

***Shark* | NINJA**

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem Frytownicy Bezłuszczowej Ninja Double Stack z dwiema szufladami.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

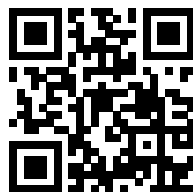
OSTRZEŻENIA

- 1** To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały odpowiednio poinstruowane lub nadzorowane w bezpiecznym używaniu urządzenia oraz rozumieją zagrożenia związane z jego użytkowaniem.
- 2** Trzymaj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci. **NIE** pozwalaj, aby urządzenie było używane przez dzieci. Konieczny jest nadzór podczas użytkowania w pobliżu dzieci.
- 3** Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 4** **NIE** umieszczaj ani nie przechowuj niczego na wierzchu urządzenia, gdy jest w użyciu.
- 5** Aby zapobiec pożarowi, **NIE** umieszczaj urządzenia na gazowej lub elektrycznej płycie grzewczej ani w nagrzanym piekarniku ani w ich pobliżu.
- 6** **NIGDY** nie używaj gniazdka elektrycznego znajdującego się pod blatem.
- 7** **NIGDY** nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego przełącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8** **NIE** używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest używany w celu zmniejszenia ryzyka zaplątania się lub złapania przez dzieci poniżej 8 lat oraz aby zmniejszyć ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9** Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy głównej jednostki w wodzie ani innych cieczach. Gotuj wyłącznie w szufladzie, która została do tego dostarczona.
- 10** Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE** używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast przestań go używać i skontaktuj się z obsługą klienta.
- 11** **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo złożone przed użyciem.
- 12** Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni powyżej i po bokach urządzenia, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- 13** **NIE** zakrywaj wlotu powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Może to uniemożliwić równomierne gotowanie oraz uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- 14** Przed umieszczeniem wyjmowanej szuflady w jednostce głównej upewnij się, że szuflada i urządzenie są czyste i suche, wycierając je miękką szmatką.
- 15** To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. **NIE** używaj tego urządzenia do celów innych niż jego zamierzone przeznaczenie. **NIE** używaj go w pojazdach lub łodziach. **NIE** używaj na zewnątrz. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia.
- 16** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie. Upewnij się, że powierzchnia jest płaska, czysta i sucha. **NIE** przesuwaj urządzenia podczas jego użytkowania.
- 17** **NIE** umieszczaj urządzenia blisko krawędzi blatu podczas pracy.
- 18** **NIE** używaj dodatkowych akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Nie umieszczaj akcesoriów w kuchenie mikrofalowej, opiekaczu, piekarniku konwekcyjnym, piekarniku konwencjonalnym, na kuchenie ceramicznej, kuchenie elektrycznej ani na zewnętrznym grillu. Używanie akcesoriów, które nie są zalecane przez SharkNinja, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia.
- 19** **ZAWSZE** upewnij się, że szuflady są prawidłowo zamknięte przed uruchomieniem urządzenia.
- 20** **NIE** używaj urządzenia bez zamontowanych wyjmowanych szuflad.
- 21** **NIE** używaj tego urządzenia do głębokiego smażenia.
- 22** Unikaj kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE** przepiełniaj urządzenia podczas gotowania. Przepiełnienie może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- 23** Napięcia gniazdek mogą się różnić, co może wpłynąć na działanie produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, użyj termometru, aby sprawdzić, czy żywność została ugotowana do zalecanej temperatury.

