

NINJA

Double Stack

FRYTKOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA
Z 2 SZUFLADAMI

Pojemność 7,6 l

SL300EU

INSTRUKCJA OBSŁUGI



ninjakitchen.eu

DZIĘKUJEMY

za zakup frytkownicy beztłuszczowej Dwupoziomowa frytkownica beztłuszczowa XL Ninja z dwiema szufladami



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP

 najakitchen.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 frytkownicy przy przewodzie zasilającym.

SPIS TREŚCI

Rejestracja produktu	3
Ważne środki bezpieczeństwa	5
Części	7
Poznaj swoją frytkownicę beztłuszczową	8
Przyciski funkcji	8
Przyciski sterowania	8
Przed pierwszym użyciem	8
Używanie frytkownicy beztłuszczowej	9
Gotowanie z Double Stack Pro (Double Stack Pro)	9
Gotowanie z Technologią Dual Zone	10
Gotowanie w jednej strefie	11
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)	11
Max Crisp (Maksymalna chrupkość)	12
Bake (Wypieki)	12
Roast (Pieczenie)	13
Reheat (Odgrzewanie)	14
Dehydrate (Suszenie)	14
Czyszczenie i konserwacja	15
Przydatne wskazówki	15
Rozwiązywanie problemów	16

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 miejsca zakupu, 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

Przed użyciem swojej frytkownicy beztłuszczowej Dwupoziomowa frytkownica beztłuszczowa XL Ninja z dwiema szufladami przeczytaj całą tę instrukcję.

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

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1** Urządzenia tego mogą używać osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, sensorycznej i umysłowej, a także osoby bez doświadczenia i odpowiedniej wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem lub zostały poinstruowane o jego bezpiecznym użytkowaniu i zdają sobie sprawę ze związanych z tym zagrożeń.
- 2** Urządzenie to i przewód do niego należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie tego urządzenia przez dzieci. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 3** Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- 4** **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na tym produkcie podczas jego używania.
- 5** Aby zapobiec pożarowi, **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na płycie gazowej lub elektrycznej ani w ich pobliżu, ani w rozgrzanym piekarniku.
- 6** **NIGDY** nie należy używać gniazdka elektrycznego poniżej blatu.
- 7** **NIGDY** nie należy podłączać tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8** **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Krótki przewód zasilający zastosowano, aby zmniejszyć ryzyko chwycenia za przewód lub zaplątania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 9** Aby chronić się przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w dostarczonej wraz z frytkownicą szufladzie.
- 10** Należy regularnie sprawdzać to urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie to działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
- 11** **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12** 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 jego 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 go w poruszających się pojazdach ani łodziach. **NIE WOLNO** używać go na zewnątrz budynku. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 16** Przeznaczone do użytku wyłącznie na blatach kuchennych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 17** **NIE WOLNO** stawiać urządzenia podczas pracy blisko krawędzi blatu kuchennego.
- 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 na zewnątrz budynku. 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 tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- 22** Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepieśniać urządzenia podczas gotowania. Przepieśnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkownika tego urządzenia.
- 23** Napięcie w gniaздkach może się różnić, co wpływa na wydajność tego produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy potrawa jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 24** Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dymienie ustanie.
- 25 NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po zakończeniu pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.
- 26** Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca potrawa. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 27** Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód należy trzymać z dala od dzieci. **NIE WOLNO** dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu 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 ani bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 29 NIE WKŁADAJ** do tego urządzenia żadnych z następujących materiałów 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** Czyścić i konserwować nie powinny dzieci.
- 32** Aby odłączyć to urządzenie od zasilania kiedy nie zamierza się go używać i przed czyszczeniem, należy wyłączyć wszelkie elementy sterujące ustawiając je w położeniu OFF (WYŁ.), a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- 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 tego urządzenia podano w punkcie „Czyszczenie i konserwacja”.



