

# NINJA

## Dual Zone 7.6L Air Fryer

Dwu strefowy Air Fryer

# DZ300EU

## INSTRUKCJA OBSŁUGI



ninjakitchen.eu

# DZIĘKUJEMY

za zakup produktu Ninja Dwustrefowa frytkownica beztłuszczowa

## REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę [zarejestrujsharkninja.pl](http://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 produktu.

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

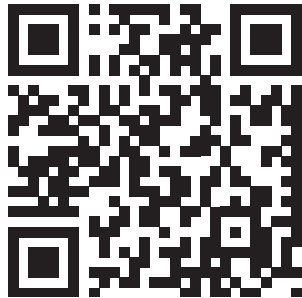
## POZNAJ PRZEPISY NINJA

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](http://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:



**WSKAZÓWKA:** Numer modelu i numer seryjny można znaleźć na etykiecie z kodem QR umieszczonej na podstawie urządzenia.

## 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

# SPIS TREŚCI

<b>Ważne środki bezpieczeństwa</b> .....	<b>147</b>
<b>Części</b> .....	<b>149</b>
<b>Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową</b> .....	<b>150</b>
Przyciski funkcji .....	150
Przyciski sterowania .....	150
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>150</b>
<b>Gotowanie w twojej frytkownicy beztłuszczowej</b> .....	<b>151</b>
Gotowanie z technologią Dual Zone .....	151
Gotowanie w jednej strefie .....	153
Max Crisp (Maksymalna chrupkość) .....	153
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe) .....	154
Roast (Pieczenie) .....	155
Reheat (Odgrzewanie) .....	155
Dehydrate (Suszenie) .....	156
Bake (Wypieki) .....	156
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>157</b>
<b>Przydatne wskazówki</b> .....	<b>157</b>
<b>Rozwiązywanie problemów</b> .....	<b>158</b>
<b>Rejestracja produktu</b> .....	<b>159</b>



To oznaczenie wskazuje, że na terenie UE produktu tego nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, poddaj to urządzenie recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców. Aby zwrócić to urządzenie, skorzystaj z systemu zwrotów i odbioru lub skontaktuj się z jego sprzedawcą. Sprzedawca może oddać ten produkt do recyklingu.

# WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

**Przed użyciem produktu Ninja Dwustrefowa frytkownica beztłuszczowa przeczytaj całą tę instrukcję.**

**Używając urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:**

## ⚠️ OSTRZEŻENIA

- 1 Urządzenia tego mogą używać osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, sensorycznej i umysłowej, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane o jego bezpiecznym użytkowaniu i zdają sobie sprawę ze związanych z tym zagrożeń.
- 2 Urządzenie to i przewód do niego należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie tego urządzenia przez dzieci. Gdy używa się go w obecności dzieci, konieczny jest ścisły nadzór
- 3 Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- 4 **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na tym produkcie podczas jego używania.
- 5 **NIE WOLNO** umieszczać tego urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu gorącego gazowego lub elektrycznego palnika, na rozgrzanym piekarniku ani w nim.
- 6 **NIGDY** nie należy używać gniazdka elektrycznego poniżej blatu.
- 7 **NIGDY** nie należy podłączać tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8 **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Krótki przewód zasilający zastosowano, aby zmniejszyć ryzyko chwycenia za przewód lub zapłatania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9 Aby chronić się przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w dostarczonej wraz z frytkownicą szufladzie.
- 10 Należy regularnie sprawdzać to urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie to działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
- 11 **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12 **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 13 Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
- 14 Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać go w poruszających się pojazdach ani łodziach. **NIE WOLNO** używać go na zewnątrz budynku. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 15 Przeznaczone do użytku wyłącznie na blatach kuchennych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 16 **NIE WOLNO** stawiać urządzenia podczas pracy blisko krawędzi blatu kuchennego.
- 17 **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Akcesoriów nie wolno umieszczać w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchence ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu na zewnątrz budynku. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 18 **ZAWSZE** przed uruchomieniem należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
- 19 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm miejsca powyżej i ze wszystkich stron w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- 20 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia bez włożonej wyjmowanej szuflady.

