

NINJA

Double Stack XL

**2-DRAWER
AIR FRYER**

9.5L capacity
*for large families
& entertaining*

SL400EU

INSTRUKCJE



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY

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



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

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

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



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub ludzkiego zdrowia [symbol] wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj go recyklingowi w sposób odpowiedzialny, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

TREŚĆ

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	7
Gotowanie z Double Stack Pro	8
Zakończenie czasu gotowania.....	8
Gotowanie z technologią Dual Zone	9
Gotowanie w jednej strefie.....	10
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe).....	10
Max Crisp (Maksymalna chrupkość).....	11
Bake (Wypieki)	11
Roast (Pieczenie).....	12
Reheat (Odgryzanie).....	13
Dehydrate (Suszenie).....	13
Czyszczenie i konserwacja.....	14
Pomocne wskazówki	14
Rozwiązywanie problemów	15

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę ninja.kitchen.eu/register-guarantee lub zadzwoń pod numer 800 088 092, aby zarejestrować swój nowy produkt Ninja® w ciągu 28 dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru modelu wraz z imieniem i nazwiskiem oraz adresem.

Rejestracja umożliwi nam kontakt w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia dotyczącego bezpieczeństwa produktu.

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 biału.
- 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 zaplątania 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 przeznaczonych 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 kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchence 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** przepełniać urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie 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 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 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 wisiał 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.



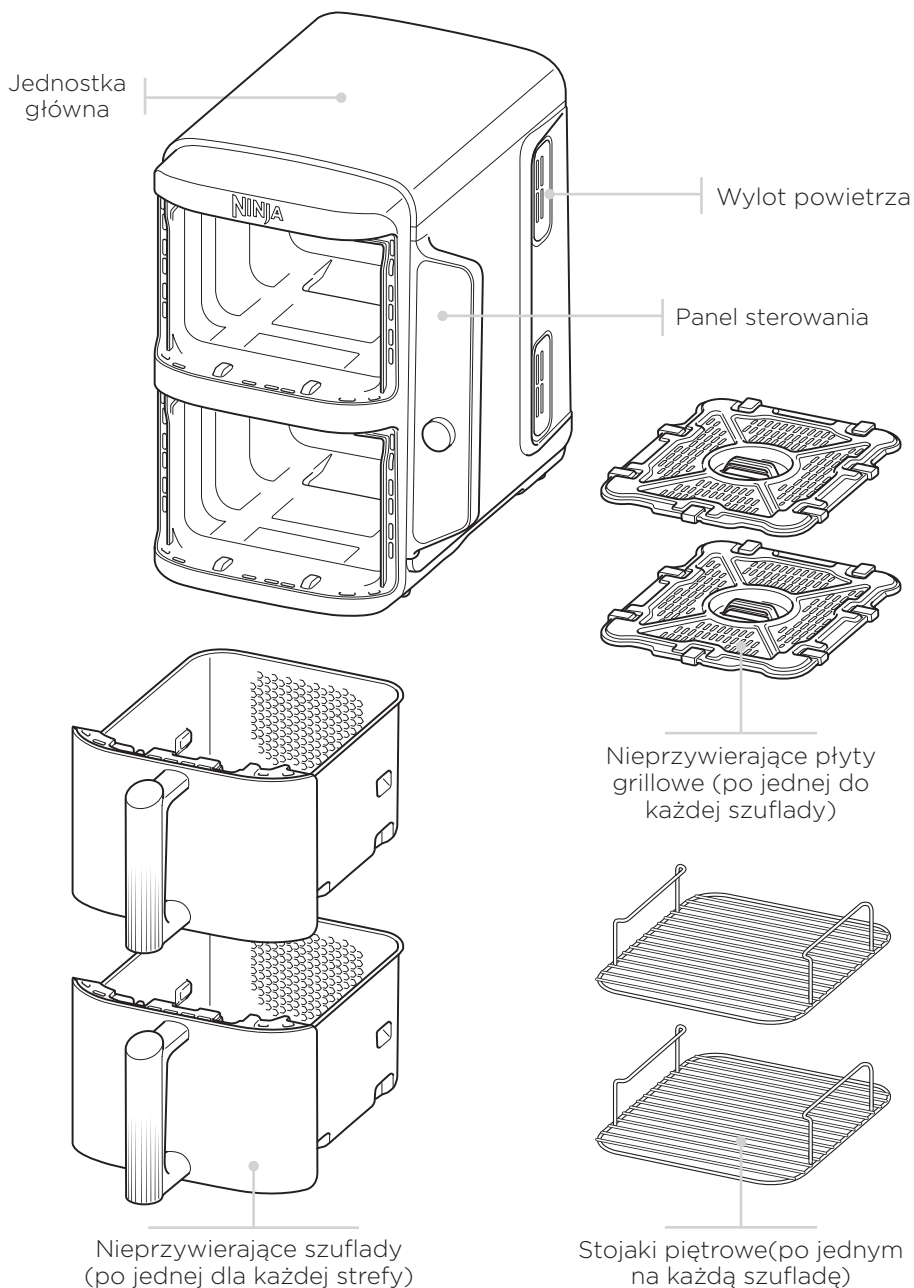
Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.



Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE.

CZĘŚCI



Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę **ninjakitchen.eu** lub skontaktuj się z Obsługą klienta pod numerem 800 088 092.

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):

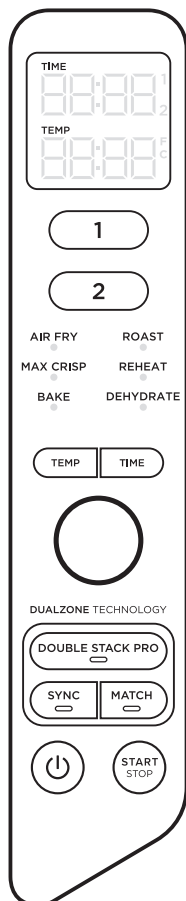
Odświeżaj resztki, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

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 obróć pokrętkę, aby dostosować temperaturę gotowania przed lub w trakcie gotowania.

Przycisk TIME (CZAS): Naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie obróć pokrętkę, 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):

Obracaj pokrętkę, 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):

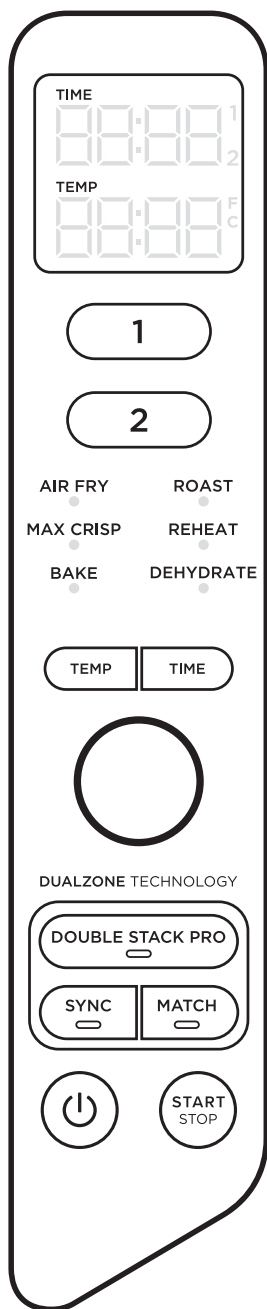
Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwania).

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.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI ZAWIERA PRZEPISY I TABELE GOTOWANIA



GOTOWANIE Z DOUBLE STACK PRO

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 40.

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 41–44.

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)

Abby 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 żadaną funkcję gotowania, korzystając z pokrętki. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, i naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić godzinę.
- 3 Wybierz strefę 2, następnie wybierz żadaną funkcję gotowania za pomocą pokrętki. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie obróć pokrętkę, 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)

Abby 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 żadaną funkcję gotowania, korzystając z pokrętki. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, i naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie obróć pokrętkę, 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.

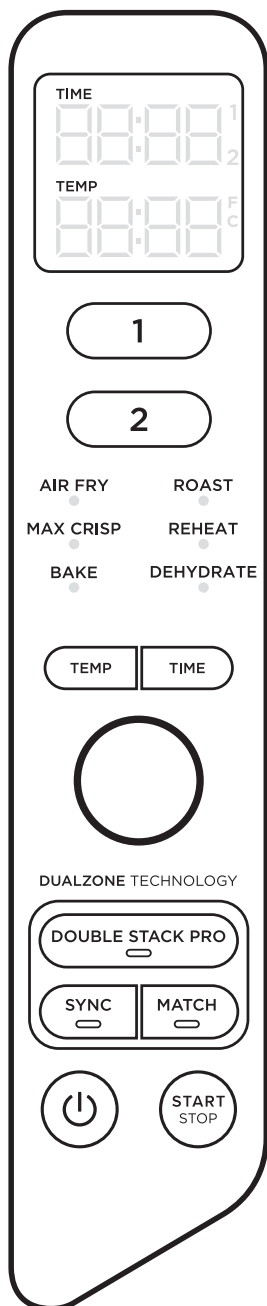
Rozpoczęcie gotowania w obu strefach jednocześnie, ale zakończenie o różnym czasie:

- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żadaną funkcję, używając pokrętki. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
- 2 Naciśnij przycisk **TIME (CZAS)** i obróć pokrętkę, 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.



