

# NINJA®

## Foodi®

### MAX

Dual Zone Air Fryer

Friteuse sans huile

Dual Zone

Dual Zone Heißluftfritteuse

Airfryer med to zoner

Freidora de aire de zona doble

Friggitrice ad aria a due zone

-kuumailmakeitin

# AF451EU

**INSTRUCTIONS**  
**NOTICE D'UTILISATION**  
**ET GARANTIE NINJA**  
**GEBRAUCHSANWEISUNG**  
**BRUGERVEJLEDNING**  
**ISTRUCCIONES**  
**ISTRUZIONI**  
**INSTRUCTIES**  
**INSTRUKSJONER**  
**OHJEET**  
**INSTRUKTIONER**



ninjakitchen.eu

# THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Max Dual Zone Air Fryer



## REGISTER YOUR PURCHASE

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Scan QR code using mobile device

## RECORD THIS INFORMATION

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~, 50-60Hz

Watts: 2470W

**TIP:** You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

# CONTENTS

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>3</b>
<b>Parts</b> .....	<b>5</b>
<b>Getting to Know Your Air Fryer</b> .....	<b>6</b>
Function Buttons .....	6
Operating Buttons .....	6
<b>Before First Use</b> .....	<b>6</b>
<b>Using the Ninja® Foodi® Probe</b> .....	<b>7</b>
<b>Using Your Air Fryer</b> .....	<b>10</b>
Cooking with DualZone Technology .....	10
Cooking in a single zone .....	12
Max Crisp .....	12
Air Fry .....	13
Roast .....	14
Reheat .....	14
Dehydrate .....	15
Bake .....	15
<b>Cleaning &amp; Maintenance</b> .....	<b>16</b>
<b>Helpful Tips</b> .....	<b>16</b>
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>17</b>
<b>Product Registration</b> .....	<b>18</b>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja® Foodi® MAX Dual Zone Air Fryer.

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

## ⚠️ WARNINGS

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 3 Children should not play with the appliance.
- 4 **DO NOT** place or store anything on top of product when in use.
- 5 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner, on or in a heated oven or stovetop.
- 6 **NEVER** use electrical sockets below counter.
- 7 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 8 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 9 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the drawers provided.
- 10 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 11 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 12 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 13 Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 14 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 15 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 16 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 17 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.
- 18 **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.
- 19 When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 20 **DO NOT** use the appliance without the removable drawers installed.
- 21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

- 22 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 24 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 25 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 26 **DO NOT** place hands near the Digital Cooking Probe cord when in use to prevent burning or scalding.
- 27 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 28 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 29 The drawer and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance. **ALWAYS** place drawer or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 30 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 31 To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 32 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 33 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



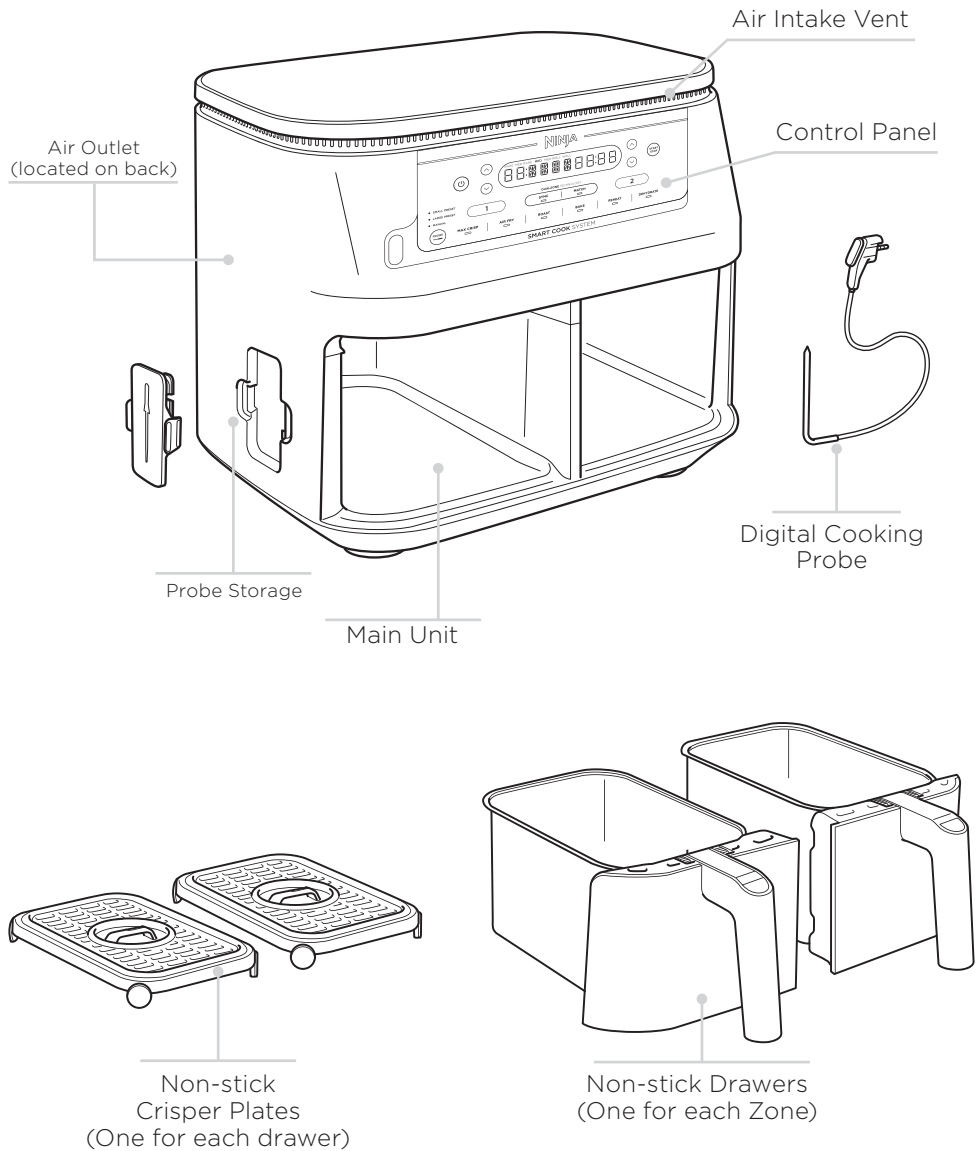
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

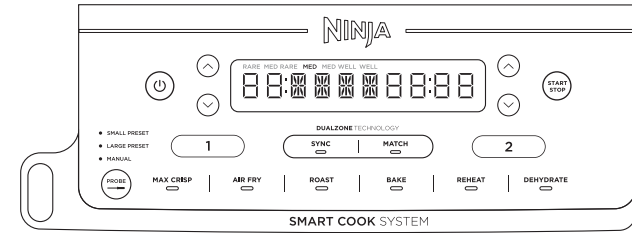
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS



To order additional or replacement parts and accessories, visit [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

## GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



When setting time, the digital display shows HH:MM.

### FUNCTION BUTTONS

**MAX CRISP:** Best for cooking smaller quantities of frozen food such as French fries and chicken nuggets, which may need a high temperature.

**AIR FRY:** Use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil.

**ROAST:** Use the unit as an oven for tender meats and more.

**REHEAT:** Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

**DEHYDRATE:** Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.

**BAKE:** Create decadent baked treats and desserts.

### OPERATING BUTTONS

① Control the output for the drawer on the left (Zone 1).

② Control the output for the drawer on the right (Zone 2).


**LEFT arrows:** Use the arrows on the left-hand side of the display to select the desired cook temperature or protein type.

**RIGHT arrows:** Use the arrows on the right-hand side of the display to select cook time or cook level.

**SYNC button:** Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if they have different cook times.

**MATCH button:** Automatically matches zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger amount of the same food or cook different foods using the same function, temperature and time.