- 21 **NIE WOLNO** używać tego 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 tego urządzenia.
- 23 Napięcie w gniazdkach może się różnić, co wpływa na wydajność tego produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy potrawa jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 24 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dymienie ustanie.
- 25 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po zakończeniu pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom 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 potrawa. 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 zwiisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- 28 Szuflada i płyta grillowa bardzo mocno nagrzewają się w trakcie gotowania. Przy wyjmowaniu szuflady lub płyty z urządzenia należy unikać dotykania ich gołymi rękami. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić szufladę lub płytę na powierzchni termoodpornej. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania ani bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 29 Czyścić i konserwować nie powinny dzieci.
- 30 Aby odłączyć to urządzenie od zasilania, kiedy nie zamierza się go używać i przed czyszczeniem, należy wyłączyć wszelkie elementy sterujące ustawiając je w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- 31 **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 32 Informacje na temat regularnej konserwacji tego urządzenia podano w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.



Wskazuje na konieczność zapoznania się z tą instrukcją, aby poznać działanie i użytkowanie produktu.



Wskazuje na zagrożenie obrażeniami ciała, śmiercią lub znacznymi szkodami materialnymi jeśli zignoruje się ostrzeżenia oznaczone tym symbolem.

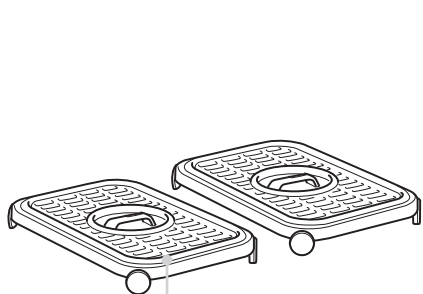
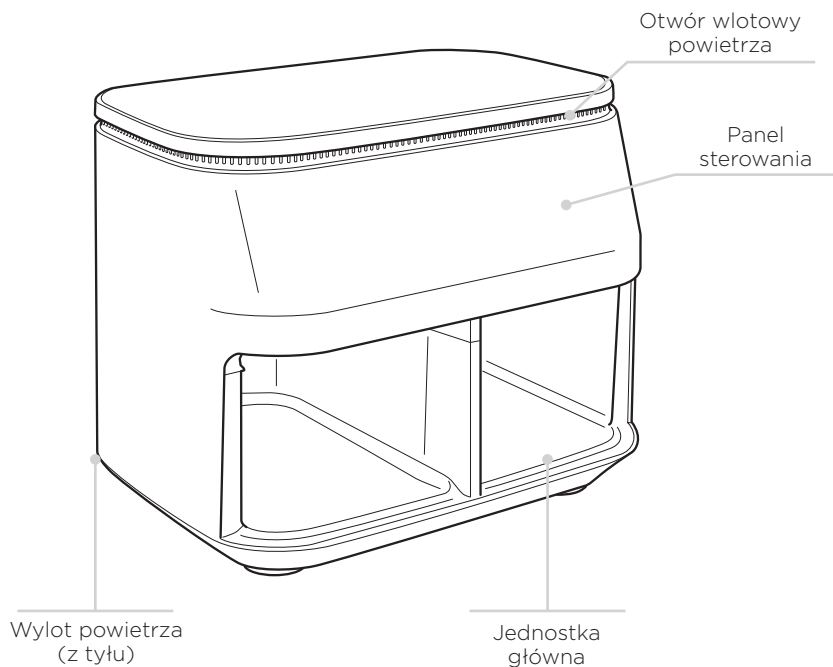


Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.

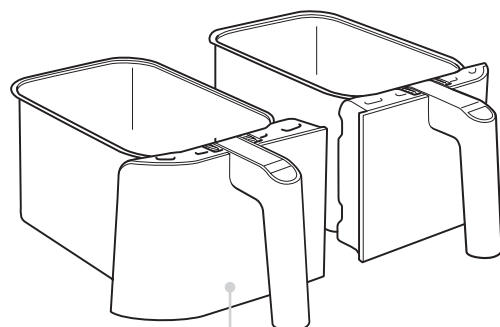


Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

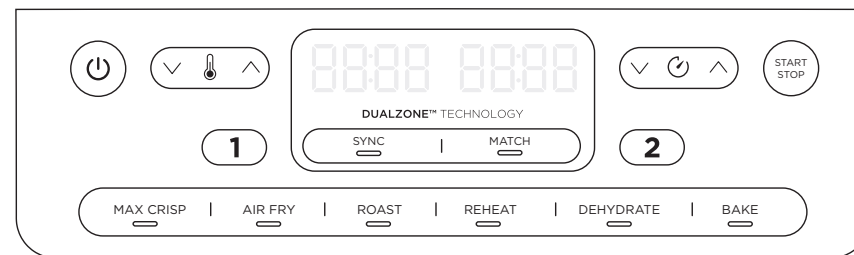
## ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ



Płyty grillowe z powłoką nieprzywierającą. Przy gotowaniu z użyciem takiej płyty zawsze wkładaj ją na dno szuflady. Nadaje się do mycia w zmywarce.



