

# NINJA®

## Double Stack XL

**PODWÓJNA FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA SL400EU**  
**INSTRUKCJA OBSŁUGI**



**Pojemność 9,5 l**  
*Najlepsza dla dużych  
rodzin i na przyjęcia*


UNIKALNY NUMER  
KARTY GWARANCYJNEJ:

## DZIĘKUJEMY

za zakup podwójnej frytkownicy beztłuszczowej Ninja® SL400EU

---

### ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP NA

 zarejestrujsharkninja.pl

### ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu:

Numer seryjny:

Data zakupu:

(Zachowaj paragon)

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

**Napięcie:** 220–240 V~ 50–60 Hz

**Moc:** 1200 W

## SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa .....	4
Części .....	6
<b>Opis frytkownicy beztłuszczowej .....</b>	<b>7</b>
Przyciski funkcji .....	7
Przyciski operacyjne .....	7
<b>Przed pierwszym użyciem .....</b>	<b>7</b>
<b>Korzystanie z frytkownicy beztłuszczowej .....</b>	<b>8</b>
Gotowanie z Double Stack Pro .....	8
Gotowanie z technologią DualZone .....	9
Gotowanie w pojedynczej strefie .....	10
Air Fry .....	10
Max Crisp .....	10
Piec .....	10
Pieczeń .....	12
Reheat .....	12
Odwodnienie .....	13
Zakończenie czasu gotowania .....	13
<b>Czyszczenie i konserwacja .....</b>	<b>14</b>
<b>Pomocne wskazówki .....</b>	<b>14</b>
<b>Przewodnik rozwiązywania problemów .....</b>	<b>15</b>
<b>Karta gwarancyjna.....</b>	<b>16</b>

# INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przed użyciem podwójnej frytkownicy beztłuszczowej Ninja® Double Stack XL należy przeczytać wszystkie instrukcje.

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

## ⚠️ OSTRZEŻENIA

- 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.
- Urządzenie i jego przewód przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE** pozwalaj, aby urządzenie było używane przez dzieci. W przypadku korzystania z urządzenia w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- NIE WOLNO** umieszczać ani przechowywać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest on używany.
- Aby uniknąć pożaru, **NIE** umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu płyty gazowej lub elektrycznej, ani w rozgrzanym piekarniku.
- NIGDY** nie używaj gniazdka elektrycznego pod blatem.
- NIGDY** nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego zdalnego sterowania.
- NIE** używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest używany w celu zmniejszenia ryzyka złapania lub zaplątania przewodu przez dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód.
- W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy urządzenia głównego w wodzie lub innym płynie. Gotuj wyłącznie w dostarczonej szufladzie.
- 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 przestań go używać i skontaktuj się z obsługą klienta.
- Przed użyciem **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- Podczas korzystania z urządzenia pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- NIE** zakrywaj otworu wlotowego ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- Przed włożeniem wyjmowanej szuflady do jednostki głównej upewnij się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. **NIE** używaj go do innych celów. **NIE** używaj go w pojazdach lub łodziach w ruchu, ani na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- Wyłącznie do użytku na blatach roboczych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE** przesuwaj urządzenia, gdy jest używane.
- NIE** umieszczaj urządzenia w pobliżu krawędzi blatu podczas pracy.
- NIE** używaj akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Nie umieszczaj akcesoriów w kuchenke mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub konwencjonalnym, ani na płycie ceramicznej, kuchenke elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Przed rozpoczęciem pracy **ZAWSZE** upewnij się, że szuflady są prawidłowo zamknięte.
- NIE** używaj urządzenia bez zamontowanych wyjmowanych szuflad.

- NIE** używaj urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.
- Zapobiegaj kontaktowi żywności z elementami grzewczymi. **NIE** przepełniaj urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczeństwo użytkownika urządzenia.
- Napięcia w gniazdkach mogą się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów kuchennych należy poczekać na ustanie dymienia.
- 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 uchwytych.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie zawiera gorącą żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód trzymaj z dala od dzieci. **NIE** pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołów lub blatów lub dotykał gorących powierzchni.
- Szuflady, półki i talerze do rozdrabniania stają się bardzo gorące podczas obróbki cieplnej. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania szuflad, rusztów i talerzy z urządzenia. Po wyjęciu szuflad, rusztów i talerzy **ZAWSZE** umieszczaj je na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. **NIE** dotykaj akcesoriów podczas gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.
- NIE** umieszczaj w urządzeniu następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku, torebek do pieczenia itp. Mogą one spowodować pożar.
- Zachowuj szczególną ostrożność podczas korzystania z pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- Aby odłączyć urządzenie, wyłącz dowolny element sterujący, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- NIE** czyść metalowymi zmywakami. Odłamki mogą dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.