- 24** Jeśli urządzenie emituje czarny dym, natychmiast je odłącz. Poczekaaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim usuniesz jakiegokolwiek akcesoria do gotowania.
- 25** NIE dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po zakończeniu pracy. Aby zapobiec oparzeniom lub obrażeniom, **ZAWSZE** używaj ochronnych rękawic kuchennych lub izolowanych rękawic do piekarnika i korzystaj z dostępnych uchwytów.
- 26** Należy zachować szczególną ostrożność, gdy urządzenie zawiera gorącą żywność. Niewłaściwe użycie może skutkować obrażeniami.
- 27** Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. **NIE** pozwalaj, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.
- 28** Szuflady, ruszty i talerze do chrupienia stają się niezwykle gorące podczas gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania szuflad, rusztów i talerzy z urządzenia. **ZAWSZE** umieszczaj szuflady, ruszty i talerze na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę po ich wyjęciu. NIE dotykaj akcesoriów podczas lub bezpośrednio po gotowaniu.
- 29** **NIE** umieszczaj w urządzeniu żadnych z następujących materiałów: papier, tektura, plastik, worki do pieczenia i tym podobne. Mogą one spowodować pożar.
- 30** Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania pojemników wykonanych z innych materiałów niż metal lub szkło.
- 31** Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być przeprowadzane przez dzieci.
- 32** Aby odłączyć urządzenie, wyłącz wszystkie funkcje i odłącz wtyczkę z gniazdką, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozwól, aby ostygło przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub zdejmowaniem części oraz przechowywaniem.
- 33** **NIE** używaj metalowych podkładek do szorowania. Fragmenty mogą odłamać się od podkładki i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 34** Zapoznaj się z sekcją "Czyszczenie i konserwacja", aby uzyskać informacje na temat regularnego utrzymania urządzenia.

Odwiedź stronę
qr.ninjakitchen.com/NSL300EU

**ZESKANUJ
TUTAJ**



**ABY PRZEJŚĆ DO
PEŁNYCH INSTRUKCJI
I REJESTRACJI PRODUKTU**



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



Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie opatrzone tym symbolem zostanie zignorowane.



Należy uważać, aby unikać kontaktu z gorącymi powierzchniami. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć oparzeń.



Wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń i w gospodarstwach domowych.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE



DWULETANIA (2) OGRANICZONA GWARANCJA

Kiedy konsument kupuje produkt w Europie, korzysta z przysługujących mu praw związanych z jakością produktu (Twoje ustawowe prawa). Możesz egzekwować te prawa wobec swojego sprzedawcy. Dajemy Ci dodatkową, dwuletnią gwarancję producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie naszej gwarancji producenta – Twoje ustawowe prawa pozostają nienaruszone.

Poniższe warunki opisują przesłanki i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają one na Twoje ustawowe prawa ani na obowiązki Twojego sprzedawcy i umowę zawartą z nim.

Gwarancja Ninja®

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Znajdziesz również wsparcie online na stronie:

www.ninjakitchen.eu

Jak mogę zarejestrować swoją gwarancję Ninja?

Możesz zarejestrować swoją gwarancję online w ciągu 28 dni od daty zakupu. Aby zaoszczędzić czas, będziesz potrzebować następujących informacji o swoim urządzeniu:

- Data zakupu urządzenia (paragon lub dowód dostawy).
- Aby zarejestrować się online, odwiedź stronę: **www.ninjakitchen.eu**

WAŻNE:

- Gwarancja obejmie Twój produkt wyłącznie od daty zakupu.
- Zawsze zachowuj paragon. Jeśli będziesz musiał(a) skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby potwierdzić, że dostarczone nam informacje są poprawne. Brak możliwości przedstawienia ważnego paragonu może unieważnić Twoją gwarancję.

Jakie są korzyści z zarejestrowania mojej bezpłatnej gwarancji Ninja?

Kiedy zarejestrujesz swoją gwarancję, będziemy mieli Twoje dane, jeśli kiedykolwiek będziemy musieli się z Tobą skontaktować. Możesz również otrzymywać porady i wskazówki, jak najlepiej korzystać z urządzenia Ninja, oraz być na bieżąco z najnowszymi informacjami o nowej technologii Ninja® i premierach produktów. Jeśli zarejestrujesz swoją gwarancję online, natychmiast otrzymasz potwierdzenie, że otrzymaliśmy Twoje dane.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę Twojego urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest dodatkowa wobec Twoich ustawowych praw konsumenta.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