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



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



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

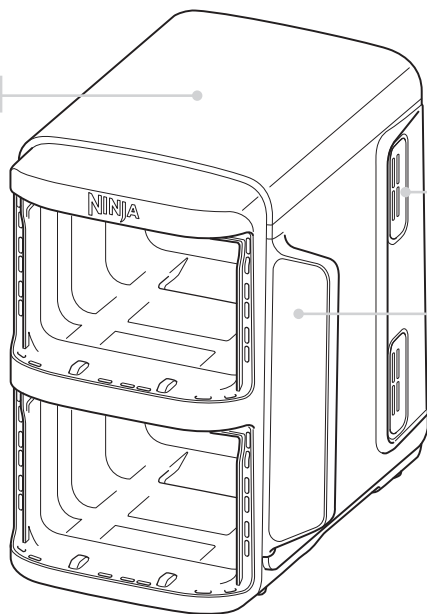


Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

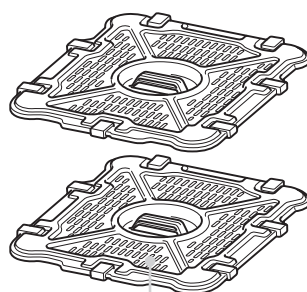
CZĘŚCI

Jednostka
główna

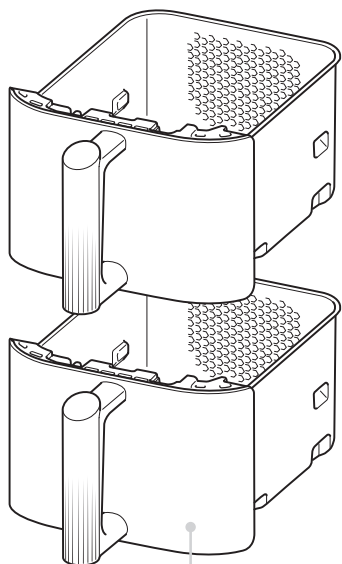


Wylot powietrza

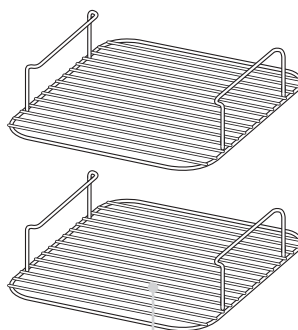
Panel sterowania



Nieprzywierające płyty
grillowe (po jednej do
każdej szuflady)



Nieprzywierające szuflady
(po jednej dla każdej strefy)



Stojaki piętrowe (po jednym
na każdą szufladę)

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

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): Do pieczenia smakołyków i deserów

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

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

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

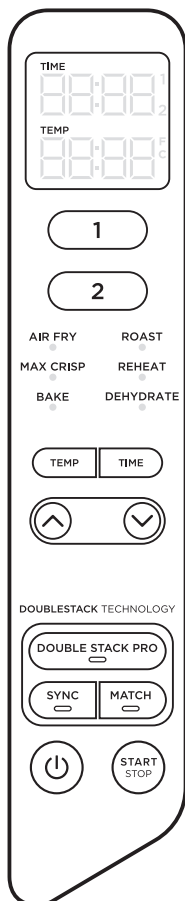
Przycisk power (zasilanie):

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

PRZYCISKI STEROWANIA

1 Do regulacji zasilania strefy górnej (Strefa 1)

2 Do regulacji zasilania strefy dolnej (Strefa 2)



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

Przycisk TEMP (TEMPERATURA):

Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, następnie użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować temperaturę gotowania w dowolnej funkcji (z wyjątkiem **MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ)**) przed lub w trakcie cyklu gotowania

Przycisk TIME (CZAS): Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, następnie użyj strzałek w górę i w dół, aby dostosować temperaturę gotowania w dowolnej funkcji przed lub w trakcie cyklu gotowania

DOUBLE STACK PRO (DOUBLE

STACK PRO): Dwie niezależne szuflady do smażenia beztłuszczowego to możliwość przygotowania 4 potraw jednocześnie - równo wypieczonych i chrupkich.

Przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA):

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

Przycisk MATCH (DOPASOWANIE):

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

Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE):

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

HOLD MODE (TRYB PAUZY):

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

TRYB STANDBY (CZUWANIE):

