

NINJA

Double Stack

2-DRAWER
AIR FRYER

7.6L capacity

SL300EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI



**UNIKALNY NUMER
KARTY GWARANCYJNEJ:**

DZIĘKUJEMY

za zakup naszej dwukomorowej frytkownicy beztłuszczowej Ninja Double Stack 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

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.

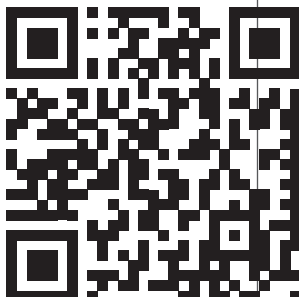
POZNAJ PRZEPISY NINJA

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** lub zeskanuj poniższy QR kod i poznaj nasze przepisy na przepyszne pieczenie z dodatkami, chrupiącego kurczaka, burgery, drożdżowe bułeczki, wysmienite ciasta i wiele więcej.

Zeskanuj kod QR:



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

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V-, 50-60 Hz

Moc: 2470 W

SPIS TREŚCI

Rejestracja produktu	3
Ważne środki ostrożności	4
Części	6
Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową	7
Przyciski funkcyjne	7
Przyciski obsługi	7
Przed pierwszym użyciem	7
Użytkowanie frytkownicy beztłuszczowej	8
Gotowanie z Double Stack Pro	8
Gotowanie z technologią DualZone	9
Gotowanie w jednej strefie	10
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)	10
Max Crisp (Maksymalna chrupkość)	11
Bake (Pieczenie)	11
Roast (Opiekanie)	12
Reheat (Podgrzewanie)	13
Dehydrate (Odwadnianie/suszenie)	13
Czyszczenie i konserwacja	14
Wskazówki	14
Przewodnik rozwiązywania problemów	15
Karta gwarancyjna	16

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przed użyciem frytkownicy beztłuszczowej Ninja Double Stack 2-Drawer Air Fryer przeczytaj wszystkie instrukcje.

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych:

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 2 Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE** zezwalaj na użytkowanie urządzenia przez dzieci. Jeśli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
- 3 Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 4 **NIE** umieszczaj żadnych przedmiotów na produkcie, gdy ten jest używany.
- 5 Aby uniknąć pożaru, **NIE** umieszczaj urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej lub w jej pobliżu, ani w rozgrzanym piekarniku.
- 6 **NIGDY** nie używaj gniazdka elektrycznego pod blatem.
- 7 **NIGDY** nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8 **NIE** używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest używany w celu zmniejszenia ryzyka złapania przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy urządzenia głównego w wodzie lub innym płynie. Gotuj wyłącznie w przeznaczonych do tego komorze.
- 10 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE** używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast zaprzestań jego używania i skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- 11 **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
- 12 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza
- 13 **NIE** zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- 14 Przed włożeniem wyjmowanej komory do urządzenia głównego upewnij się, że komora i urządzenie są czyste i suche, przecierając je miękką ściereczką.
- 15 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. **NIE** używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE** używaj urządzenia w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE** używaj urządzenia na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 16 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach roboczych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE** przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- 17 **NIE** umieszczaj urządzenia w pobliżu krawędzi blatu podczas pracy.
- 18 **NIE** używaj akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Nie umieszczaj akcesoriów w kuchence mikrofalowej, minipiekarniku, piekarniku konwekcyjnym, piekarniku konwencjonalnym lub na płycie ceramicznej, płycie elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów niezalecanych przez firmę SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- 19 **ZAWSZE** upewnij się, że komora są prawidłowo zamknięte przed przystąpieniem do użytkowania.
- 20 **NIE** używaj urządzenia bez założonej wyjmowanej komory do gotowania. .