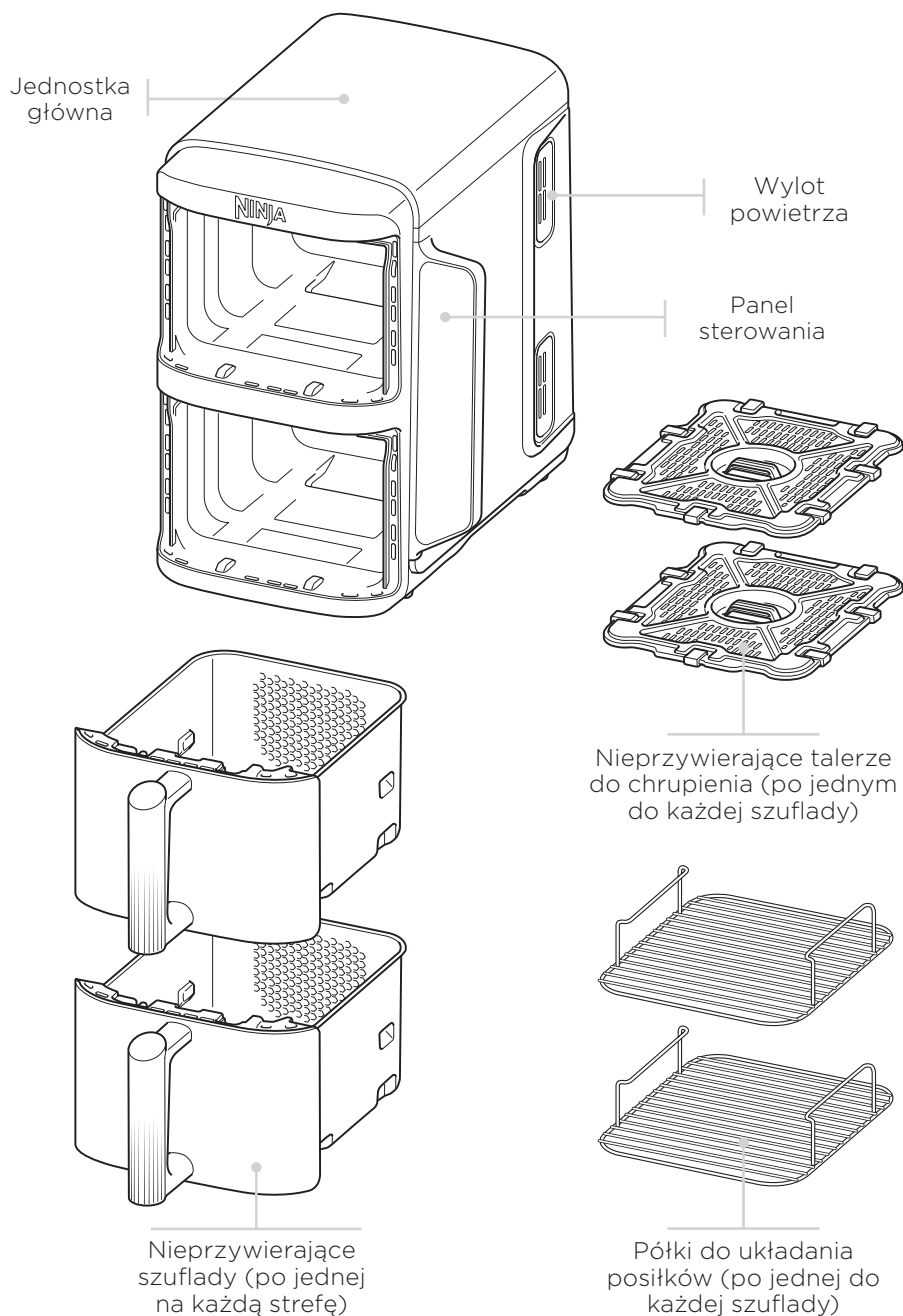
1. Normalnego zużycia części eksploatacyjnych (takich jak akcesoria). Części zamienne są dostępne do zakupu na stronie www.ninjakitchen.eu
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadużyciem, niedbałą obsługą, brakiem wykonywania wymaganej konserwacji lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym obchodzeniem się podczas transportu.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja..

Gdzie mogę kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Pełną gamę części zamiennych i akcesoriów do wszystkich urządzeń Ninja znajdziesz na stronie **www.ninjakitchen.eu**

Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użytkowaniem nieoryginalnych części mogą nie być objęte gwarancją.