Szuflady z powłoką nieprzywierającą (można myć w zmywarce)



Gdy ustawi się czas na wyświetlaczu cyfrowym, pojawi się HH:MM.

**PRZYCISKI FUNKCJI**

**MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ):**

Najlepsza do mrożonek, takich jak frytki i nuggetsy z kurczaka.

**AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE):**

Funkcja ta służy do nadawania potrawom kruchości i chrupkości przy niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

**ROAST (PIECZENIE):** Urządzenie to może służyć jako piekarnik do pieczenia delikatnych mięs i innych potraw.

**REHEAT (ODGRZEWANIE):** Do odświeżania resztek poprzez ich delikatne podgrzewanie aby przywrócić im chrupkość.

**DEHYDRATE (SUSZENIE):** Do suszenia kawałków mięsa, owoców i warzyw, aby uzyskać zdrowe przekąski.

**BAKE (WYPIEKI):** Do pieczenia smakołyków i deserów.

**Przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA):**

Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły pracę równocześnie, nawet jeśli czasy gotowania w nich się różnią.

**Przycisk MATCH (DOPASOWANIE):**

Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1 przy gotowaniu większej ilości tej samej potrawy lub przy gotowaniu różnych potraw przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.

**Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE):** Po wybraniu temperatury i czasu rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).

**Przycisk power (zasilanie):** Przycisk włącza urządzenie, a także wyłącza je i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

**TRYB STANDBY (CZUWANIE):** Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwanie).

**HOLD MODE (TRYB PAUZY):** W trybie SYNC (SYNCHRONIZACJA) na wyświetlaczu urządzenia pojawi się słowo „Hold” (Pauza). W jednej strefie będzie trwać gotowanie, podczas gdy druga strefa będzie beczynnie oczekiwać na moment zsynchronizowania czasów.

**PRZYCISKI STEROWANIA**

- ① Do regulacji zasilania lewej szuflady (Strefa 1)
- ② Do regulacji zasilania prawej szuflady (Strefa 2)

**Strzałki TEMP (TEMPERATURA):** Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować temperaturę gotowania przed lub podczas gotowania.

**Strzałki TIME (CZAS):** Użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania dowolnej funkcji przed cyklem gotowania lub w jego trakcie.

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

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

# GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

## SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI ZAWIERA PRZEPISY I TABELY GOTOWANIA

### GOTOWANIE Z TECHNOLOGIA DUAL ZONE

Technologia Dual Zone wykorzystuje dwie strefy gotowania, aby zwiększyć wszechstronność frytkownicy. 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 podano na stronach 153-156.

### SYNC (SYNCHRONIZACJA)

Aby jednocześnie zakończyć gotowanie potraw o różnych czasach gotowania, temperaturach, a nawet funkcjach:

- 1 Umieść składniki w szufladach i wsuń szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żadaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



- 3 Wybierz strefę 2, a następnie żadaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



**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 z stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **STOP A ZONE (ZATRZYMAĆ STREFĘ)**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Dalsze instrukcje podano na stronie 153.

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



- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami. **NIE** stawiaj szuflady na urządzeniu.

### MATCH (DOPASOWANIE)

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

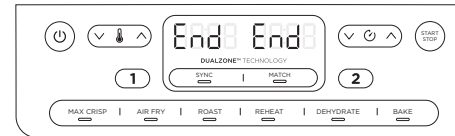
- 1 Umieść składniki w szufladach i wsuń szuflady do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żadaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



- 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 „End” (Koniec) pojawi się na obu ekranach, gdy gotowanie zakończy się w tym samym czasie.



- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

### Rozpoczęcie gotowania w obu strefach jednocześnie, ale zakończenie o różnych czasach:

- 1 Wybierz strefę 1, a następnie żadaną funkcję. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić temperaturę.



- 2 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas.



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



- 4 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



**UWAGA:** Jeśli uznasz, że potrawa w jednej z stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **STOP A ZONE (ZATRZYMAĆ STREFĘ)**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE). Dalsze instrukcje podano na stronie 153.