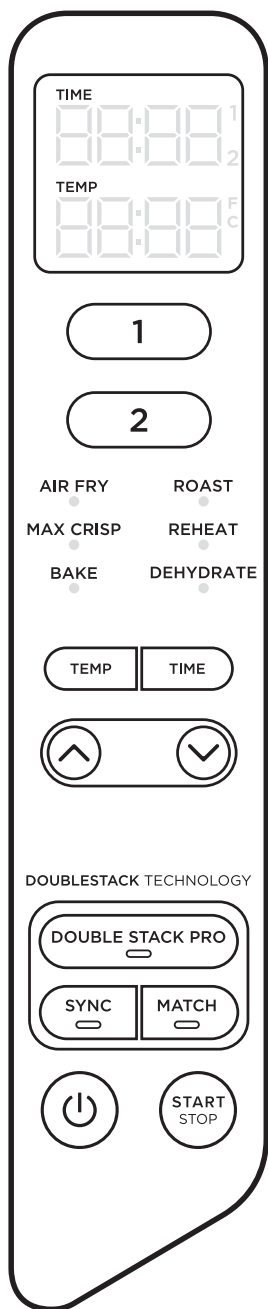
Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwanie).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń z urządzenia i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj tę instrukcję. Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj szuflady, stojaki piętrowe i płyty grillowe w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Szuflady, stojaki piętrowe 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 W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI ZAWIERA PRZEPISY I TABELĘ GOTOWANIA



GOTOWANIE Z DOUBLE STACK PRO (DOUBLE STACK PRO)

Z Double Stack Pro (Double Stack Pro) można gotować 4 potrawy 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 8.

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

Przy gotowaniu w jednej strefie naciśnij **DOUBLE STACK PRO (DOUBLE STACK PRO)** przed naciśnięciem **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**.

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

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

- 1 Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać.
- 2 Naciśnij **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby zakończyć gotowanie.
- 3 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.

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIA DUAL ZONE

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

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

SYNC (SYNCHRONIZACJA)

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

- 1 Umieść składniki w szufladach i wsuń szuflady do urządzenia.
- 2 Wybierz Zone (Strefę) 1. Wybierz żadaną funkcję gotowania. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę.
- 3 Wybierz Zone (Strefę) 2. Wybierz żadaną funkcję gotowania. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę.

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 **STOP A ZONE (ZATRZYMAĆ STREFĘ)**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**. Dalsze instrukcje podano na stronie 7.

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

MATCH (DOPASOWANIE)

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

- 1 Umieść składniki w szufladach i wsuń szuflady do urządzenia.
- 2 Wybierz Zone (Strefę) 1. Wybierz żadaną funkcję gotowania. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę. Naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę.
- 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 Wymij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

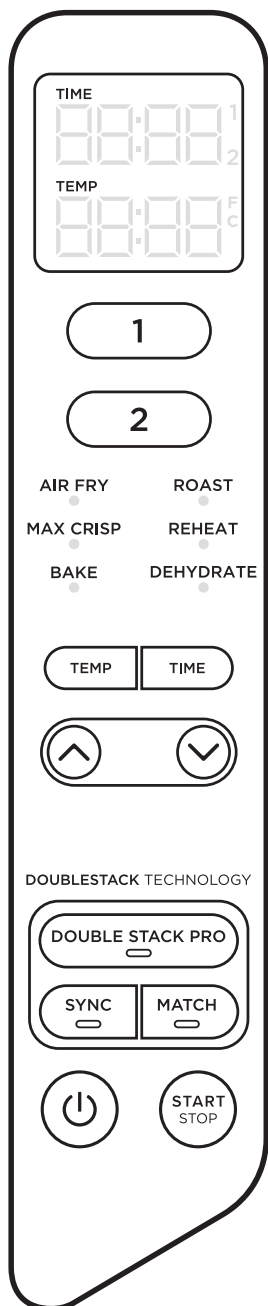
Rozpoczęcie gotowania w obu strefach jednocześnie, ale zakończenie o różnym czasie:

- 1 Wybierz strefę 1, a następnie użyj strzałek, aby wybrać żadaną funkcję. Naciśnij przycisk **TEMP (TEMPERATURA)**, a następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę.
- 2 Naciśnij przycisk **TIME (CZAS)**, a następnie użyj strzałek do ustawienia czasu.
- 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 **STOP A ZONE (ZATRZYMAĆ STREFĘ)**. Wybierz tę strefę, a następnie naciśnij **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**. Dalsze instrukcje podano na stronie 7.

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

GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.



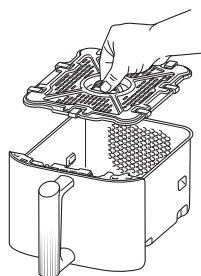
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

UWAGA: Temperaturę jest ustawiona na 200°C.