CZĘŚCI



Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę ninjakitchen.co.uk lub skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem 800 088 092.

POZNAWANIE SVOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

PRZYCISKI FUNKCYJNE

AIR FRY: Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom chrupkość i złocistość przy użyciu niewielkiej ilości oleju lub bez oleju.

MAX CRISP: Najlepsza do przygotowywania mniejszych ilości mrożonej żywności, takich jak frytki i nuggetsy, które wymagają wysokiej temperatury.

BAKE: Twórz pyszne wypieki i desery.

ROAST: Użyj urządzenia jako piekarnika do delikatnych mięs i innych potraw.

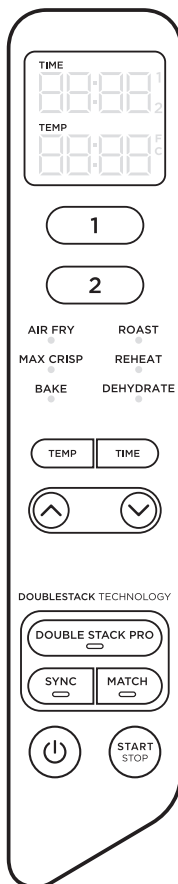
REHEAT: Odgrzewaj resztki, delikatnie je podgrzewając, uzyskując chrupiące rezultaty.

DEHYDRATE: Odwodnij mięso, owoce i warzywa, aby przygotować zdrowe przekąski.

Power button:  Przycisk włącza urządzenie, a także wyłącza je i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

PRZYCISKI OPERACYJNE

- 1 Steruj pracą górnej strefy (Strefa 1).
- 2 Steruj pracą dolnej strefy (Strefa 2).



Podczas ustawiania czasu na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się format HH:MM

Przycisk TEMP: Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować temperaturę gotowania w każdej funkcji (z wyjątkiem **MAX CRISP**) przed lub w trakcie cyklu gotowania.

Przycisk TIME: Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania w każdej funkcji przed lub w trakcie cyklu gotowania.

DOUBLE STACK PRO: Gotuj 4 potrawy jednocześnie w 2 niezależnych szufladach frytkownicy powietrznej, uzyskując równomiernie chrupiące posiłki i przekąski.

Przycisk SYNC: Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły gotowanie w tym samym czasie, nawet jeśli mają różne czasy gotowania.

Przycisk MATCH: Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1, aby ugotować większą ilość tej samej potrawy lub różne potrawy, używając tej samej funkcji, temperatury i czasu.

Przycisk START/STOP: Po wybraniu temperatury i czasu, rozpoczynaj gotowanie, naciskając przycisk **START/STOP**.

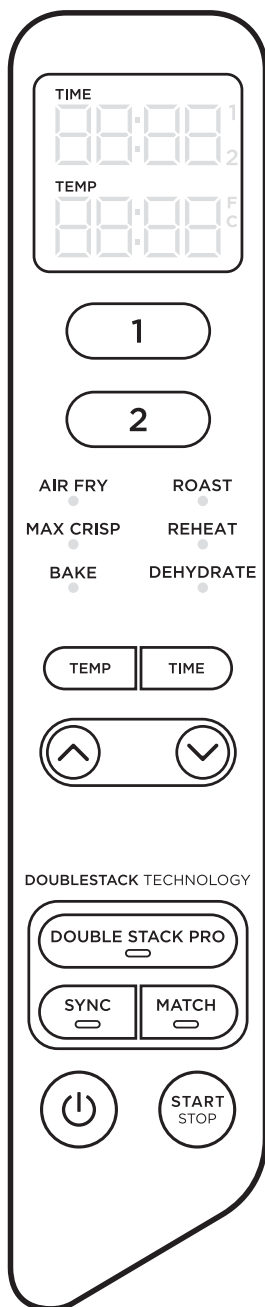
TRYB HOLD: Na urządzeniu pojawi się napis „Hold” podczas trybu **SYNC**. Jedna strefa będzie gotować, a druga będzie wstrzymywać działanie, aż czasy zostaną zsynchronizowane.