**PROBE button:** Use to select Small Preset, Large Preset or Manual when using the probe.

**Power button:** The  button turns the unit on and also shuts it off and stops all cooking functions.

**STANDBY MODE:** After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

**HOLD MODE:** Hold will appear on the unit while in SYNC mode. One zone will be cooking, while the other zone will be holding until the times sync together.

## BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the drawers and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The drawers and crisper plates are the **ONLY** dishwasher safe parts. However to extend the life of the drawers we recommend hand-washing. **NEVER** clean the main unit or the Probe in the dishwasher.

## USING THE NINJA® Probe

Before plugging probe into the unit, make sure the socket is free of any residue and the cord is free of knots.

**NOTE:** The probe is only available in Zone 1.

- 1 Remove the probe storage compartment located on the left-hand side of the unit. Then unwind the cord from the compartment to remove the probe. Remove Zone 1 drawer (before plugging in the probe).
- 2 Insert the probe in protein using the guide on page 9 to ensure the probe is placed correctly.
- 3 Plug the probe into socket (located on the left-hand side of the control panel). Push firmly on the plug until it cannot go into the socket any further and then insert the drawer. You should hear and feel a click when the probe is inserted fully. Place the storage compartment back onto the side of the unit.

**NOTE:** The excess probe wire can be left in the drawer.

- 4 Once the probe is plugged into the socket, select Zone 1 and then desired cooking function. Use the left hand arrows to adjust cooking temperature.
- 5a Use the PROBE button to select either Small or Large preset, depending on size of protein. Use the arrows on the left of the display to select your protein and the arrows on the right of the display to set your preferred internal outcome of your food.

**5b** If using the Manual button, use the recommended internal cook temperatures below.

FOOD TYPE:	SET OUTCOME TO:
<b>Fish</b>	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well (65°C)
<b>Chicken/Turkey</b>	Well (75°C)
<b>Pork</b>	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well (70°C)
<b>Beef/Lamb</b>	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well (70°C)

**NOTE:** Refer to the local food standards authority for recommended food safe temperatures.

**NOTE:** Set outcome for BEEF are lower than normal recommendations, as unit will carry-over cook 5-10°C.

- 6 There is no preheat needed. Once you have made your selections, press the START/STOP button to begin cooking. The screen will display the current probe temperature as well as the target temperature.
- 7 The unit will automatically stop when desired outcome is achieved.
- 8 Transfer the protein to a plate to rest. Probe does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set outcome, which will take about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking "less" cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein and type of protein.

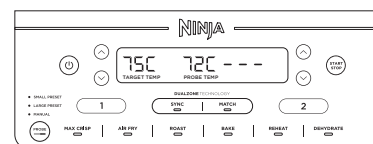
**NOTE:** The probe will be HOT. Use either oven gloves or tongs to take the probe out of the protein.

## Using SYNC with Probe:

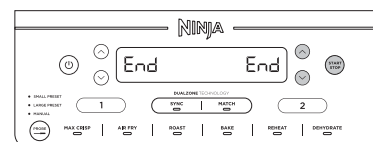
- 1 Refer to steps 1-3 on page 7 for instructions on setting up the probe.
- 2 Press Zone 1 and select desired cooking function. Use the PROBE button to select either the Small or Large preset, depending on size of protein (refer to Quick Start Guide for guidance). Use the arrows on the left-hand side to select the protein and the arrows on the right-hand side to select desired outcome.
- 3 Press Zone 2 and select desired cooking function. Set time and temperature and select SYNC. Press the START/STOP button to begin cooking.

**NOTE:** During the initial setup, the Zone with the shorter cook time will display HOLD. The display will then transition to showing the probe's current and target temperature in Zone 1 and progress bars in Zone 2.

- 4 Whilst Zone 1 continues to reach target temperature, Zone 2 will begin cooking. The display will show progress bars during the cook cycle. Select Zone 2 to see the remaining cook time.



- 5 When cooking is complete in both Zones, "rest" will appear on the display for Zone 1. The display will then flash "COOL" 3 times and then "End".



## Using MATCH with Probe:

- 1 Press Zone 1 and select desired cooking function. Use the left-hand arrows to select desired cook temperature. Use the PROBE button to select Small Preset or Large Preset, depending on the size of the protein. Reference the Quick Start Guide for guidance. If using the Manual button, use the recommended internal cook temperatures on page 7. Use the arrows on the right of the display to select your desired protein and the arrows on the left of the display to set the internal outcome.
- 2 Select MATCH, then press the START/STOP button to begin cooking.

# USING THE NINJA® PROBE

## HOW TO CORRECTLY INSERT THE PROBE

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
<b>Steaks</b> <b>Pork chops</b> <b>Lamb chops</b> <b>Chicken breasts</b> <b>Burgers</b> <b>Tenderloins</b> <b>Fish fillets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insert probe horizontally into the centre of the thickest part of the meat.</li> <li>Make sure the tip of the probe is inserted straight into the centre of the meat, not angled toward the bottom or top of it.</li> <li>Make sure the probe is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle.</li> </ul> <p><b>NOTE:</b> The thickest part of the fillet may not be the centre. It is important that the end of the probe hits the thickest part so desired results are achieved.</p>		
<b>Whole chicken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insert probe horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone.</li> <li>Make sure the top reaches the centre of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.</li> </ul>		

**NOTE: DO NOT** use the probe with frozen protein or for cuts of meat thinner than 1.5cm.

**IMPORTANT:** Reference Quick Start Guide for preset cooking chart when using SYNC and MATCH with the Probe.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER

## REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

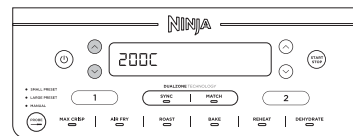
### COOKING WITH DUALZONE TECHNOLOGY

DualZone Technology utilises two cooking zones to increase versatility. The Sync feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time.

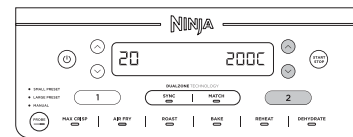
#### SYNC (without Probe)

To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temperatures, or even functions:

- Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
- Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the left arrow to set the temperature, and use the right arrow to set the time.

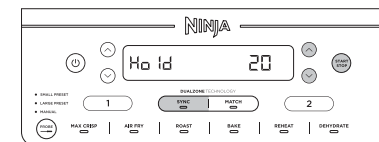


- Select zone 2, then select the desired cooking function using the dial. Use the left arrow to set the temperature, and use the right arrow to set the time.



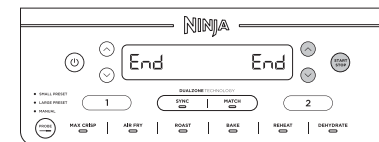
**NOTE:** You can select a different function for zone 2.

- Press SYNC, then press the dial to begin cooking in the zone with the longest time. The other zone will display **Hold**. The unit will beep and activate the second zone when both zones have the same time remaining.



**NOTE:** If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE**. Select that zone, then press START/STOP. See page 12 for further instructions.

- When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



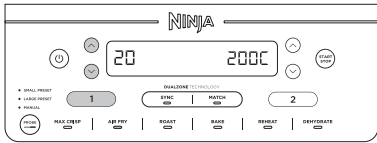
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place drawer on top of unit.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

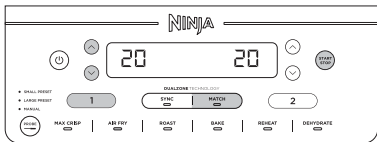
## MATCH (without Probe)

To cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time:

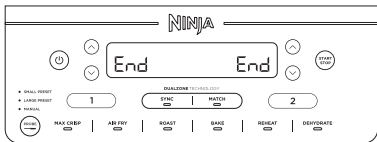
- 1 Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the left arrow to set the temperature, and use the right arrow to set the time.



- 3 Press the MATCH button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press the dial to begin cooking in both zones.



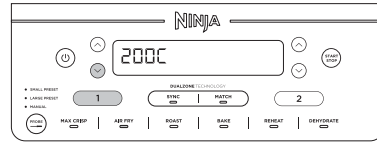
- 4 “End” will appear on both screens when cooking ends at the same time.



- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

## Starting both zones at the same time, but ending at different times:

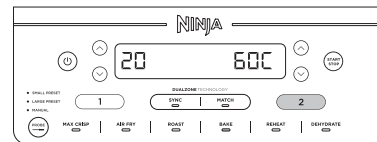
- 1 Select zone 1, then select the desired function using the dial. Use the left arrow to set the temperature.



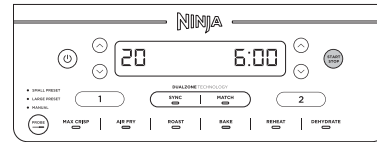
- 2 Use the right arrow to set the time.



- 3 Select zone 2 and repeat steps 1 and 2.



- 4 Press the dial to begin cooking in both zones.

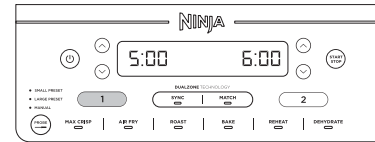


**NOTE:** If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE**. Select that zone, then press START/STOP. See page 12 for further instructions.

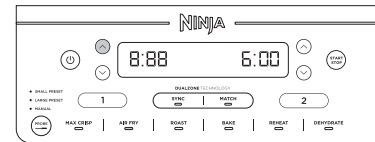
- 5 When cooking is complete in each zone, the unit will beep and “End” will appear on the display.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

## ENDING THE COOK TIME IN ONE ZONE (WHILE USING BOTH ZONES)

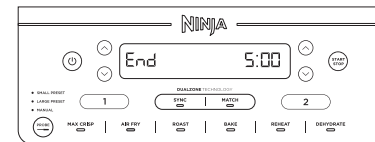
- 1 Select the zone you would like to stop.



- 2 Press START/STOP to end cooking.



- 3 “End” will appear on the display. Cooking will continue in the other zone.



## PAUSING COOKING

Cooking will automatically pause when a drawer is removed. Re-insert drawer to resume cooking.

## WHEN USING IN SYNC or MATCH MODE

If you open a drawer, the other drawer will automatically pause so that cooking will still finish at the same time. Reinsert drawer to continue cooking in both zones.

**NOTE:** If during cooking when using SYNC a drawer is removed for longer than 2 minutes, then the program will be cancelled. You will need to re-program each zone to resume cooking.

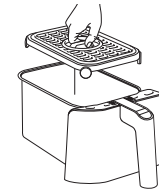
## COOKING IN A SINGLE ZONE

To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the power button.

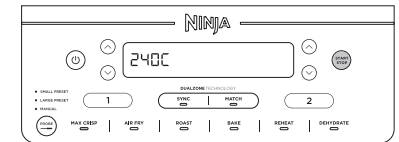
### Max Crisp

**NOTE:** There is no temperature adjustment available or necessary when using the Max Crisp function. The temperature is preset to 240°C

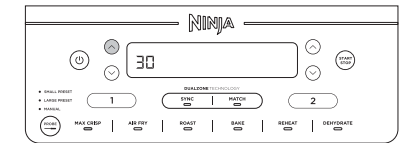
- 1 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



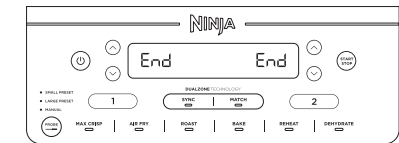
- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select MAX CRISP.



- 3 Use the right arrow to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press the dial to begin cooking.



- 4 When cooking is complete, the unit will beep and “End” will appear on the display.



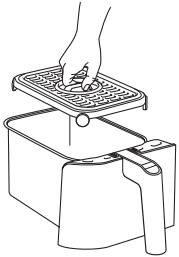
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

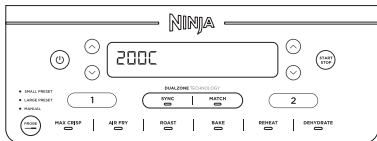
## Air Fry

**NOTE:** The temperature is preset to 200°C.

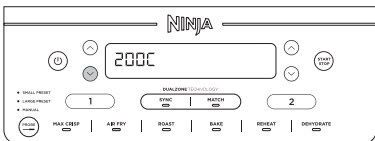
- 1 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select AIR FRY using the dial.



- 3 Use the left arrow to set the desired temperature.

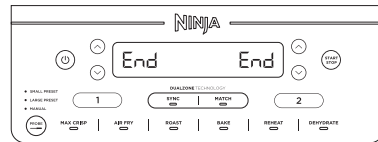


- 4 Use the right arrow to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the dial to begin cooking.



**NOTE:** During cooking, you can remove the drawer and shake or toss ingredients for even crisping.

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

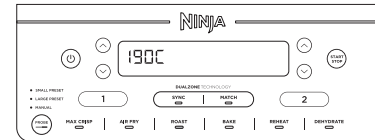
## Roast

**NOTE:** The temperature is preset to 190°C

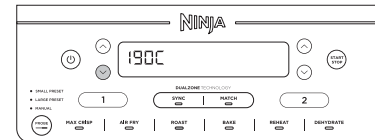
- 1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.



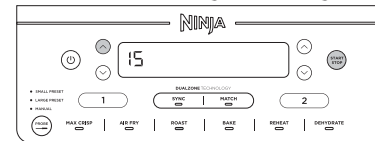
- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select ROAST using the dial



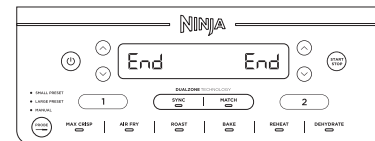
- 3 Use the left arrow to set the desired temperature.



- 4 Use the right arrow to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the dial to begin cooking.



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.

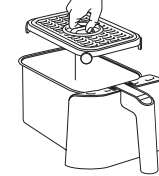


- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

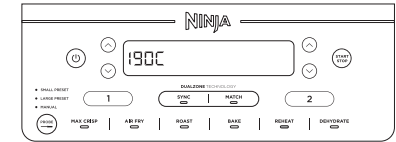
## Reheat

**NOTE:** The temperature is preset to 170°C

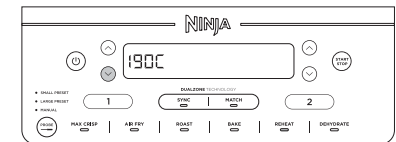
- 1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



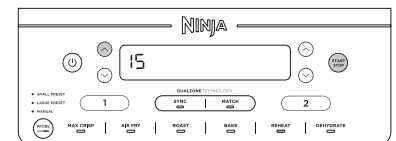
- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select REHEAT using the dial.



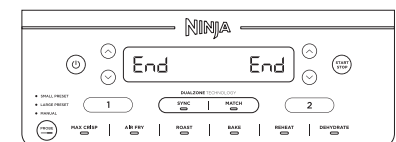
- 3 Use the left arrow to set the desired temperature.



- 4 Use the right arrow to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the dial to begin reheating.



- 5 When reheating is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



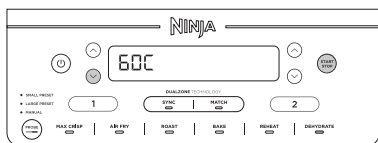
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.



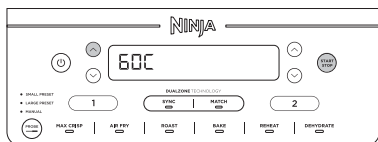
## Dehydrate

**NOTE:** The temperature is preset to 60°C

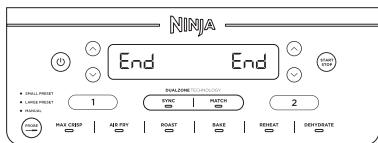
- 1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plate in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select DEHYDRATE using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the left arrow to set the desired temperature.



- 3 Use the right arrow to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press the dial to begin dehydrating.



- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

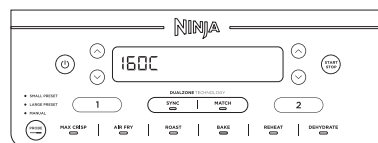
## Bake

**NOTE:** The temperature is preset to 160°C

- 1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.

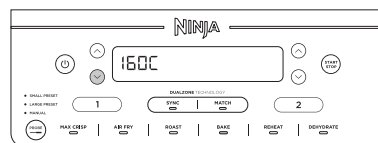


- 2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select BAKE using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the left arrow to set the desired temperature.

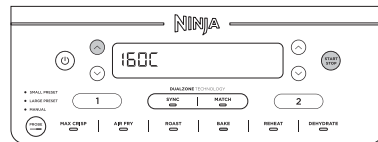


**NOTE:** To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 10°C.

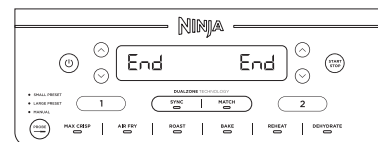
- 3 Use the left arrow to set the desired temperature.



- 4 Use the right arrow to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the dial to begin cooking.



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

## CLEANING & MAINTENANCE

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Unplug the unit from the plug socket and wait until the unit is fully cooled before cleaning.

Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
<b>Main Unit</b>	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth <b>NOTE: NEVER</b> immerse the main unit in water or any other liquid. <b>NEVER</b> clean the main unit in a dishwasher.	<b>No</b>
<b>Drawers and Crisper Plates</b>	These can be washed in the dishwasher or by hand. If handwashed air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the drawers we recommend hand-washing them.	<b>Yes</b>
<b>Probe</b>	Do not place the probe in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid. Wipe clean with a damp cloth.	<b>No</b>

If food residue is stuck on the crisper plates or drawers, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.

## HELPFUL TIPS

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
- 2 Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone you want to adjust, then press the left arrow to adjust the temperature or the right arrow to adjust the time.
- 3 To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
- 4 Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
- 5 The crisper plates elevate ingredients in the drawers so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
- 6 After selecting a cooking function, you can press the START/STOP button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- 7 For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- 8 For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of meat & fish.
- 9 For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

- **How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**  
Select the active zone, then use the left arrow to adjust the temperature or the right arrow to adjust the time.
- **How do I adjust the temperature or time while using dual zones?**  
Select the desired zone, then use the left arrow to adjust the temperature or the right arrow to adjust the time.
- **Does the unit need to pre-heat?**  
The unit does not need to be pre-heated.
- **Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**  
Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- **How do I pause the countdown?**  
The countdown timer will pause automatically when you remove the drawers from the unit. Reinsert drawer within 10 minutes to resume cooking or the zone with the drawer open will be cancelled.
- **How do I stop one zone when using both zones?**  
Select the zone you want to stop, then press the START/STOP button.
- **Is the drawer safe to put on my worktop?**  
The drawer will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.
- **When should I use the crisper plate?**  
Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- **Why didn't my food cook fully?**  
Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the left arrow to adjust the temperature or the right arrow to adjust the time.
- **Why is my food burned?**  
For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **Why do some ingredients blow around when air frying?**  
Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- **Can I air fry wet, battered ingredients?**  
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breadcrumbs firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **How do I store the Probe away in the compartment?**  
Firstly insert the plug end into the storage compartment and wrap the lead round following the arrow.
- **Why is the unit beeping?**  
Either the food is finished cooking or it indicates that the other zone has started cooking.
- **Why did the display screen go black?**  
The unit is in standby mode. Press the power Ⓞ button to turn it back on.
- **Why is there an "E" message on the display screen?**  
The unit is not functioning properly. You can find online support at ninjakitchen.eu.

## PRODUCT REGISTRATION

### TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When you buy a product in Europe as a consumer, you get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your "statutory rights"). You can enforce these statutory rights against your retailer. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products (the "Products") that we give you a manufacturer's guarantee of two years. This guarantee only applies to the Product if it is bought in new and unused condition. These terms and conditions relate to our guarantees only – your statutory rights as a buyer are unaffected. Please note that the 2 year guarantee is available in all EU countries.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germany) ("us", "our" or "we"). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

### Ninja® Guarantees

A household kitchen appliance constitutes a sizeable investment. Your new machine needs to work properly for as long as possible. The guarantee it comes with is an important consideration – and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

You'll find online support at [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### How do I register my guarantee?

You can register your guarantee online within 28 days of purchase. To save time, you'll need the following information about your machine:

- Model no.
- Serial Number (only if available)
- Date of purchase of the Product (receipt or delivery note)

To register online, please visit [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANT

- The guarantee covers your Product for 2 years starting on the date of purchase.
- Please keep the receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need the receipt to verify the information supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt will invalidate your guarantee.

### What are the benefits of registering my guarantee?

When you register your guarantee, you can choose to receive our newsletter containing tips, advice and competitions. Hear the latest news about new Ninja technology and launches. If you register your guarantee online, you'll get instant confirmation that we've received your details.

For details of our privacy policy please visit [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### How long are our Products guaranteed for?

Our confidence in our design and quality control means that your Product is guaranteed for two years.

**What is covered by the guarantee?**

Repair or replacement (at Ninja's discretion) of your Product, including all parts and labour in case of any defect in design, materials and workmanship (including transport and shipping costs). Our guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

**What is not covered by the guarantee?**

- Normal wear and tear.
- Accidental damage, faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja® Instruction Manual supplied with your machine.
- Use of the kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Use of parts and accessories which are not Ninja® genuine components.
- Faulty installation (except where installed by Ninja®).
- Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents, unless you can show that the repairs or alterations carried out by others are not related to the defect for which you exercise the guarantee.

**Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?**

Ninja spares and accessories are developed by the same engineers who developed your Ninja kitchen appliance. You'll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja machines at [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Please remember that using non-Ninja spares may invalidate your manufacturer's guarantee. However, your statutory rights are unaffected.

**NOTES**

# NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi la friteuse sans huile Dual Zone Ninja® Foodi® Max



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Scannez le code QR avec un appareil mobile

## ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date de l'achat : \_\_\_\_\_  
(garder un justificatif d'achat)

Magasin d'achat : \_\_\_\_\_

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240V~, 50-60Hz

Puissance : 2470W

**CONSEIL :** Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur l'étiquette du code QR située à l'arrière de l'appareil, au niveau du câble d'alimentation.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Mises en garde importantes</b> .....	<b>23</b>
<b>Pièces</b> .....	<b>25</b>
<b>Présentation de votre friteuse à air chaud</b> .....	<b>26</b>
Boutons de fonction .....	26
Boutons de commande .....	26
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>26</b>
<b>Utiliser la thermosonde Ninja®</b> .....	<b>27</b>
<b>Cuisiner avec votre friteuse à air chaud</b> .....	<b>30</b>
Cuisiner avec la technologie DualZone .....	30
Cuisiner dans un seul compartiment .....	32
Max Crisp .....	32
Air Fry (Frire sans huile) .....	33
Roast (Rôtir) .....	34
Reheat (Réchauffer) .....	34
Dehydrate (Déshydrater) .....	35
Bake (Cuire au four) .....	35
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>36</b>
<b>Conseils pratiques</b> .....	<b>36</b>
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>37</b>
<b>Garantie et enregistrement du produit</b> .....	<b>38</b>

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

## APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

**Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse à air chaud avec double compartiment Ninja® Foodi® Max.**

**Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut toujours prendre quelques précautions simples et respecter les consignes de sécurité qui suivent :**

## ⚠ AVERTISSEMENTS

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 2 Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants
- 3 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 4 **NE PAS** placer ou stocker tout produit sur le dessus de l'appareil en cours d'utilisation.
- 5 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques chaudes (électriques ou au gaz), ou dans une four chaud.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
- 7 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 8 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 9 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans le tiroir fourni.
- 10 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service d'assistance à la clientèle.
- 11 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 12 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 13 Avant de placer le tiroir amovible dans l'unité principale, assurez-vous que le tiroir et l'appareil soient propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 14 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 15 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 16 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 17 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un brûleur à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

- 18 **TOUJOURS** s'assurer que le tiroir est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
- 19 Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 20 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.
- 21 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
- 22 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 23 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 24 Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 25 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues à cet effet.
- 26 **NE PAS** approcher vos mains du câble de la thermosonde numérique lorsque celle-ci est en marche afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- 27 Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 28 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- 29 Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil. **TOUJOURS** placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 30 Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 31 Pour débrancher : mettre n'importe quel bouton sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 32 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 33 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



Invite à lire et à examiner les consignes pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique la présence d'un risque qui peut provoquer un dommage corporel, la mort ou un dommage matériel important si la mise en garde représentée par ce symbole n'est pas prise en compte.