- 21 NIE** używaj tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 22** Unikaj kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE** przepelniaj pojemnika podczas gotowania. Przepelnienie może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
- 23** Napięcia w gniaздkach mogą się różnić, wpływając na działanie produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, używaj termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 24** Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Przed wyjęciem jakiegokolwiek akcesoriów kuchennych poczekaj, aż dym ustanie.
- 25 NIE** dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** używaj podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów.
- 26** Gdy urządzenie zawiera gorącą żywność, zachowaj szczególną ostrożność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 27** Rozsypana żywność może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. **NIE** pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.
- 28** Komory, ruszty i tacki do przygotowywania żywności nagrzewają się do wysokiej temperatury podczas procesu gotowania. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania komór, rusztów lub tacek do żywności z urządzenia. **ZAWSZE** umieszczaj komory, rusztów i tacki na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę po ich wyjęciu. **NIE** dotykaj akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 29 NIE** umieszczaj w urządzeniu żadnych z następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku, worków do pieczenia itp. Może to spowodować pożar.
- 30** Zachowaj szczególną ostrożność korzystając z pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
- 31** Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- 32** Aby odłączyć urządzenie, ustaw wszystkie przełączniki sterujące do pozycji OFF (Wył.), a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 33 NIE** czyść za pomocą metalowych skrobaków. Kawałki mogą oderwać się od skrobaka i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 34** Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie i konserwacja”, aby regularnie konserwować urządzenie.



Wskazuje, że należy przeczytać i przejrzeć instrukcje, aby zrozumieć działanie i obsługę produktu.



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



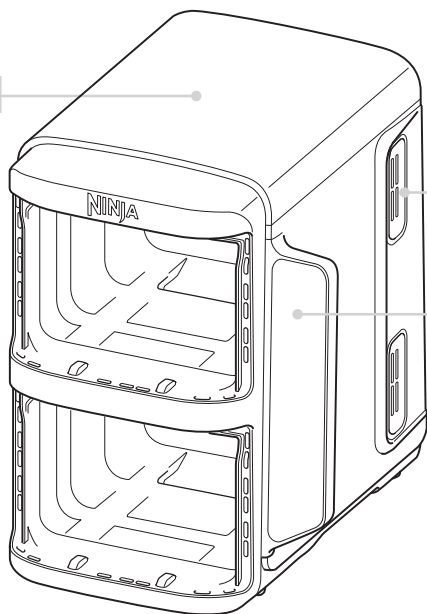
Unikaj kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.



Tylko do użytku wewnętrznego i domowego.

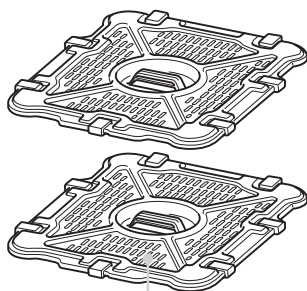
ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

Urządzenie
główne

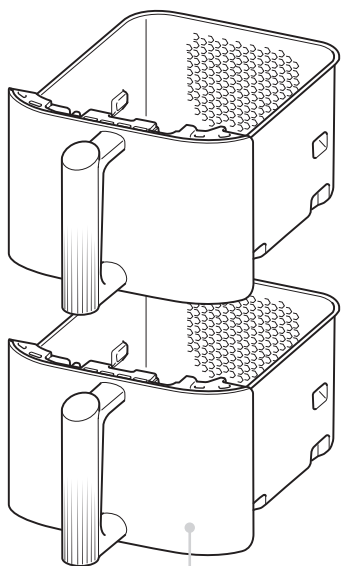


Wylot
powietrza

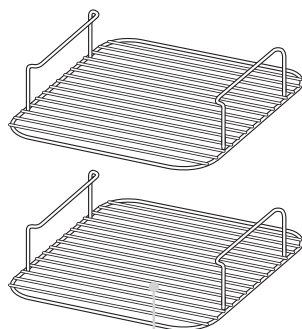
Panel sterowania



Tacki
z nieprzywierającą powłoką
(Po jednej na każdą komorę)



Komory z nieprzywierającą powłoką
(Po jednej na każdą strefę)



Ruszty do układania posiłków warstwami
(jeden na każdą z komór)

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZTŁUSZCZOWĄ

PRZYCISKI FUNKCYJNE

AIR FRY (SMAŻENIE

BEZTŁUSZCZOWE): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom chrupkość przy niewielkiej lub zerowej ilości oleju.