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



- 2 Wybierz Zone (Strefę) 1 lub Zone (Strefę) 2. Wybierz **AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE)** przy użyciu strzałek.
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby ustawić żadaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć gotowanie.

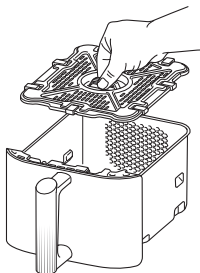
UWAGA: Podczas gotowania można wyjąć szufladę i potrząsnąć lub podrzucić składniki, aby równomiernie się opiekiły.

- 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.

Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

UWAGA: Przy używaniu funkcji Max Crisp (Maksymalna chrupkość) regulacja temperatury nie jest dostępna. Temperatura jest ustawiona na 240°C.

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

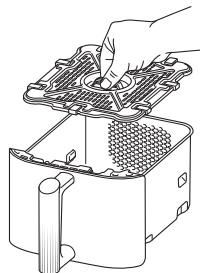


- 2 Wybierz Zone (Strefę) 1 lub Zone (Strefę) 2. Wybierz **MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ)** przy użyciu strzałek.
- 3 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund pojawi się „**COOL**” (**CHŁODZENIE**).
- 5 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Bake (Wypieki)

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 160°C.

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

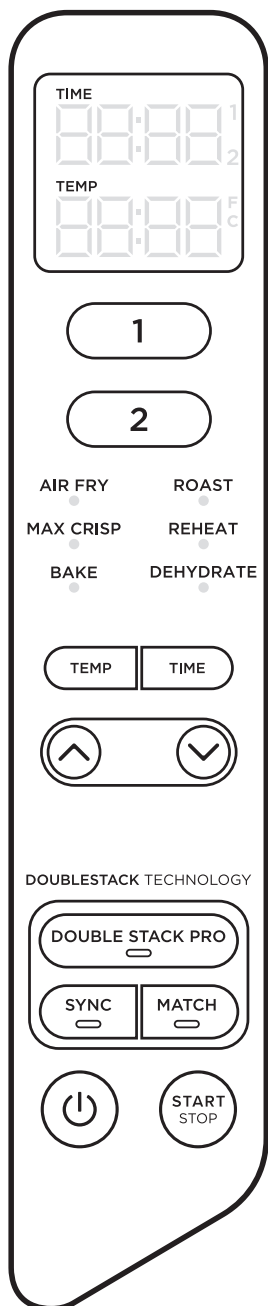


- 2 Wybierz Zone (Strefę) 1 lub Zone (Strefę) 2. Wybierz **BAKE (WYPIEKI)** przy użyciu strzałek.

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

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

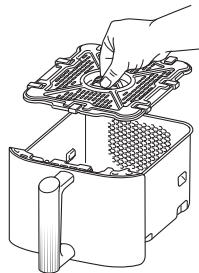
GOTOWANIE W TWOJEJ FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ - CD.



Roast (Pieczenie)

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 190°C.

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

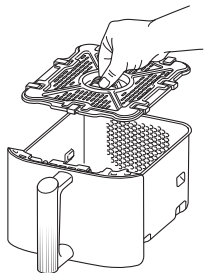


- 2 Wybierz Zone (Strefę) 1 lub Zone (Strefę) 2. Wybierz **ROAST (PIECZENIE)** przy użyciu strzałek
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas w krokach co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć gotowanie.
- 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.

Reheat (Odgryzwanie)

UWAGA: Temperatura jest ustawiona na 170°C.

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



- 2 Wybierz Zone (Strefę) 1 lub Zone (Strefę) 2. Wybierz **REHEAT (ODGRZEWANIE)** za pomocą strzałek.
- 3 Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas w krokach 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 przez 60 sekund pojawi się „**COOL**” (**CHŁODZENIE**).
- 6 Wyjmij składniki, wysypując je lub używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Dehydrate (Suszenie)

UWAGA: Temperatura jest ustawiona 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 Zone (Strefę) 1 lub Zone (Strefę) 2. Wybierz **DEHYDRATE (SUSZENIE)** za pomocą strzałek. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura domyślna. Naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 3 Naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas w krokach co 15 minut od 1 godziny do 12 godzin. Naciśnij przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby rozpocząć suszenie.
- 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.