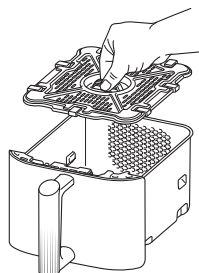
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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 pokrętła.
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj pokrętła, aby ustawić żadaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj pokrętła, aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby zacząć przygotowywanie potrawy.

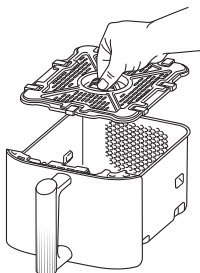
UWAGA: Podczas gotowania można wyjąć szufladę i potrząsnąć lub podrzucić składniki, aby równomiernie się opiekiły.

- 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.

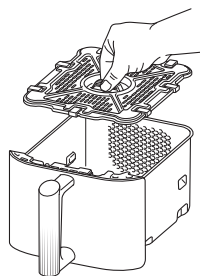


- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **MAX CRISP (Maksymalna chrupkość)** za pomocą pokrętki.
- 3 Naciśnij **TIME (CZAS)**, aby ustawić czas co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby zacząć przygotowywanie potrawy.
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie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

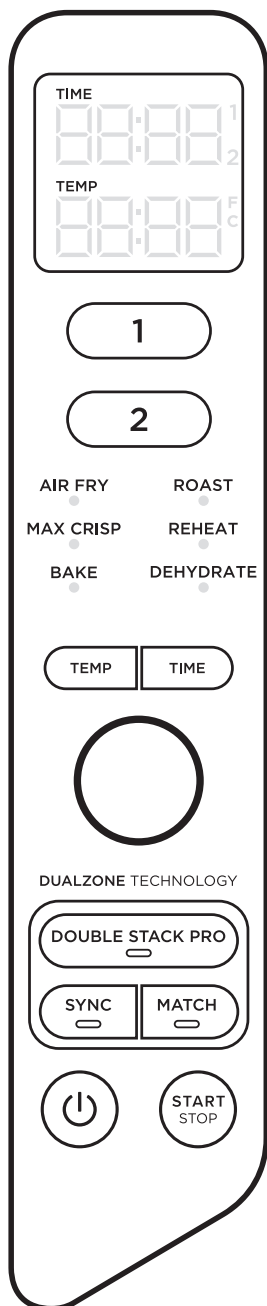


- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **BAKE (WYPIEKI)** za pomocą pokrętki.

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

- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj pokrętki, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj pokrętki, 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.

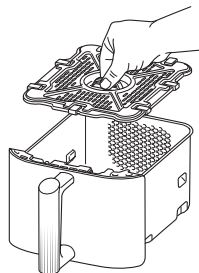
GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.



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.

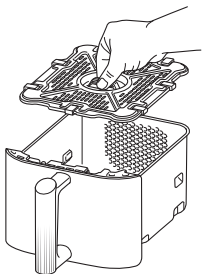


- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **ROAST (PIECZENIE)** za pomocą pokrętła
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i za pomocą pokrętła ustaw żadaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj pokrętła, aby ustawić czas w przyrostach co 1 minutę do 1 godziny i w przyrostach co 5 minut od 1 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 (Odgryzewanie)

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 pokrętki.
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj pokrętki, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj pokrętki, 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 pokrętki. Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek **TEMP (TEMPERATURA)**, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 3 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj pokrętki, 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

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

POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas korzystania z Double Stack Pro zawsze umieszczaj warzywa / dania skrobione w dolnej połowie szuflad na płycie grillowej, a białkowe w górnej połowie za pomocą stojaków piętrowych.
- 2 Aby składniki równomiernie się opiekiły, upewnij się, że są ułożone równo, bez nakładania się na siebie. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząsaj nimi w regularnych odstępach czasu podczas gotowania.
- 3 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.
- 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 wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądaný 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.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

• Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?

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

• Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch stref?

Wybierz żądaną strefę, naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj pokrętki do regulacji temperatury lub naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj pokrętki 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 szuflady 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 przyrumienić, 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 pokrętki do regulacji temperatury lub naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj pokrętki 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 pod numerem 800 088 092.