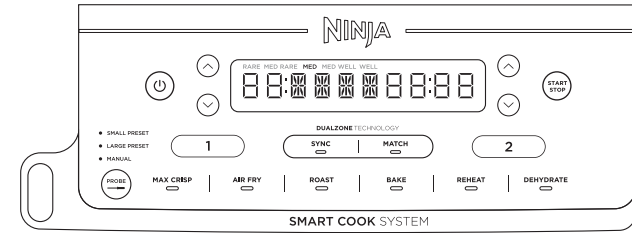
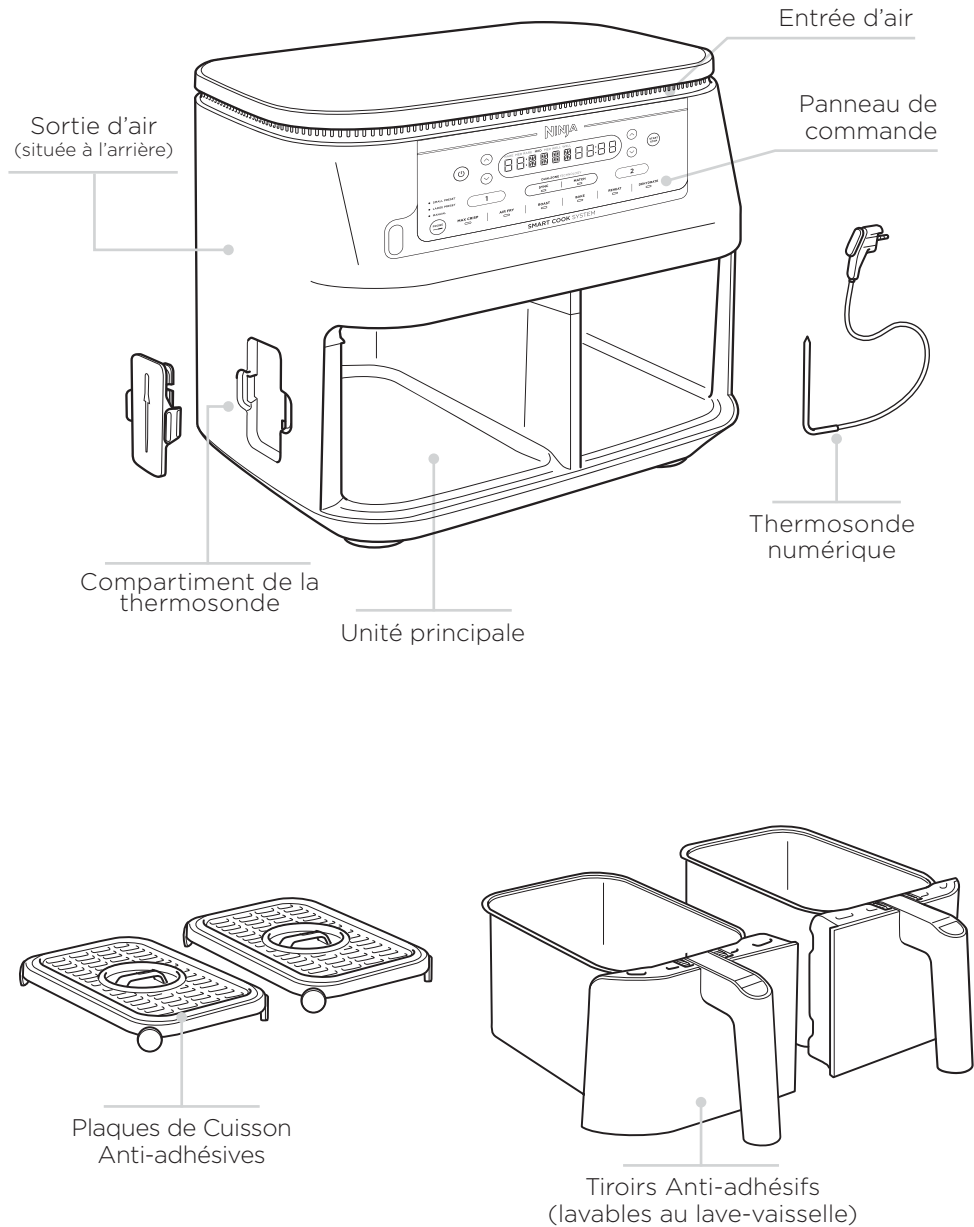


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et domestique uniquement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Lors du réglage de l'heure, l'écran numérique affiche HH:MM.

**BOUTONS DE FONCTIONS**

**MAX CRISP :** Le meilleur pour les aliments surgelés tels que les frites et les nuggets de poulet.

**AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) :** Utilisez cette fonction pour donner du croustillant à vos aliments, avec peu ou pas d'huile.

**ROAST (RÔTIR) :** Utilisez cet appareil comme four pour des viandes tendres et bien plus encore.

**REHEAT (RÉCHAUFFER) :** Rendez à vos restes tout leur croustillant tout en les réchauffant en douceur.

**DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) :** Déshydratez vos viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

**BAKE (CUIRE) :** Créez des pâtisseries et des desserts gourmands.

**BOUTONS DE COMMANDE**

- ① Contrôlez la sortie pour le tiroir de gauche (compartiment 1).
- ② Contrôlez la sortie pour le tiroir de droite (compartiment 2).

**Flèches gauche :** Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour sélectionner la température de cuisson souhaitée ou le type de protéine.

**Flèches droites :** Utilisez les flèches à droite de l'écran pour sélectionner le temps de cuisson ou le résultat de cuisson.

**Bouton SYNC (SYNCHRONISER) :**

Synchronise les fins de cuisson des deux tiroirs, même si ils ont des réglages différents, pour déguster les aliments en même temps.

**Bouton MATCH (DUPLIQUER) :** Duplique automatiquement les réglages de cuisson du tiroir 1 sur le tiroir 2 pour doubler les quantités d'un même aliment, ou cuire des aliments différents avec les mêmes réglages de cuisson.

**Bouton de la THERMOSONDE :** sélectionnez le pré-réglage Small (Petit), Large (Grand) ou Manual (Manuel) lorsque vous utilisez la thermosonde.

**Bouton d'alimentation :** Le  bouton permet de mettre l'appareil en marche, mais aussi de l'éteindre et d'arrêter toutes les fonctions de cuisson.

**MODE VEILLE :** Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille.

**MODE HOLD :** « Hold » s'affiche sur l'unité lorsque l'appareil est en mode SYNC. La cuisson sera lancée dans un compartiment, tandis que l'autre compartiment sera mis en attente jusqu'à ce que les temps de cuisson soient synchronisés.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez les tiroirs et les plaques de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez minutieusement. Les tiroirs et les plaques de cuisson sont les **SEULES** pièces qui vont au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie des tiroirs, nous recommandons le lavage à la main. **NE JAMAIS** laver l'appareil principal ou la thermosonde au lave-vaisselle.

# UTILISATION DE LA THERMOSONDE NINJA®

Avant de brancher la thermosonde à l'appareil, veillez à ce que la prise ne présente aucun résidu et que le câble ne soit pas emmêlé.