MAX CRISP (MAKSYMALNA

CHRUPKOŚĆ): Nadaje się najlepiej do gotowania niewielkich ilości mrożonek, takich jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

BAKE (PIECZENIE): Przyrządza wyborne wypieki i desery.

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

REHEAT (PODGRZEWANIE):

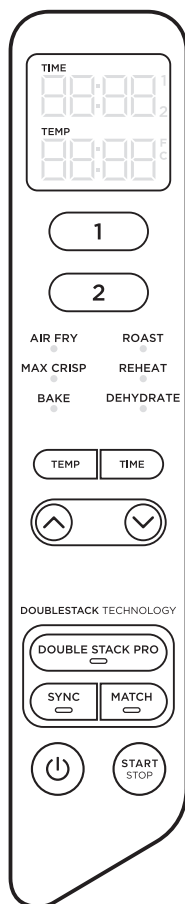
Wykorzystaj resztki jedzenia, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

DEHYDRATE (ODWADNIANIE): Susz mięso, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

Przycisk zasilania: Ten  przycisk włącza i wyłącza urządzenie oraz zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

PRZYCISKI OBSŁUGI

- 1 Regulacja mocy dla górnej strefy (Zone 1 – strefa 1).
- 2 Regulacja mocy dla górnej strefy (Zone 2 – strefa 2).



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

Przycisk TEMP (temperatura):

Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami w górę i w dół, aby dostosować temperaturę gotowania w dowolnej funkcji (z wyjątkiem MAX CRISP), przed lub w trakcie trwania cyklu gotowania

Przycisk TIME (czas): Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami w górę i w dół, aby dostosować czas gotowania w dowolnej funkcji, przed lub w trakcie trwania cyklu gotowania

DOUBLE STACK PRO: Gotuj 4 potrawy jednocześnie w 2 oddzielnych komorach do smażenia beztłuszczowego, aby uzyskać równomiernie chrupiące posiłki i przekąski.

Przycisk SYNC (synchronizuj):

Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby zakończyć gotowanie w obu strefach w tym samym czasie, nawet jeśli mają one różne czasy gotowania.

Przycisk MATCH (dopasuj):

Automatycznie dostosowuje ustawienia strefy 2 tak, aby współgrały ze strefą 1, co umożliwia przygotowanie większej ilości tej samej potrawy lub gotowanie różnych potraw z wykorzystaniem tej samej funkcji, temperatury i czasu.

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

TRYB HOLD (PODTRZYMANIE):

Komunikat Hold pojawi się na urządzeniu w trybie **SYNC**. Jedna strefa będzie kontynuować przygotowywanie posiłków, podczas gdy druga strefa będzie czekać na zsynchronizowanie ich czasu.

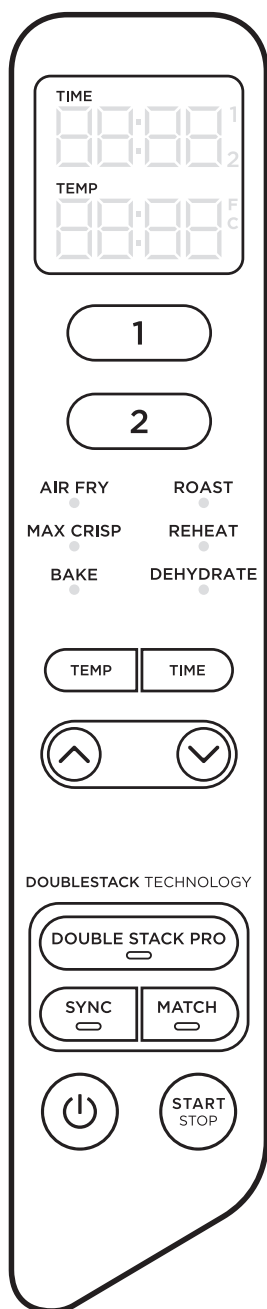
TRYB STANDBY (CZUWANIA): Po 10 minutach bez interakcji z panelem sterowania urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety i taśmę z urządzenia i wyrzuć je.
- 2 Wymij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcję obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj komory, ruszty i tacki w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie ołucz i wysusz. Komory, ruszty i tacki są **JEDYNYMI** częściami, które można myć w zmywarce. Jednakże, aby przedłużyć trwałość akcesoriów, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie myj urządzenia głównego w zmywarce.
- 4 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRZEPISY ORAZ TABELLE DO GOTOWANIA