TRYB STANDBY: Po 10 minutach bez interakcji z panelem sterowania, urządzenie przejdzie w tryb gotowości (standby).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmy z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i dokładnie przeczytaj tę instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj szuflady, półki do układania posiłków i talerze do chrupienia w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie spłucz i osusz. Szuflady, półki do układania posiłków i talerze do chrupienia to **JEDYNE** części, które można myć w zmywarce. Jednak aby przedłużyć żywotność akcesoriów, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie myj jednostki głównej w zmywarce.
- 4 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni z każdej strony w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ



ZAPOZNAJ SIĘ Z PRZEWODNIKIEM SZYBKIEGO STARTU W CELU UZYSKANIA PRZEPISÓW I TABEL GOTOWANIA

GOTOWANIE Z FUNKCJĄ DOUBLE STACK PRO

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

Aby uzyskać szczegółowe instrukcje dotyczące użycia funkcji **SYNC** lub **MATCH**, zobacz stronę 8.

Podczas korzystania z tych funkcji, naciśnij **DOUBLE STACK PRO** przed naciśnięciem **SYNC** lub **MATCH**.

Podczas gotowania w jednej strefie, naciśnij **DOUBLE STACK PRO** przed naciśnięciem **START/STOP**.

ZAKOŃCZENIE CZASU GOTOWANIA W JEDNEJ STREFIE (PODCZAS GOTOWANIA W OBU STREFACH)

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

WSTRZYMOWANIE GOTOWANIA

Gotowanie automatycznie zostanie wstrzymane, gdy szuflada zostanie wyjęta. Włóż szufladę ponownie, aby wznowić gotowanie.g.

PODCZAS KORZYSTANIA Z TRYBU SYNC LUB MATCH

Jeśli otworzysz szufladę, druga szuflada automatycznie się wstrzyma, aby gotowanie zakończyło się jednocześnie. Włóż szufladę ponownie, aby kontynuować gotowanie w obu strefach.

GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIĄ DUALZONE

Technologia DualZone wykorzystuje dwie strefy gotowania, aby zwiększyć wszechstronność. Funkcja Sync zapewnia, że bez względu na różne ustawienia gotowania, obie strefy zakończą gotowanie i będą gotowe do podania w tym samym czasie.

SYNC

Aby zakończyć gotowanie w tym samym czasie, gdy potrawy mają różne czasy gotowania, temperatury lub nawet funkcje:

- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie włóż szuflady do urządzenia.
- 2 Wybierz Strefę 1. Wybierz żadaną funkcję gotowania. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić czas.
- 3 Wybierz Strefę 2. Wybierz żadaną funkcję gotowania. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić czas..

UWAGA: Możesz wybrać inną funkcję dla strefy 2

- 4 Naciśnij **SYNC**, a następnie naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie w strefie z najdłuższym czasem. Druga strefa wyświetli „Hold”. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i aktywuje drugą strefę, gdy obie strefy będą miały ten sam pozostały czas.

UWAGA: Jeśli uznasz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe przed upływem czasu gotowania, możesz **ZATRZYMAĆ STREFĘ**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij **START/STOP**.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „COOL”.
- 6 Wyjmij składniki, przechylając szufladę lub używając szczypiec/akcesoriów z silikonowymi końcówkami.

MATCH

Aby ugotować większą ilość tej samej potrawy lub różne potrawy przy użyciu 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. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić czas.
- 3 Naciśnij przycisk **MATCH**, aby skopiować ustawienia strefy 1 do strefy 2. Następnie naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „COOL”.
- 5 Wyjmij składniki, przechylając szufladę lub używając szczypiec/akcesoriów z silikonowymi końcówkami.

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

- 1 Wybierz Strefę 1, a następnie wybierz żadaną funkcję za pomocą strzałek. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę.
- 2 Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić czas.
- 3 Wybierz Strefę 2 i powtórz kroki 1 i 2.
- 4 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.

UWAGA: Jeśli uznasz, że jedzenie w jednej ze stref jest gotowe przed upływem czasu gotowania, możesz **ZATRZYMAĆ STREFĘ**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij **START/STOP**.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „COOL”.
- 6 Wyjmij składniki, przechylając szufladę lub używając szczypiec/akcesoriów z silikonowymi końcówkami.