Przeczytaj i zapoznaj się z instrukcjami, aby zrozumieć działanie i obsługę produktu.



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

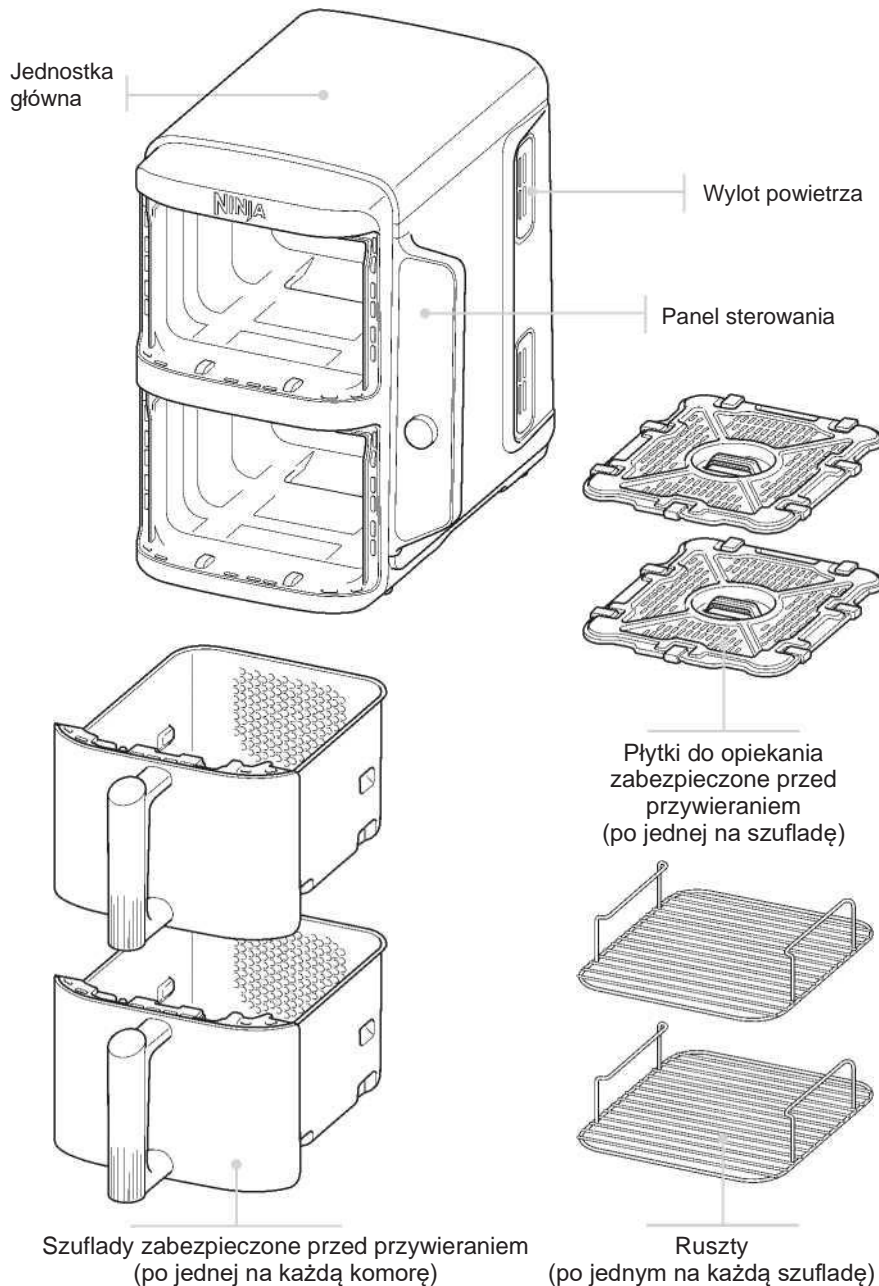


Unikaj kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze zabezpieczaj ręce, aby uniknąć poparzeń



Wyłącznie do użytku w pomieszczeniach i w gospodarstwie domowym.

## INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ



## PRZYCISKI FUNKCJI

**AIR FRY (smażenie beztłuszczowe):** Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom chrupkość przy niewielkiej lub zerowej ilości oleju.

**MAX CRISP (maksymalna chrupkość):** Najlepsza do gotowania mniejszych ilości mrożonek, takich jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

**BAKE (pieczenie ciast):** Twórz wyśmienite wypieki i desery.

**ROAST (pieczenie mięs):** Użyj urządzenia jako piekarnika do pieczenia delikatnych mięs i nie tylko.

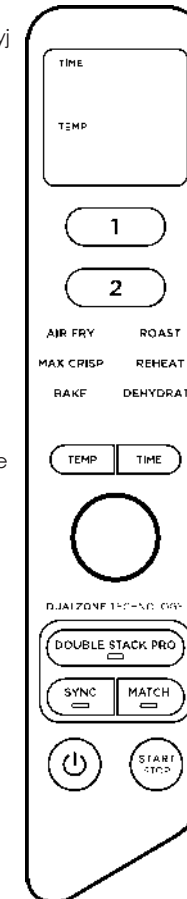
**REHEAT (odgrzewanie):** Sprawia, że delikatnie podgrzane dania stają się znowu chrupiące i „świeże”.

**DEHYDRATE (suszenie):** Suszy mięso, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

**Przycisk zasilania:** Przycisk @ włącza urządzenie, a także wyłącza je i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

## PRZYCISKI STERUJĄCE

- 1 Sterowanie mocą szuflady po lewej stronie (strefa 1).
- 2 Sterowanie mocą szuflady po prawej stronie (strefa 2).



Podczas ustawiania czasu wyświetlacz cyfrowym wyświetla HH:MM.

**Przycisk TEMP:** Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę gotowania przed lub w trakcie gotowania.

**Przycisk TIME:** Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania w dowolnej funkcji przed lub w trakcie cyklu gotowania.

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

**Przycisk SYNC:** Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby zapewnić, że obie strefy zakończą pracę w tym samym czasie, nawet jeśli mają różne czasy gotowania.

**Przycisk MATCH (dopasuj):** Automatycznie dopasowuje ustawienia strefy 2 do ustawień strefy 1, aby przygotować większą ilość tej samej potrawy lub różne potrawy przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.

**Przycisk START/STOP:** Obróć pokrętkę w bok, aby wybrać żądaną funkcję. Rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk **START/STOP**.

**HOLD MODE (wstrzymanie):** HOLD pojawi się na urządzeniu w trybie **SYNC**. Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga strefa będzie wstrzymana do momentu zsynchronizowania czasów.

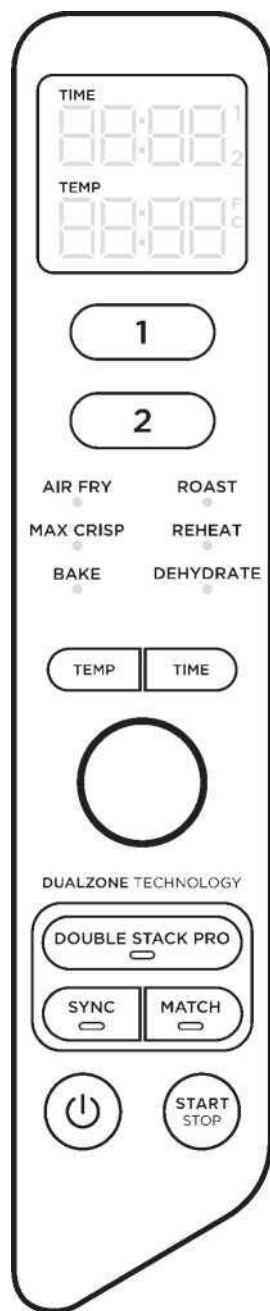
**STANDBY MODE (tryb czuwania):** Po 10 minutach bez interakcji z panelem sterowania urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

## 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 niniejszą instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i instrukcje bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Szuflady i pojemniki na warzywa należy myć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłukać i wysuszyć. Szuflady, ruszty i pojemniki na owoce i warzywa są **JEDYNYMI** częściami, które można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć żywotność akcesoriów, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie należy myć urządzenia głównego w zmywarce.
- 4 Podczas korzystania z tego urządzenia zachowaj co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.

# GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

## SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI ZAWIERAJĄCA PRZEPISY I TABELĘ GOTOWANIA



### GOTOWANIE Z DOUBLE STACK PRO

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

Szczegółowe instrukcje dotyczące korzystania z funkcji **SYNC** lub **MATCH** znajdują się na stronie 40.

Podczas korzystania z tych funkcji należy nacisnąć przycisk **DOUBLE STACK PRO** przed naciśnięciem przycisku **SYNC** lub **MATCH**.

Podczas gotowania w pojedynczej strefie naciśnij przycisk **DOUBLE STACK PRO** przed naciśnięciem przycisku **START/STOP**.

Szczegółowe instrukcje dotyczące korzystania z poszczególnych funkcji znajdują się na stronach 41-44.

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

- 1 Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać.
- 2 Naciśnij **START/STOP**, aby zakończyć gotowanie.
- 3 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "COOL".

### WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflady. Aby wznowić gotowanie, należy ponownie włożyć szufladę.

### PODCZAS UŻYWANIA W TRYBIE SYNCHRONIZACJI lub DOPASOWANIA

Jeśli otworzysz szufladę, druga szuflada zostanie automatycznie wstrzymana, aby gotowanie zakończyło się w tym samym czasie. Ponownie włoż szufladę, aby kontynuować gotowanie w obu strefach.

**UWAGA:** Jeśli podczas gotowania w trybie **SYNC** szuflada zostanie wyjęta na dłużej niż 2 minuty, program zostanie anulowany. Aby wznowić gotowanie, należy ponownie zaprogramować każdą strefę.

### GOTOWANIE Z TECHNOLOGIĄ DWUSTREFOWĄ

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

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

### SYNC

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

- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie włoż szuflady do urządzenia.
- 2 Wybierz strefę 1. Wybierz żądaną funkcję gotowania za pomocą pokrętki. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, i naciśnij przycisk **TIME**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
- 3 Wybierz strefę 2, a następnie wybierz żądaną funkcję gotowania za pomocą pokrętki. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, i użyj strzałek **TIME**, aby ustawić czas.

**UWAGA:** Dla strefy 2 można wybrać inną funkcję.

- 4 Naciśnij **SYNC**, a następnie **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie w strefie z najdłuższym czasem. Druga strefa wyświetli **Hold (Wstrzymaj)**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i aktywuje drugą strefę, gdy w obu strefach pozostanie taki sam czas.

**UWAGA:** Jeśli potrawa w jednej ze stref zostanie ugotowana przed upływem czasu gotowania, można **zatrzymać strefę (STOP A ZONE)**. Wybierz żądaną strefę, a następnie naciśnij **START/STOP**. Dalsze instrukcje znajdują się na stronie 9.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "COOL".
- 6 Wyjmij potrawę, przechylając szufladę lub używając silikonowych szczypiec/sztućców.

### MATCH

Gotowanie większej ilości tej samej potrawy lub gotowanie różnych potraw przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu:

- 1 Umieść składniki w szufladach, a następnie włoż szuflady do urządzenia.
- 2 Wybierz strefę 1. Wybierz żądaną funkcję gotowania za pomocą pokrętki. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, i naciśnij przycisk **TIME**, a następnie obróć pokrętkę, 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 przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "COOL".
- 5 Wyjmij potrawę, przechylając szufladę lub używając silikonowych szczypiec/sztućców.

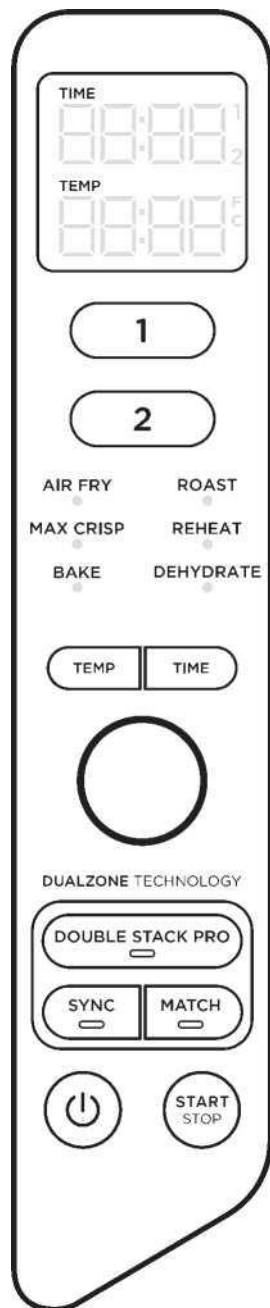
### Rozpoczęcie obu stref w tym samym czasie, ale zakończenie o różnych porach:

- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żądaną funkcję za pomocą pokrętki. Naciśnij przycisk **TEMP**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
- 2 Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie obróć pokrętkę, aby ustawić godzinę.
- 3 Wybierz strefę 2 i powtórz kroki 1 i 2.
- 4 Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.