GOTOWANIE Z DOUBLE STACK PRO

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

Szczegółowe instrukcje korzystania z funkcji **SYNC** lub **MATCH** znajdują się na stronie 8.

Korzystając z tych funkcji, naciśnij przycisk **DOUBLE STACK PRO** przed naciśnięciem przycisku **SYNC** lub **MATCH**.

Gotując w pojedynczej strefie, naciśnij **DOUBLE STACK PRO** przed naciśnięciem **START/STOP**.

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

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

- 1 Wybierz strefę, w której chcesz zakończyć gotowanie.
- 2 Naciśnij, aby rozpocząć gotowanie. **START/STOP**, aby zakończyć gotowanie.
- 3 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **COOL** (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.

WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

Po wyjęciu komory gotowanie automatycznie się tymczasowo zatrzyma. Ponownie włóż komorę, aby wznowić gotowanie.

PODCZAS KORZYSTANIA Z TRYBU SYNC LUB MATCH

Jeśli otworzysz komorę, gotowanie w drugiej komorze zostanie automatycznie wstrzymane, dzięki czemu zakończy się ono w tym samym czasie. Ponownie włóż komorę, aby kontynuować gotowanie w obu strefach.

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIĄ DUALZONE

Technologia DualZone wykorzystuje dwie strefy gotowania, aby zwiększyć wszechstronność. Funkcja Sync zapewnia, że niezależnie od różnych ustawień gotowania, potrawy w obu strefach będą gotowe do podania w tym samym czasie.

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

SYNC (Synchronizacja)

Pozwala zakończyć gotowanie w tym samym czasie, gdy potrawy mają różne czasy gotowania, temperatury, a nawet korzystają z różnych funkcji:

- 1 Umieść składniki w komorach, a następnie włóż komory do urządzenia.
- 2 Wybierz strefę 1. Wybierz odpowiednią funkcję gotowania. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić czas.
- 3 Wybierz strefę 2. Wybierz odpowiednią funkcję gotowania. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić czas.

UWAGA: Możesz wybrać inną funkcję dla strefy 2.

- 4 Naciśnij **SYNC**, a następnie **START/STOP** aby rozpocząć gotowanie w strefie o dłuższym czasie. Druga strefa będzie wyświetlać komunikat **Hold**. Urządzenie odtworzy dźwięk i aktywuje drugą strefę, gdy w obu strefach do końca gotowania będzie tyle samo czasu.

UWAGA: Jeśli uznasz, że potrawa w jednej ze stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **ZATRZYMAĆ DZIAŁANIE W STREFIE**. Wybierz tę komorę, a następnie naciśnij **START/STOP**. Pozostałe instrukcje znajdziesz na stronie 16.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**COOL**” (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.
- 6 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.

MATCH (DOPASUJ)

Umożliwia przygotowanie większej ilości tej samej potrawy lub gotowanie różnych potraw z wykorzystaniem tej samej funkcji, temperatury i czasu:

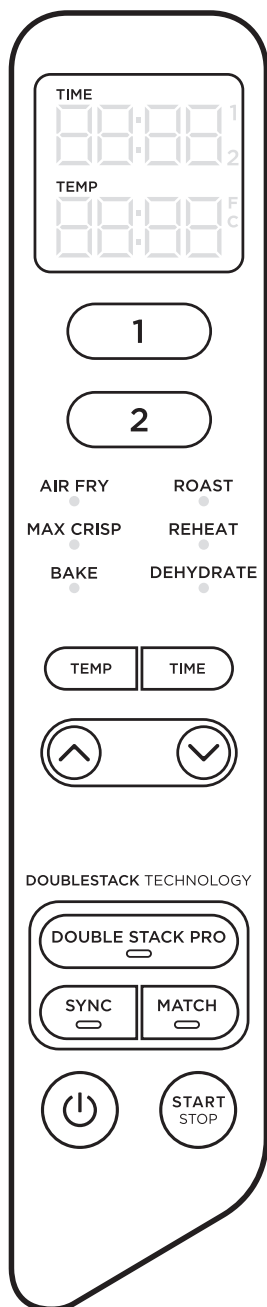
- 1 Umieść składniki w komorach, a następnie włóż komory do urządzenia.
- 2 Wybierz strefę 1. Wybierz odpowiednią funkcję gotowania. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami, aby 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 wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**COOL**” (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.
- 5 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.

Uruchomienie obu stref w tym samym czasie, ale kończących się w różnym czasie:

- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żadaną funkcję za pomocą przycisków ze strzałkami. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić temperaturę.
- 2 Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj przycisków ze strzałkami, 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 potrawa w jednej ze stref jest gotowa przed upływem czasu gotowania, możesz **ZATRZYMAĆ DZIAŁANIE W STREFIE**. Wybierz tę komorę, a następnie naciśnij **START/STOP**. Pozostałe instrukcje znajdziesz na stronie 16.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**COOL**” (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.
- 6 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.



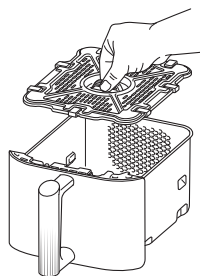
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 200°C.

- 1 Umieść tackę w komorze, a następnie umieść w niej składniki i włóż komorę do urządzenia.



- 2 Wybierz strefę Zone 1 lub Zone 2. Wybierz **AIR FRY** za pomocą przycisków ze strzałkami.
- 3 Naciśnij **TEMP** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić odpowiednią temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij **START/STOP** aby rozpocząć gotowanie.

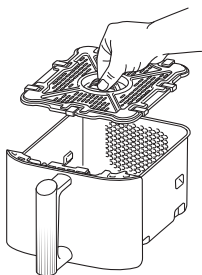
UWAGA: Podczas gotowania można wyjąć komorę i potrząsnąć lub podrzucić składniki, aby uzyskać równomierne przypieczenie.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „COOL” (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.
- 6 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając szczypec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.

Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

UWAGA: Podczas korzystania z funkcji Max Crisp nie jest dostępna regulacja temperatury. Temperatura jest wstępnie ustawiona na 240°C.

- 1 Umieść tackę w komorze, a następnie umieść w niej składniki i włóż komorę do urządzenia.

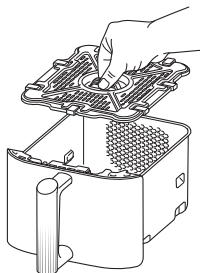


- 2 Wybierz strefę Zone 1 lub Zone 2. Wybierz **MAX CRISP** za pomocą przycisków ze strzałkami.
- 3 Naciśnij **TIME** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij **START/STOP** aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**COOL**” (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.
- 5 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.

Bake (Pieczenie)

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 160°C.

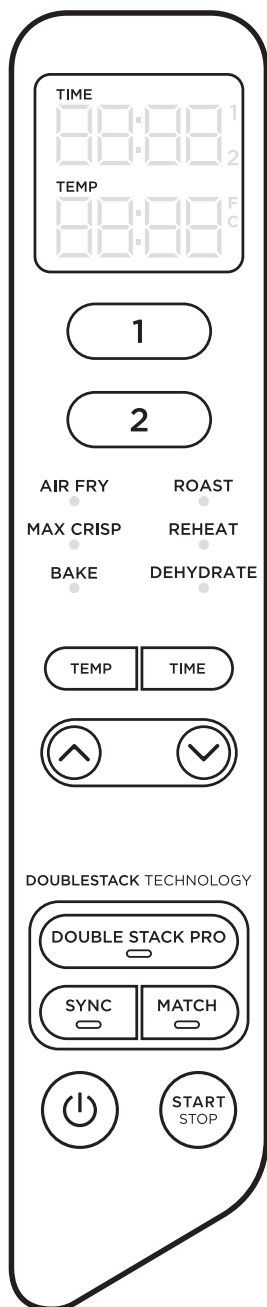
- 1 Umieść tackę w komorze (opcjonalne), a następnie umieść w niej składniki i włóż komorę do urządzenia.