GWARANCJA PRODUCENTA

Gwarancja Ninja

Gdy konsument kupuje produkt w Wielkiej Brytanii, przysługują mu prawa związane z jakością produktu („Twoje prawa”). Użytkownik może dochodzić swoich praw wobec sprzedawcy, w tym firmy Ninja, jeśli kupił urządzenie kuchenne Ninja w witrynie ninjakitchen.eu. Jednak w Ninja jesteśmy tak pewni jakości naszych produktów, że dajemy właścicielowi dodatkową, bezpłatną gwarancję producenta na części i robociznę do 2 lat.

Gwarancja na produkt jest ważnym elementem zakupu, ponieważ odzwierciedla pewność producenta co do samego produktu i jakości jego produkcji.

Gwarancja producenta nie ma wpływu na prawa użytkownika.

Jak długo obowiązuje gwarancja na nowe urządzenia Ninja?

Nasza gwarancja producenta obowiązuje standardowo przez rok od daty zakupu lub przez dwa lata, jeśli zarejestrujesz u nas swój zakup w ciągu 28 dni.

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Jeśli urządzenie kuchenne Ninja zostało zakupione bezpośrednio na stronie ninjakitchen.eu, gwarancja jest rejestrowana automatycznie. Jeśli produkt został zakupiony w innym miejscu w Wielkiej Brytanii, można zarejestrować gwarancję online w ciągu 28 dni od daty zakupu.

- Aby zarejestrować się online, odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu/register-guarantee lub zeskanuj kod QR w instrukcji.
- Zanotuj datę zakupu urządzenia.

WAŻNE:

- **Zachowaj paragon**, jeśli urządzenie kuchenne Ninja zostało zakupione w innym miejscu niż w witrynie ninjakitchen.eu. Będzie on potrzebny do dochodzenia roszczeń z tytułu gwarancji.
- Gwarancja Free Ninja obowiązuje tylko w Wielkiej Brytanii.

Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji otrzymasz dodatkowy rok ochrony. Będziemy również mieć pod ręką Twoje dane, jeśli kiedykolwiek będziemy musieli się z Tobą skontaktować. Jeśli dodatkowo wyrazisz zgodę na otrzymywanie od nas wiadomości, możesz również otrzymywać wskazówki i porady dotyczące tego, jak najlepiej wykorzystać swoje urządzenie kuchenne Ninja oraz najnowsze informacje o nowych technologiach i premierach Ninja.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

- Zwyczajnego zużycia eksploatacyjnego.
- Przypadkowych uszkodzeń, usterek spowodowanych niedbałym użytkowaniem lub nienależytą uwagą, niewłaściwym użytkowaniem, zaniedbaniem, nieostrożną obsługą lub obchodzeniem się z urządzeniem kuchennym niezgodnie z instrukcją obsługi Ninja, którą dołączono do tego sprzętu.
- Uszkodzeń z powodu użycia urządzenia kuchennego Ninja do celów innych niż zwykłe potrzeby domowe.
- Uszkodzeń z powodu użycia części, które złożono lub zamontowano niezgodnie z instrukcjami obsługi.
- Uszkodzeń spowodowanych użyciem części i akcesoriów, które nie są oryginalnymi komponentami Ninja.
- Wadliwa instalacja (z wyjątkiem przypadków, gdy zostały zainstalowane przez firmę Ninja).
- Naprawy lub zmiany przeprowadzane przez strony inne niż Ninja lub jej przedstawiciele.

Jak mogę skorzystać z bezpłatnej gwarancji Ninja?

Skontaktuj się z naszą infolinią działu obsługi klienta pod numerem 800 088 092. Informacje o godzinach pracy można znaleźć na naszej stronie internetowej w zakładce „Kontakt”. Połączenie jest bezpłatne i przekierujemy Cię bezpośrednio do przedstawiciela Ninja. Wsparcie znajdziesz też online na stronie www.ninjakitchen.eu. Przedstawiciel Ninja przeprowadzi z Tobą proces **rozwiązywania problemów, a jeśli dojdziemy do wniosku, że produkt zawiódł, wyślemy Ci część zamienną lub etykietę zwrotną, aby bezpłatnie odesłać nam wadliwy produkt. Po dostarczeniu nam wadliwego produktu wyślemy produkt zastępczy.**

Należy pamiętać, że zwracany produkt musi być zapakowany w pudełko. Może to być dowolne odpowiednie pudełko, nie musi to być oryginalne opakowanie.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja opracowują Ci sami inżynierowie, którzy stworzyli Twoje urządzenie kuchenne Ninja. Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu. Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.



.....

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 WYDRUKOWANO
W CHINACH

.....

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