**UWAGA:** Jeśli potrawa w jednej ze stref zostanie ugotowana przed upływem czasu gotowania, można **zatrzymać strefę (STOP A ZONE)**. Wybierz żądaną strefę, a następnie naciśnij **START/STOP**. Dalsze instrukcje znajdują się na stronie 9.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "COOL".
- 6 Wyjmij potrawę, przechylając szufladę lub używając silikonowych szczypiec/sztućców.





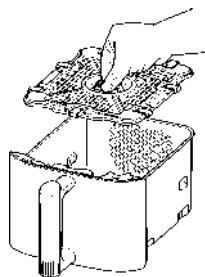
## GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

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

### Air Fry

**UWAGA:** Temperatura jest wstępnie ustawiona na 200°C.

- 1 Umieść w szufladzie płytkę do opiekania, następnie umieść w szufladzie składniki i włóż ją do urządzenia.



- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **AIR FRY** za pomocą pokrętki.
- 3 Naciśnij przycisk **TEMP** i użyj pokrętki, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME** i użyj pokrętki, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny. Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.

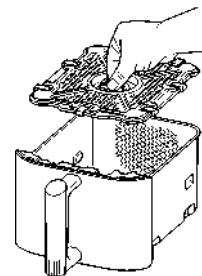
**UWAGA:** Podczas gotowania można wyjąć szufladę i potrząsnąć lub podrzucić składniki, aby uzyskać równą chrupkość.

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "**COOL**".
- 6 Wyjmij potrawę, przechylając szufladę lub używając silikonowych szczypiec/sztućców.

### Max Crisp

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

- 1 Umieść w szufladzie płytkę do opiekania, a następnie umieść w szufladzie składniki i włóż ją do urządzenia.

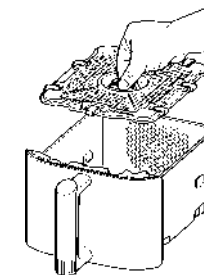


- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **MAX CRISP** za pomocą pokrętki.
- 3 Naciśnij przycisk **TIME** i użyj pokrętki, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 30 minut. Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć opiekanie.
- 4 Po zakończeniu opiekania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "**COOL**".
- 5 Wyjmij potrawę, przechylając szufladę lub używając silikonowych szczypiec/sztućców.

### Bake

**UWAGA:** Temperatura jest wstępnie ustawiona na 160°C.

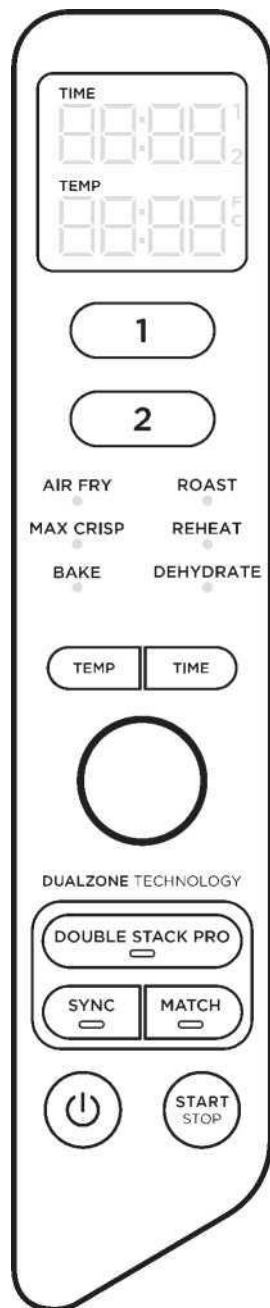
- 1 Umieść w szufladzie płytkę do opiekania (opcjonalnie), a następnie umieść w szufladzie składniki i włóż ją do urządzenia.