- 2 Wybierz Zone (strefę) 1 lub Zone (strefę) 2. Wybierz **BAKE** za pomocą przycisków ze strzałkami.

UWAGA: Aby dopasować przepisy z tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C.

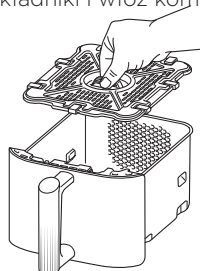
- 3 Naciśnij **TEMP** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić odpowiednią temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME** (Czas) i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić czas w krokach co 1 minut do 1 godziny oraz w krokach 5 minut do 1-4 godzin. Naciśnij **START/STOP** aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**COOL**” (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.
- 6 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.



Roast (Opiekanie)

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 190°C

- 1 Umieść tackę w komorze (opcjonalne), a następnie umieść w niej składniki i włóż komorę do urządzenia.

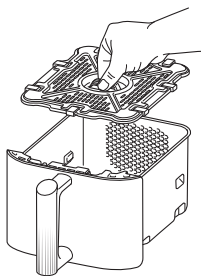


- 2 Wybierz Zone (strefę) 1 lub Zone (strefę) 2. Wybierz **ROAST** za pomocą przycisków ze strzałkami
- 3 Naciśnij **TEMP** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić odpowiednią temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME** (Czas) i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić czas w krokach co 1 minut do 1 godziny oraz w krokach 5 minut do 1-4 godzin. Naciśnij **START/STOP** aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**COOL**” (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.
- 6 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.

Reheat (Podgrzewanie)

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 170°C

- 1 Umieść tackę w komorze (opcjonalnie), a następnie umieść w niej składniki i włóż komorę do urządzenia.



- 2 Wybierz Zone (strefę) 1 lub Zone (strefę) 2. Wybierz **REHEAT** za pomocą przycisków ze strzałkami.
- 3 Naciśnij **TEMP** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić odpowiednią temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć podgrzewanie.
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**COOL**” (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.
- 6 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.

Dehydrate (Odwadnianie/suszenie)

UWAGA: Temperatura jest wstępnie ustawiona na 60°C

- 1 Włóż pojedynczą warstwę składników do komory. Następnie umieść tackę w komorze nad już włożonymi składnikami i połóż na niej kolejną warstwę składników.
- 2 Wybierz strefę Zone 1 lub Zone 2. Wybierz **DEHYDRATE** za pomocą przycisków ze strzałkami. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura. Naciśnij **TEMP** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić odpowiednią temperaturę.
- 3 Naciśnij **TIME** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić czas w krokach co 15 minut do 1-12 godzin. Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć odwadnianie.
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „**COOL**” (Schładzanie), który będzie tam widniał przez 60 sekund.
- 5 Wyjmij składniki, przechylając je lub używając szczypiec/przyborów kuchennych z silikonowymi końcówkami.

UWAGA: Jeśli podczas gotowania z użyciem funkcji **SYNC** komora zostanie wyjęta na dłużej niż 2 minuty, program zostanie anulowany. Aby wznowić gotowanie, musisz ponownie zaprogramować każdą strefę.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Odłącz urządzenie od gniazdka i zaczekaj do momentu, gdy urządzenie będzie całkowicie schłodzone przed myciem.