**REMARQUE :** la thermosonde s'utilise uniquement dans le compartiment 1.

- Sortez le compartiment de rangement de la thermosonde situé à gauche de l'appareil. Déroulez ensuite le cordon hors du compartiment pour sortir la thermosonde. Retirez le tiroir du compartiment 1 (avant de brancher la thermosonde).
- Insérez la thermosonde dans le morceau de viande/poisson conformément aux indications sur la page 29 pour vous assurer qu'elle est correctement placée.
- Branchez la thermosonde dans sa prise (située à gauche du panneau de commande). Appuyez fermement sur la prise jusqu'à ce qu'elle soit enfoncée au maximum, puis insérez le compartiment. Vous entendrez un clic lorsque la thermosonde sera convenablement installée. Repositionnez le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.

**REMARQUE :** le reste du cordon de la thermosonde peut rester dans le tiroir.

- Une fois la thermosonde branchée, sélectionnez le compartiment 1 et le mode de cuisson souhaité. Réglez la température de cuisson avec les flèches de gauche.
- Appuyez sur le bouton de la THERMOSONDE pour sélectionner le pré-réglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau de viande/poisson. Utilisez les flèches à gauche du panneau de commande pour sélectionner le type de viande/poisson. Utilisez ensuite les flèches à droite du panneau de commande pour régler le résultat souhaité de cuisson à cœur de vos aliments. Lorsque vous utilisez le bouton Manual (Manuel), servez-vous des températures de cuisson à cœur recommandées.

TIPO DE ALIMENTO:	ESTABLECER NIVEL A:
<b>Pescado</b>	Medium Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (60 °C)
	Well Done (muy hecho) (65 °C)
<b>Pollo/Pavo</b>	Well Done (muy hecho) (75 °C)
<b>Cerdo</b>	Medium Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)
<b>Ternera/Cordero</b>	Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium Rare (poco hecho) (55 °C)
	Medium (medio hecho) (60 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)

**REMARQUE :** veuillez vous référer aux recommandations de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) afin d'obtenir les températures de cuisson sûre des aliments.

**REMARQUE :** les résultats de cuisson pré-réglés pour BEEF/LAMB (BOEUF/AGNEAU) sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson par chaleur résiduelle de 5 à 10 °C.

- Aucun préchauffage n'est nécessaire. Une fois les sélections effectuées, appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour lancer la cuisson. L'écran affichera la température actuelle de la thermosonde, ainsi que la température visée.
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la cuisson souhaitée est atteinte.

- Transférez le morceau de viande/poisson dans une assiette pour le laisser reposer. La thermosonde n'a plus besoin d'être insérée. La viande va continuer à cuire par la chaleur résiduelle jusqu'à la cuisson définie, ce qui peut prendre 3 à 5 minutes. Cette étape est importante. En effet, ne pas laisser le plat reposer peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson par la chaleur résiduelle varie selon la taille du plat, la découpe et le type de plat.

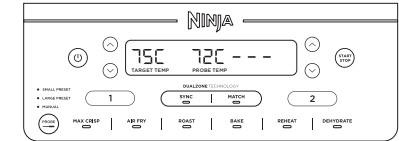
**REMARQUE :** la thermosonde sera BRÛLANTE. Utiliser des maniques ou une pince pour la sortir des aliments.

## Utiliser la fonction SYNC (Synchroniser) avec la thermosonde :

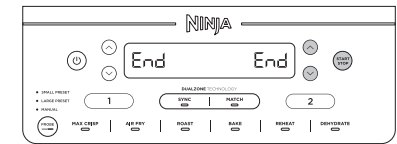
- Reportez-vous aux étapes 1 à 3 de la page 27 pour savoir comment installer la thermosonde.
- Sélectionnez le compartiment 1 et le mode de cuisson désiré. Appuyez sur le bouton de la THERMOSONDE pour sélectionner le pré-réglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau de viande/poisson (reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour en savoir plus). Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner le morceau de viande/poisson et celles de droites pour choisir la cuisson souhaitée.
- Sélectionnez le compartiment 2 et le mode de cuisson désiré. Réglez la durée et la température, puis appuyez sur la fonction SYNC (Synchroniser). Appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

**REMARQUE :** au cours de la mise en place initiale, le compartiment avec le temps de cuisson le plus court affichera HOLD (En attente). Le panneau de commande affichera ensuite la température actuelle de la thermosonde et la température souhaitée dans le compartiment 1, et les barres de progression dans le compartiment 2.

- Pendant que le compartiment 1 continue de viser la température souhaitée, le compartiment 2 va démarrer la cuisson. Le panneau de commande affichera les barres de progression durant le cycle de cuisson. Sélectionnez le compartiment 2 pour voir le temps de cuisson restant.



- Lorsque la cuisson est terminée dans les deux compartiments, l'écran du compartiment 1 affiche « Rest » (Repos). À l'écran, « COOL » (Refroidissement) va clignoter 3 fois, puis « End » (Fin) s'affichera.



## Utiliser la fonction MATCH (Dupliquer) avec la thermosonde :

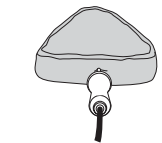

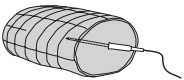
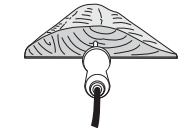



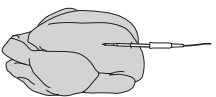

- Sélectionnez le compartiment 1 et le mode de cuisson désiré. Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton de la THERMOSONDE pour sélectionner le pré-réglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau de viande/poisson. Reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour en savoir plus. Lorsque vous utilisez le bouton Manual (Manuel), servez-vous des températures de cuisson à cœur recommandées à la page.

Utilisez les flèches à droite du panneau de commande pour sélectionner le type de viande/poisson, puis celles de gauche pour régler le résultat de cuisson à cœur de vos aliments.

- Sélectionnez la fonction MATCH (Dupliquer), puis appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

## UTILISER LA THERMOSONDE NINJA®

### INSÉRER CORRECTEMENT LA THERMOSONDE

TYPE D'ALIMENT :	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
<b>Steaks</b> <b>Côtes de porc</b> <b>Côtes d'agneau</b> <b>Escalopes de poulet</b> <b>Burgers</b> <b>Filet mignon</b> <b>Filets de poisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insérer la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande/poisson.</li> <li>Veiller à introduire l'embout de la thermosonde tout droit dans le centre du morceau, et non incliné vers le bas ou vers le haut.</li> <li>Veiller à ce que la thermosonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage.</li> </ul> <p><b>REMARQUE :</b> la partie la plus épaisse d'un morceau n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la thermosonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.</p>	   	  
<b>Poulet entier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insérer la thermosonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèlement à l'os (sans le toucher).</li> <li>Veiller à ce que le haut de la thermosonde se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet, sans le traverser de part en part jusque dans la cavité.</li> </ul>		

**REMARQUE : N'UTILISEZ PAS** la sonde avec des aliments congelés ou des morceaux supérieurs à 1,5 cm

**IMPORTANT : VEUILLEZ CONSULTER LE TABLEAU DE PRÉRÉGLAGES DE CUISSON DU GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE LORSQUE VOUS UTILISEZ LA FONCTION SYNC (SYNCHRONISER) ET MATCH (DUPLIQUER) AVEC LA THERMOSONDE.**

## CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

### VEUILLEZ CONSULTER LE GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE POUR LES RECETTES ET LES TABLEAUX DE CUISSON

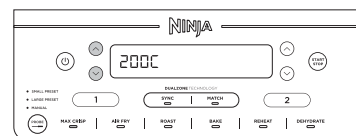
### CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE

Les deux zones de cuisson indépendantes DualZone permettent de synchroniser les fins de cuisson (fonction SYNC) ou de dupliquer les réglages de cuisson dans les deux tiroirs (fonction MATCH).