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

**UWAGA:** W przypadku przepisów z tradycyjnego piekarnika zmniejsz temperaturę o 10°C.

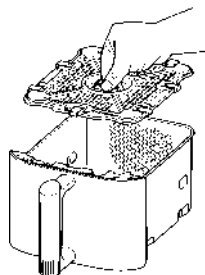
- 3 Naciśnij przycisk **TEMP** i użyj pokrętki, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME** i użyj pokrętki, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny i w odstępach 5-minutowych od 1 do 4 godzin. Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć pieczenie.
- 5 Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "**COOL**".
- 6 Wyjmij potrawę, przechylając szufladę lub używając silikonowych szczypiec/sztućców.



## Roast

**UWAGA:** Temperatura jest wstępnie ustawiona na 190°C

- 1 Umieść w szufladzie płytke do opiekania (opcjonalnie), a następnie umieść składniki w szufladzie i włącz szufladę do urządzenia.

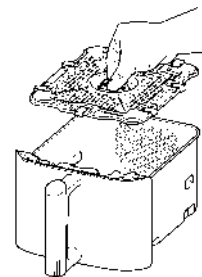


- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **ROAST** za pomocą pokrętła
- 3 Naciśnij przycisk **TEMP** i użyj pokrętła, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij **TIME** i użyj pokrętła, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny i w odstępach 5-minutowych od 1 do 4 godzin. Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć pieczenie.
- 5 Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "**COOL**".
- 6 Wyjmij potrawę, przechylając szufladę lub używając silikonowych szczypiec/sztućców.

## Reheat

**UWAGA:** Temperatura jest wstępnie ustawiona na 170°C

- 1 Umieść w szufladzie płytke do opiekania (opcjonalnie), a następnie umieść w niej składniki i włącz szufladę do urządzenia.



- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **REHEAT** za pomocą pokrętła.
- 3 Naciśnij przycisk **TEMP** i użyj pokrętła, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 4 Naciśnij przycisk **TIME** i użyj pokrętła, aby ustawić czas w odstępach 1-minutowych do 1 godziny. Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć podgrzewanie.
- 5 Po zakończeniu podgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "**COOL**".
- 6 Wyjmij potrawę, przechylając szufladę lub używając silikonowych szczypiec/sztućców.

## Dehydrate

**UWAGA:** Temperatura jest wstępnie ustawiona na 60°C

- 1 Ułóż pojedynczą warstwę składników w szufladzie. Następnie połóż w szufladzie na wierzchu składników płytke do opiekania i umieść kolejną warstwę składników na płytce.
- 2 Wybierz strefę 1 lub strefę 2. Wybierz **DEHYDRATE** za pomocą pokrętła. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura. Użyj strzałek **TEMP**, aby ustawić żądaną temperaturę.
- 3 Naciśnij **TIME** i użyj pokrętła, aby ustawić czas w 15-minutowych odstępach od 1 do 12 godzin. Naciśnij **START/STOP**, aby rozpocząć suszenie.
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu przez 60 sekund będzie wyświetlany komunikat "**COOL**".
- 5 Wyjmij potrawę, przechylając szufladę lub używając silikonowych szczypiec/sztućców.

# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Można myć w zmywarce?
Jednostka główna	Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką <b>UWAGA: NIGDY</b> nie zanurzaj urządzenia głównego w wodzie lub innym płynie. <b>NIGDY</b> nie czyść urządzenia głównego ani szuflady w zmywarce.	Nie
Szuflady, płytki do piekania i ruszty	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. W przypadku mycia ręcznego po użyciu należy wysuszyć wszystkie części na powietrzu lub ręcznikiem. Aby przedłużyć żywotność akcesoriów, zalecamy mycie ręczne.	Tak

Jeśli resztki jedzenia przywarły do szuflad, płytek i rusztów, umieść je w zlewie wypełnionym ciepłą wodą z płynem do naczyń i pozostaw do namoczenia.

## POMOCNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, podczas korzystania z funkcji Double Stack Pro, zawsze umieszczaj warzywa/skrobień w dolnej połowie szuflad na płytce do piekania, a białka w górnej połowie, korzystając z rusztów.
- 2 Aby zapewnić równomierne przyrumienienie, należy upewnić się, że składniki są ułożone w równej warstwie i nie nachodzą na siebie. Jeśli składniki nachodzą się na siebie, należy potrząsać nimi w równych odstępach czasu przez ustawiony czas gotowania.
- 3 Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu wybierz strefę, którą chcesz dostosować, a następnie naciśnij strzałki **TEMP**, aby dostosować temperaturę lub strzałki **TIME**, aby dostosować czas.
- 4 W przypadku przepisów z piekarnika konwencjonalnego zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawy, aby uniknąć przegotowania.
- 5 Od czasu do czasu wentylator frytkownicy może zdmuchiwać lekką żywność.
- 6 Płytki do piekania i ułożone w stos ruszty podnoszą składniki w szufladach, dzięki czemu powietrze może krążyć pod i wokół składników, zapewniając równomierną chrupkość.
- 7 Po wybraniu funkcji gotowania można nacisnąć **STOP/START**, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać w domyślnej temperaturze i czasie.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty w przypadku świeżych warzyw i ziemniaków, należy użyć co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby uzyskać preferowany poziom chrupkości.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj poziom obróbki termicznej w trakcie pracy urządzenia i wyjmij żywność, gdy jest już odpowiednio przyrumieniona. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do monitorowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb.
- 10 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy wyjąć potrawę natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć przegotowania.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?**  
Wybierz aktywną strefę, a następnie naciśnij **TEMP** i użyj pokrętki do regulacji temperatury lub naciśnij **TIME** i użyj pokrętki do regulacji czasu.
- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch stref?**  
Wybierz żądaną strefę, naciśnij **TEMP** i użyj pokrętki do regulacji temperatury lub naciśnij **TIME** i użyj pokrętki do regulacji czasu.
- **Czy urządzenie musi się najpierw nagrzać?**  
Urządzenie nie musi się najpierw nagrzać.
- **Czy mogę gotować różne potrawy w każdej strefie i nie martwić się o zanieczyszczenie krzyżowe?**  
Tak. Obie strefy są niezależne z oddzielnymi elementami grzewczymi i wentylatorami.
- **Jak wstrzymać odliczanie?**  
Po wyjęciu szuflad z urządzenia minutnik zostanie automatycznie zatrzymany. Aby wznowić gotowanie, należy ponownie włożyć szufladę w ciągu 10 minut, w przeciwnym razie strefa z otwartą szufladą zostanie anulowana.
- **Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?**  
Aby zatrzymać jedną strefę, należy najpierw nacisnąć przycisk strefy, a następnie nacisnąć **STOP/START**. Aby zatrzymać obie strefy, wystarczy nacisnąć **STOP/START**.
- **Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?**  
Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia i umieszczać ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.
- **Kiedy należy używać płytki do piekania?**  
Płytki do piekania należy używać, gdy żywność ma być chrupiąca. Płytki podnosi żywność w szufladzie, dzięki czemu powietrze może przepływać pod nią i wokół niej, aby równomiernie opiekać składniki.
- **Kiedy należy używać rusztów?**  
Rusztów można używać do gotowania dwóch warstw żywności w jednej szufladzie. Umieść warzywa/skrobień w dolnej połowie szuflady, a białko w górnej połowie szuflady. Nie zaleca się mieszania świeżych i mrożonych składników w tej samej szufladzie. Aby uzyskać najlepszą wydajność, należy gotować mrożonki w 1 szufladzie.
- **Dlaczego moje jedzenie nie ugotowało się do końca?**  
Upewnij się, że szuflada jest całkowicie wsunięta podczas gotowania. Aby zapewnić równomierne przyrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równej warstwie na dnie szuflady i nie nachodzą się na siebie. Potrząśnij szufladą, aby podrzucić składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać żądaną strefę, nacisnąć przycisk **TEMP** i użyć pokrętki do regulacji temperatury lub nacisnąć przycisk **TIME** i użyć pokrętki do regulacji czasu.
- **Dlaczego moje jedzenie jest przypalone?**  
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj poziom obróbki termicznej w trakcie pracy urządzenia i wyjmij żywność, gdy jest już odpowiednio przyrumieniona. Wyjmij jedzenie natychmiast po zakończeniu gotowania, aby uniknąć rozgotowania.
- **Dlaczego niektóre składniki wydmuchiwane są podczas smażenia beztłuszczowego?**  
Zdarza się, że wentylator frytkownicy beztłuszczowej zdmuchuje lekką żywność. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć luźne, lekkie potrawy, takie jak górna kromka chleba na kanapce.
- **Czy mogę smażyć beztłuszczowo mokre, panierowane składniki?**  
Tak, ale należy stosować odpowiednią technikę panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć żywność w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Mocno dociśnij butkę tartą do panierowanych składników, aby okrychy nie zostały zdmuchnięte przez wentylator.
- **Dlaczego urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy?**  
Gotowanie zostało zakończone lub rozpoczęło się w innej strefie.
- **Dlaczego ekran wyświetlacza jest czarny?**  
Urządzenie znajduje się w trybie gotowości. Naciśnij przycisk zasilania ©, aby ponownie włączyć urządzenie.