- 5 Po zakończeniu gotowania w każdej strefie urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

# GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

## ZAKOŃCZENIE CZASU GOTOWANIA W JEDNEJ STREFIE (PRZY KORZYSTANIU Z OBU KOMÓR)

- 1 Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać.



- 2 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zakończyć gotowanie.



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



## 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.

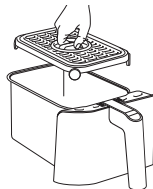
**UWAGA:** Jeśli podczas gotowania szufladę wyjmie się na dłużej niż 1 minutę, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, trzeba będzie ponownie zaprogramować każdą strefę.

## GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego, a następnie naciśnij przycisk power (zasilanie)

### Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

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



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



- 3 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.



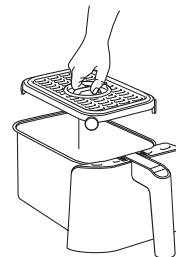
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- 5 Wymij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

## Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

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



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



- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.



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

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



- 6 Wymij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

# GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.

## Roast (Pieczenie)

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



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



- Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.



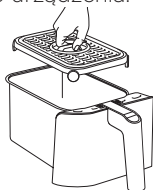
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

## Reheat (Ogrzewanie)

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



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



- Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć odgrzewanie.



- Po zakończeniu odgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



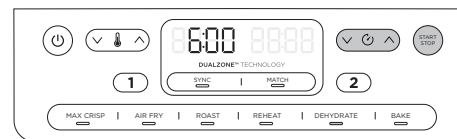
- Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

## Dehydrate (Suszenie)

- Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj płytę grillową w szufladzie nad składnikami i umieść kolejną warstwę składników na płycie.
- Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz DEHYDRATE (SUSZENIE). Na wyświetlaczu pojawi się temperatura domyślna. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas w 15-minutowych krokach od 1 do 12 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć suszenie.



- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

## Bake (Wypieki)

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



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



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

- Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.



- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).



- Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

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

Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Czy nadaje się do mycia w zmywarce?
Jednostka główna	Aby oczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką <b>UWAGA: NIGDY</b> nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. <b>NIGDY</b> nie myj jednostki głównej ani szuflady w zmywarce.	Nie
Szuflady i płyty grillowe	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Myjąc ręcznie, odstaw wszystkie części do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ich ręcznie.	Tak

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

## PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- 2 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać żadaną strefę, a następnie naciskać strzałki TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałki TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- 3 Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawy, aby uniknąć przegotowania.
- 4 Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- 5 Płyty grillowe podnoszą składniki w szufladach, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomiernie chrupiące rezultaty.
- 6 Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby od razu rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
- 7 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.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądaną poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, aby się nie rozgotowała.

- **Dlaczego na ekranie wyświetlana jest wiadomość „Shut (Zamknij)”?**  Przed wyborem programu do gotowania upewnij się, że szuflady są całkowicie wsunięte w urządzenie.
- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?**  Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch komór?**  Wybierz żadaną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- **Czy urządzenie trzeba wstępnie rozgrzać?**  Urządzenie nie wymaga wstępnego rozgrzewania.
- **Czy można gotować różne potrawy w każdej strefie 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 wyjściu szuflad z urządzenia. Aby wznowić gotowanie, wsuń szufladę z powrotem w ciągu 2 minut. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się automatycznie.
- **Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu komór?**  Aby zatrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij jej przycisk, 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.
- **Dlaczego potrawa nie jest w pełni ugotowana?**  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. Wystarczy użyć strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- **Dlaczego potrawa jest przypalona?**  Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądaną 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 (czuwanie). Naciśnij przycisk power (zasilanie) Ⓞ, aby ponownie je włączyć.
- **Dlaczego na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”?**  Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online znajdziesz na [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).



# KARTA GWARANCYJNA

## 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](mailto: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, wylądowań 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 wynikały 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.

## REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę [zarejestrujsharkninja.pl](http://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. Poprzez rejestrację potwierdzasz, że przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje użytkownika i ostrzeżenia zawarte w dołączonych instrukcjach.

Dodatkowo jeśli wyrazisz zgodę, będziemy na bieżąco informować Cię o naszych nowościach produktowych, promocjach, konkursach oraz przepisach.

## 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:

.....

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.



**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.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2025 SharkNinja Operating LLC

---

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

---

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