Części i akcesoria	Sposób czyszczenia	Co można myć w zmywarce?
Urządzenie główne	Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, przetrzyj je wilgotną UWAGA: NIGDY nie zanurzaj urządzenia głównego w wodzie lub innej cieczy. NIGDY nie myj urządzenia głównego lub komory w zmywarce.	Nie
Komory, tacki i ruszty	Te akcesoria można myć w zmywarce lub ręcznie. Po myciu ręcznym wysusz wszystkie części lub wytrzyj je ręcznikiem. Aby przedłużyć trwałość akcesoriów, zalecamy mycie ręczne.	Tak

Jeśli resztki jedzenia przykleiły się do komór, tacek lub rusztów, umieść je w zlewie wypełnionym ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do ocieknięcia.

WSKAZÓWKI

- 1

Aby zamienić przepisy z tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć rozgotowania lub przypalenia.
- 2

Najlepsze rezultaty z używania Double Stack Pro uzyskuje się, umieszczając warzywa/ skrobie w dolnej połowie komory na tacce, a białka w górnej połowie, używając rusztów.
- 3

Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie, bez nakładania się na siebie. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w równych interwałach w trakcie ustawionego czasu gotowania.
- 4

Temperaturę gotowania i czas można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu wybierz strefę, którą chcesz wyregulować, naciśnij **TEMP** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić odpowiednią temperaturę lub naciśnij **TIME** i użyj przycisków ze strzałkami, aby ustawić czas.
- 5

Zdarza się, że wentylator frytkownicy beztłuszczowej zdmuchuje lekką żywność. Aby temu zapobiec, zabezpiecz żywność (jak górną kromkę chleba na kanapce) wykałaczkami.
- 6

Tacki i ruszty podnoszą składniki w komorach, dzięki czemu powietrze może krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomierne, chrupiące rezultaty.
- 7

Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć **STOP/START**, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać w domyślnej temperaturze i przez domyślny czas.
- 8

Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych warzyw i ziemniaków, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć preferowany poziom chrupkości.
- 9

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy podczas gotowania i wyjmij potrawy po osiągnięciu pożądanego zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do monitorowania temperatury wewnętrznej mięsa i ryb.
- 10

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij żywność natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć rozgotowania lub przypalenia.

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

Wybierz aktywną strefę, naciśnij **TEMP** i użyj przycisków ze strzałkami, aby dostosować odpowiednią temperaturę lub naciśnij **TIME** i użyj przycisków ze strzałkami, aby dostosować czas.

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

Wybierz odpowiednią strefę, naciśnij **TEMP** i użyj przycisków ze strzałkami, aby dostosować odpowiednią temperaturę lub naciśnij **TIME** i użyj przycisków ze strzałkami, aby dostosować czas.

- **Czy urządzenie wymaga wstępnego nagrzewania?**

Urządzenie nie wymaga wstępnego nagrzewania.

- **Czy mogę gotować różne potrawy w poszczególnych strefach i nie przejmować się zanieczyszczeniem krzyżowym?**

Tak, obie strefy są w pełni niezależne, z oddzielnymi elementami grzewczymi i wentylatorami.

- **Jak wstrzymać odliczanie?**

Zegar odliczający czas zatrzyma się automatycznie, gdy wyjmiesz komorę z urządzenia. Ponownie włóż komorę w ciągu 15 minut, aby wznowić gotowanie, inaczej gotowanie w strefie z otwartą komorą zostanie anulowane.

- **Jak wstrzymać jedną strefę gdy używam obu stref?**

Aby wstrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij przycisk strefy, a następnie **STOP/START**. Aby wstrzymać obie strefy, wystarczy nacisnąć **STOP/START**.

- **Czy komora może być bezpiecznie postawiona na blacie kuchennym?**

Komora nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia i umieszczaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.

- **Kiedy należy używać tacki?**

Używaj tacki, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Tacka podnosi żywność w komorze, dzięki czemu powietrze może przepływać pod nią i wokół niej, aby równomiernie ugotować składniki.

