętka sprzedawcy:

.....

Podpis nabywcy:

.....



POLSKI Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

FOODI® i NINJA® są zastrzeżonymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC w UE.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

SharkNinja Europe Ltd
1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
Anglia, LS15 8ZB
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Niemcy
ninjakitchen.eu