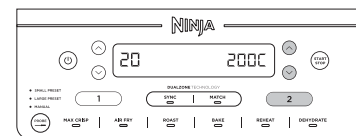
### SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON (SYNC)

Pour cuire des aliments différents dans chaque tiroir avec des réglages de cuisson différents et synchroniser les fins de cuisson :

- Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
- Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches gauche pour régler la température, et utilisez les flèches droites pour régler le temps de cuisson.

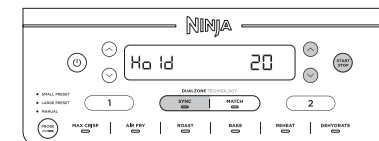


- Sélectionnez le compartiment 2, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches gauche pour régler la température, et utilisez les flèches droites pour régler le temps de cuisson.



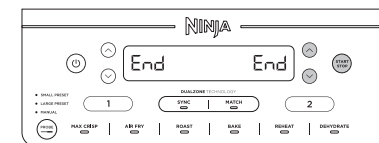
**REMARQUE :** Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le compartiment 2.

- Appuyez sur SYNC, puis sur le bouton central pour commencer la cuisson dans le compartiment avec le temps de cuisson le plus long. L'autre compartiment affichera **Hold**. Lorsque les deux compartiments affichent le même temps restant, l'appareil émet un bip et active le de cuisson compartiment.



**REMARQUE :** Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **ARRÊTER UN COMPARTIMENT**. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur le bouton central pour interrompre la cuisson ou définir le temps sur zéro. Voir page 32 pour plus d'instructions.

- Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



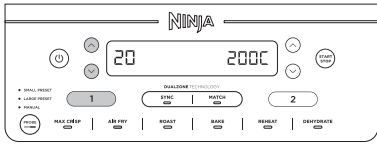
- Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone. **NE DÉPOSEZ JAMAIS** le tiroir sur le dessus de l'appareil.



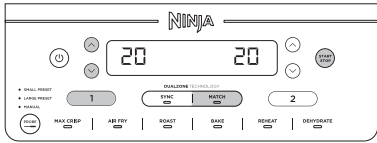
## DUPLIQUER LES RÉGLAGES DE CUISSON (MATCH)

Pour cuire une plus grande quantité du même aliment, ou cuire différents aliments en utilisant les mêmes réglages de cuisson :

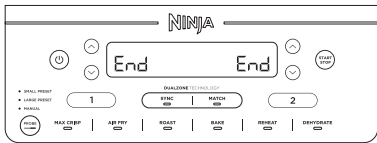
- 1 Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
- 2 Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches gauche pour régler la température, et utilisez les flèches droites pour régler le temps de cuisson.



- 3 Appuyez sur le bouton MATCH pour dupliquer les paramètres du compartiment 1 dans le compartiment 2. Appuyez ensuite sur le bouton central pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.



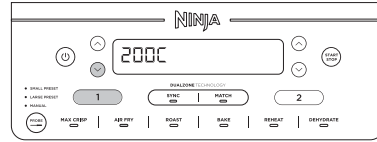
- 4 « End » s'affichera sur les deux écrans pour indiquer que la cuisson est terminée simultanément.



- 5 Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

## DÉMARRER LA CUISSON DES DEUX COMPARTIMENTS EN MÊME TEMPS, SANS SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON:

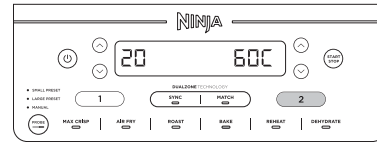
- 1 Sélectionnez le compartiment 1, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches gauche pour régler la température.



- 2 Utilisez les flèches droites pour régler le temps de cuisson.



- 3 Sélectionnez le compartiment 2, puis répétez les étapes 1 et 2.



- 4 Appuyez sur le bouton central pour lancer la cuisson dans chaque compartiment.



**REMARQUE :** Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **ARRÊTER UN COMPARTIMENT**. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur START/STOP. Voir page 32 pour plus d'instructions.

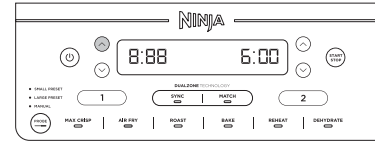
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.
- 6 Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

## ARRÊTER LA CUISSON DANS UN COMPARTIMENT (LORS DE L'UTILISATION DES DEUX COMPARTIMENTS)

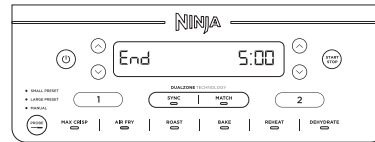
- 1 Sélectionnez le compartiment que vous souhaitez arrêter.



- 2 Appuyez sur START/STOP pour arrêter la cuisson.



- 3 « End » s'affichera à l'écran. La cuisson se poursuivra dans l'autre compartiment.



## METTRE LA CUISSON EN PAUSE


La cuisson s'arrête automatiquement lorsqu'un tiroir est retiré. Réinsérez le tiroir pour reprendre la cuisson.

## EN MODE SYNC ou MATCH

Si vous ouvrez un tiroir, l'autre tiroir sera automatiquement mis en pause afin que la cuisson finisse en même temps. Réinsérez le tiroir pour continuer la cuisson dans les deux compartiments.

**REMARQUE :** Si pendant la cuisson, un tiroir est retiré pendant plus d'une minute, l'appareil s'éteint automatiquement. Vous devrez reprogrammer chaque compartiment pour reprendre la cuisson.

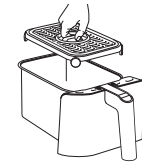
## CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le bouton .

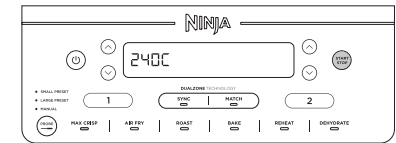
### Max Crisp

**REMARQUE :** Il n'est pas possible ou nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Max Crisp. La température est réglée par défaut sur 240 °C.

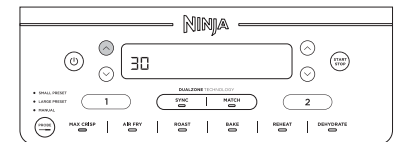
- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



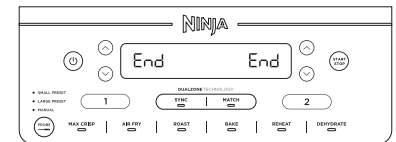
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez MAX CRISP.



- 3 Utilisez les flèches droites pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.

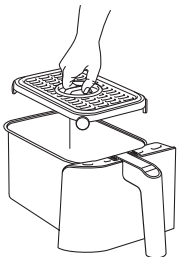


- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

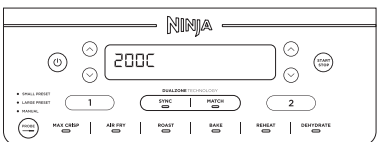
## Air Fry (Friture sans huile)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 200 °C.

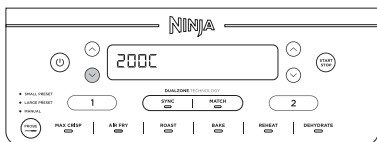
- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez AIR FRY à l'aide du bouton central.



- 3 Utilisez les flèches gauche pour régler la température.

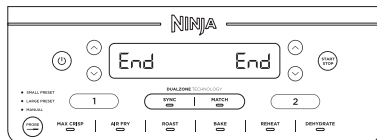


- 4 Utilisez les flèches droites pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



**REMARQUE :** Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le tiroir et remuer ou mélanger les ingrédients pour obtenir un résultat croustillant parfait.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

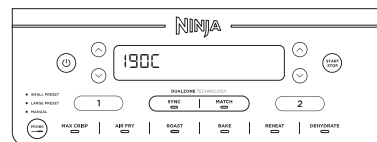
## Roast (Rôtir)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 190 °C.