## KARTA GWARANCYJNA

Oficjalny dystrybutor (gwarant) produktów SHARK i NINJA na terenie Polski:  
Brandbook Services Sp. z o.o.

ul. Władysława Szpilmana 6  
02-634 Warszawa

NIP 6751735834; REGON: 387068251

**brandbook.**  
services

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego dystrybutorem jest firma Brandbook Services sp. z o.o.. Gwarancja udzielona jest zarówno dla konsumentów jak i przedsiębiorców.
2. Gwarancja jest ważna z wypełnionymi danymi nabywcy, z podpisem klienta oraz z paragonem lub fakturą.
3. Gwarancja zostaje udzielona na okres 2 (dwóch) lat licząc od daty zakupu.
4. Gwarant oświadcza, że sprzedane urządzenie jest wolne od wad fizycznych, w tym wad konstrukcyjnych, wad materiałowych, wad wykonania i wad prawnych.
5. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
6. Gwarancja jest zbywalna, tj. przechodzi na następnego nabywcę w przypadku odsprzedaży. Okres gwarancji nie odnawia się i liczony jest od daty pierwotnego zakupu.
7. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas przebywania urządzenia w serwisie.
8. W przypadku ujawnienia się, w okresie gwarancji, wady fizycznej urządzenia objętego gwarancją. Gwarant dokona jej usunięcia poprzez nieodpłatną naprawę lub nieodpłatną wymianę urządzenia lub jego części na wolne od wad. Gwarant może dokonać wymiany urządzenia na model podobny o tych samych lub lepszych parametrach co reklamowany. W przypadku braku możliwości naprawy lub wymiany reklamowanego produktu reklamacja zostanie rozliczona korektą w drodze dystrybucji (zwrot pieniędzy w miejscu zakupu). O sposobie rozpatrzenia reklamacji decyduje Gwarant.
9. Gwarant podejmuje działania, aby naprawa mogła zostać wykonana w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia urządzenia do serwisu gwaranta. Jeżeli usunięcie usterek z powodu stopnia trudności wymaga dużego nakładu pracy lub działań dodatkowych (konieczność importu części z zagranicy), termin ten może ulec wydłużeniu (maksymalnie do 45 dni roboczych), przy czym Gwarant dołoży należytej staranności, aby naprawę wykonać w możliwie najkrótszym terminie.
10. Wadliwe urządzenie, które w ramach realizacji przez Gwaranta jego obowiązków gwarancyjnych, wymienione na wolne od wad lub wszelkie wadliwe elementy urządzenia, których wymiany dokonano w ramach naprawy gwarancyjnej stają się własnością Gwaranta.
- 11. Autoryzowany serwis produktów SHARK i NINJA:**  
FIXIT S.A.  
Kazimierza Pużaka 37  
38-400 Krosno  
e-mail: [sharkninja@fixit.pl](mailto:sharkninja@fixit.pl)  
W przypadku produktów uszkodzonych usterek należy zgłosić na adres:  
[sharkninja@fixit.pl](mailto:sharkninja@fixit.pl)  
W takim przypadku kurier odbierze przesyłkę na koszt serwisu (uprawniony z gwarancji nie ponosi żadnych opłat).  
Urządzenie winno zostać dostarczone przez uprawnionego z gwarancji w opakowaniu zapewniającym bezpieczeństwo urządzenia na czas transportu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieodpowiedniego zabezpieczenia produktu.
12. Wszelkie odpłatne naprawy pozagwarancyjne gwarant wykona tylko i wyłącznie za wyraźną zgodą klienta po zaakceptowaniu przez niego kosztów naprawy.
13. Z gwarancji wyłączone jest:
  - a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady

## KARTA GWARANCYJNA

- 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.

### 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:

.....

.....







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

NINJA jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

**SharkNinja Germany GmbH,**  
Roffeder-Ring 9,  
60327 Frankfurt am Main,  
Niemcy  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**SharkNinja Europe Ltd,**  
1st/2nd Floor Building 3150,  
Thorpe Park, Century Way,  
Leeds, Anglia, LS15 8ZB  
[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)