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.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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


Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Czy nadaje się do mycia w zmywarce?
Jednostka główna	Aby oczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką. 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 stojaki piętrowe	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Myjąc ręcznie, odstaw wszystkie części do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby jednak przedłużyć żywotność akcesoriów, 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.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawę, aby uniknąć przegotowania.
- 2 Aby uzyskać najlepsze wyniki, podczas korzystania z Double Stack Pro (Double Stack Pro) zawsze umieszczaj warzywa / dania skrobiowe w dolnej połowie szuflad na płycie grillowej, a białkowe w górnej połowie za pomocą stojaków piętrowych.
- 3 Aby składniki równomiernie się opiekły, upewnij się, że są ułożone równo, bez nakładania się na siebie. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w regularnych odstępach czasu podczas gotowania.
- 4 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu wybierz strefę, którą chcesz dostosować, naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby ustawić żądaną temperaturę, lub naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby ustawić czas.
- 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 stojaki piętrowe unoszą składniki w szufladach, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomiernie chrupiące rezultaty.
- 7 Po wybraniu funkcji gotowania, można nacisnąć **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć pożądaną chrupkość.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmij jedzenie, gdy osiągnie 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, następnie naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby dostosować temperaturę, lub naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby dostosować czas.
- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch komór?** Wybierz żądaną strefę, naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby dostosować temperaturę, lub naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby dostosować czas.
- **Czy urządzenie trzeba wstępnie rozgrzać?** Urządzenie nie wymaga wstępnego rozgrzewania.
- **Czy można gotować różne potrawy w każdej strefie bez obaw o zanieczyszczenie krzyżowe?** Tak, obie strefy są niezależne, mają oddzielne elementy grzewcze i wentylatory.
- **Jak wstrzymać odliczanie czasu?** Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjściu szuflady z urządzenia. Włóż szufladę z powrotem w ciągu 15 minut, aby kontynuować gotowanie, w przeciwnym razie strefa z otwartą szufladą zostanie anulowana.
- **Jak wstrzymać jedną strefę przy używaniu obu komór?** Aby zatrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij przycisk strefy, a następnie **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**. Aby wstrzymać obie strefy, po prostu naciśnij **STOP/START (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 potraw 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 potrawa nie jest w pełni ugotowana?** Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Potrząśnij szufladą, aby podrzucić składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu wybierz żądaną strefę, naciśnij **TEMP (TEMPERATURA)** i użyj strzałek, aby dostosować temperaturę lub naciśnij **TIME (CZAS)** i użyj strzałek, aby dostosować czas.
- **Dlaczego potrawa jest przypalona?** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmij 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 (czuwanie). Naciśnij przycisk power (zasilanie) , 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.

Jeśli konsument kupuje produkt w Europie, otrzymuje korzyść wynikającą z praw dotyczących jakości produktu (praw ustawowych). Można wyegzekwować te prawa od swojego sprzedawcy. Ze swojej strony udzielamy dodatkowej dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

Poniższe warunki opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na prawa ustawowe kupującego ani na obowiązki sprzedawcy lub zawartą z nim umowę.

Gwarancje Ninja*

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Wsparcie online znajdziesz także na stronie www.ninjakitchen.eu

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od zakupu. Aby zaoszczędzić czas, będziesz potrzebować następujących informacji o swojego wentylatora

- Data zakupu urządzenia (paragon lub dowód dostawy).
- Aby zarejestrować produkt online, wejdź na stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje Twój produkt tylko od daty zakupu.
- Prosimy o zachowanie paragonu. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może spowodować unieważnienie gwarancji.

Jakie są korzyści z zarejestrowania bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane na wypadek konieczności kontaktu z Tobą. Możesz też otrzymywać wskazówki i porady na temat optymalnego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najbardziej aktualne informacje o nowych technologiach i premierach Ninja*. Jeśli rejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Co obejmuje darmowa gwarancja Ninja?

Gwarancja obejmuje naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

1. Normalnego zużycia części zużywających się (takich jak akcesoria). Części zamienne są do nabycia na stronie www.ninjakitchen.eu
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem, nadmiernym użyciem, niedbałym traktowaniem, brakiem wymaganej konserwacji lub uszkodzeniami spowodowanymi niewłaściwym transportem.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

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

. Pamiętaj, że użycie nieoryginalnych części zamiennych Ninja może unieważnić gwarancję producenta.



.....
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 nad Menem,
Niemcy
ninjakitchen.eu