- **Kiedy należy używać rusztów?**

Rusztów należy używać, gdy w jednej komorze chcemy przygotować dwie warstwy żywności. Umieść warzywa/skrobie na dole komory, a białko na górze. Nie zalecamy mieszania świeżych i mrożonych składników w tej samej komorze. Najlepiej gotować mrożonki w jednej, osobnej komorze.

- **Dlaczego moje jedzenie nie ugotowało się do końca?**

Upewnij się, że komora jest całkowicie wsunięta podczas gotowania. Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie komory, bez nakładania się na siebie. Potrażnij komorę, aby wymieszać składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości. Czas gotowania i temperaturę można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wybierz odpowiednią strefę, naciśnij **TEMP** i użyj przycisków ze strzałkami, aby dostosować odpowiednią temperaturę lub naciśnij **TIME** i użyj przycisków ze strzałkami, aby dostosować czas.

- **Dlaczego moje jedzenie jest przypalone?**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy podczas gotowania i wyjmij potrawy po osiągnięciu pożądanego zarumienienia. Wyjmij jedzenie natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć rozgotowania.

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

Zdarza się, że wentylator frytkownicy beztłuszczowej zdmuchuje lekką żywność. Używaj drewnianych wykałaczek lub patyczków do szaszłyków, aby zabezpieczyć luźne, lekkie potrawy, takie jak górna kromka chleba na kanapce.

- **Czy mogę smażyć beztłuszczowo jeszcze mokre, panierowane składniki?**

Tak, ale stosuj odpowiednią technikę panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć żywność w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej lub panierce. Mocno dociśnij panierkę do panierowanych składników, aby wentylator nie zdmuchnął wiórków.

- **Dlaczego urządzenie piszczy?**

Potrawa skończyła się gotować lub inna strefa rozpoczęła gotowanie.

- **Dlaczego ekran wyświetlacza zrobił się czarny?**

Urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Należy nacisnąć przycisk zasilania **Ⓢ**, aby je z powrotem włączyć.

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

Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta pod numerem 0800 862 0453.

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 wykonano tylko i wyłącznie za wyraźną zgodą klienta po zaakceptowaniu przez niego kosztów naprawy.

13. Z gwarancji wyłączone jest:

- a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady
 - b) uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub przechowywania i wywołane nimi wady
 - c) uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady
 - d) uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie
 - e) uszkodzenia wynikające z korzystania z nieautoryzowanych akcesoriów, nieautoryzowanych części zamiennych lub eksploatacyjnych i wywołane nimi wady
 - f) uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, w szczególności na skutek kontaktu z cieczą (wnętrze urządzenia), ogniem, na skutek zawilgocenia, kondensacji pary wodnej, działania zbyt wysokich lub zbyt niskich temperatur, wyładowań elektrostatycznych bądź atmosferycznych, działania substancji chemicznych upadku, uderzenia i naprężenia i wywołane nimi wady
 - g) naturalne zużycie urządzenia wynikające z normalnej eksploatacji, na przykład otarcia, zarysowania, zużycie się materiałów eksploatacyjnych, itp.
14. Gwarancja nie znajduje zastosowania w przypadkach, gdy wada lub uszkodzenie wynikły z samowolnej naprawy, przeróbki (modyfikacji), używania części nieznanego pochodzenia lub adaptacji wykonanej przez inne osoby niż autoryzowany serwis.
15. Gwarancja nie znajduje zastosowania gdy:
- oznaczenia urządzenia (numer seryjny) są nieczytelne lub noszą znamiona ingerencji osób trzecich,
 - karta gwarancyjna nie została wypełniona, została źle wypełniona, jest nieczytelna lub nosi ślady poprawek i wpisy osób nieuprawnionych.
16. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa do domagania się przez uprawnionego z gwarancji zwrotu utraconych zysków i poniesionych strat w związku z wadami urządzenia.
17. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej karcie gwarancyjnej zastosowanie znajdują odpowiednie przepisy powszechnie obowiązującego prawa.
18. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

KARTA GWARANCYJNA**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

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu.
Nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów,
dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie
mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

FOODI® i NINJA® są zarejestrowanymi w Unii Europejskiej
znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 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