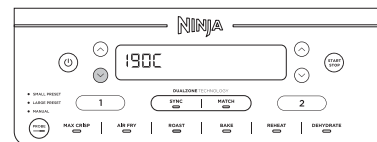
- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



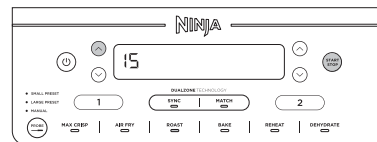
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez ROAST à l'aide du bouton central.



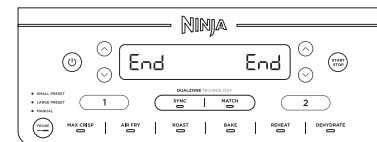
- 3 Utilisez les flèches gauche pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches droites pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

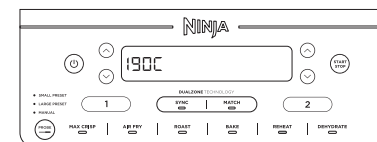
## Reheat (Réchauffer)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 170 °C.

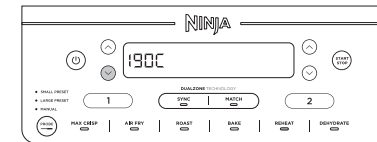
- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



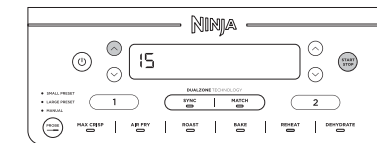
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez REHEAT à l'aide du bouton central.



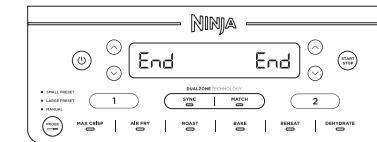
- 3 Utilisez les flèches gauche pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches droites pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer le réchauffage.



- 5 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

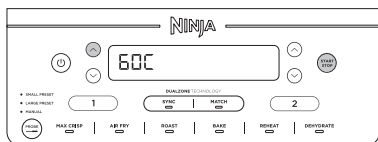
## Dehydrate (Déshydrater)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 60 °C.

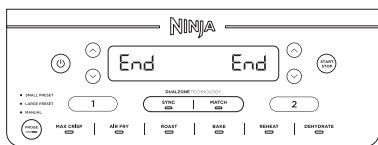
- 1 Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez DEHYDRATE à l'aide du bouton central. Utilisez les flèches gauche pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches droites pour régler le temps par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la déshydratation.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

## Bake (Cuire)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 160 °C.

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.

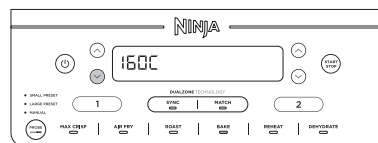


- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez BAKE à l'aide du bouton central.

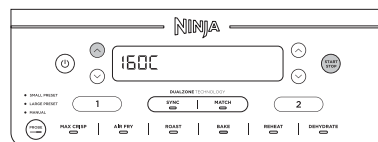


**REMARQUE :** Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C.

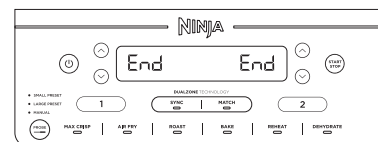
- 3 Utilisez les flèches gauche pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches droites pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN


L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Débranchez l'appareil de la prise de courant et attendez qu'il refroidisse totalement avant de le nettoyer.

Pièce/Accessoire	Méthode de nettoyage	Lavable au lave-vaisselle ?
Unité principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide <b>REMARQUE : Ne JAMAIS</b> immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne <b>JAMAIS</b> laver l'unité principale au lave-vaisselle.	Non
Tiroirs et plaques de cuisson	Les tiroirs et les plaques de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main. Pour prolonger la durée de vie des tiroirs, nous vous recommandons de les laver à la main.	Oui
Thermosonde numérique	<b>NE PAS</b> immerger la thermosonde dans de l'eau ou tout autre liquide. Nous recommandons de nettoyer la thermosonde à l'aide d'un chiffon humide uniquement.	Non

Si des résidus alimentaires restent collés sur la grille de cuisson ou dans le tiroir, placez ces derniers dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse, et laissez tremper.

## CONSEILS PRATIQUES

- 1 Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients soient disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à la moitié du temps de cuisson.
- 2 La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Sélectionnez simplement le compartiment que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les flèches gauche pour ajuster la température ou sur les flèches droites pour ajuster le temps de cuisson.
- 3 Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.
- 4 Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les aliments légers. Pour éviter cela, maintenez les aliments en place (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des pics en bois.
- 5 Les grilles de cuisson surélèvent les aliments dans le tiroir afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients, pour un croustillant homogène.
- 6 Après avoir sélectionné le mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pour commencer immédiatement la cuisson. L'appareil fonctionnera à la température et pour la durée définies par défaut.
- 7 Pour de meilleurs résultats avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile selon vos préférences pour atteindre le croustillant souhaité.
- 8 Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne de la viande et du poisson.
- 9 Pour de meilleurs résultats, retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.

- **Comment puis-je ajuster la température ou le temps lorsque j'utilise un seul compartiment ?**  
Sélectionnez le compartiment actif, puis utilisez les flèches gauche pour ajuster la température ou sur les flèches droites pour ajuster le temps de cuisson.
- **Comment puis-je ajuster la température ou le temps lorsque j'utilise les deux compartiments ?**  
Sélectionnez le compartiment désiré, puis utilisez les flèches gauche pour ajuster la température ou sur les flèches droites pour ajuster le temps de cuisson.
- **L'appareil a-t-il besoin d'être préchauffé ?** L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.
- **Puis-je faire cuire des aliments différents dans chaque compartiment sans risquer le mélange des goûts ?**  
Oui, les deux compartiments sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.
- **Comment mettre mon compte à rebours en pause ?**  
Le compte à rebours se mettra en pause automatiquement lorsque vous retirez le panier de l'unité principale. Réinsérez le tiroir dans les 2 minutes pour reprendre la cuisson ou l'unité s'éteindra automatiquement.
- **Comment faire pour arrêter un compartiment lorsque j'utilise les deux ?**  
Sélectionnez le compartiment que vous souhaitez arrêter, puis appuyez sur le bouton START/STOP.
- **Puis-je poser le tiroir sur mon plan de travail ?**  
Le tiroir chauffera pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous le manipulez, et placez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- **Quand dois-je utiliser la plaque de cuisson ?**  
Utilisez la plaque de cuisson lorsque vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans le tiroir de manière à ce que l'air puisse circuler de partout et les cuire de façon uniforme.
- **Pourquoi mes aliments n'ont-ils pas été entièrement cuits ?**  
Assurez-vous que le tiroir est correctement installé lors de la cuisson. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Secouez le tiroir pour mélanger les ingrédients pour un croustillant uniforme. La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Il suffit d'utiliser les flèches gauche pour ajuster la température ou les flèches droites pour ajuster le temps de cuisson.
- **Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés ?**  
Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pourquoi certains ingrédients gonflent-ils lorsqu'on les fait frire sans huile ?**  
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les aliments légers. Utilisez des piques en bois pour fixer les aliments légers en vrac, comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich.
- **Puis-je faire frire sans huile des ingrédients panés et humides ?**  
Oui, mais en utilisant la bonne technique pour les paner. Il est important de tremper les aliments d'abord dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure. Faites en sorte que la chapelure ait bien adhéré sur les ingrédients panés pour que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.
- **Comment ranger la thermosonde dans le compartiment ?**  
Insérez tout d'abord l'extrémité avec la prise dans le compartiment de rangement, puis enroulez le fil en suivant la flèche.
- **Pourquoi l'écran d'affichage est-il devenu noir ?**  
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation  pour le rallumer.
- **Pourquoi la lettre « E » s'affiche-t-elle sur l'écran ?**  
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au 0800 908 874.

## Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie commerciale Ninja ?

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja<sup>®</sup> fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja<sup>®</sup>.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja<sup>®</sup>).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

## Où puis-je acheter des pièces et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

## Indépendamment de la garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité et de la garantie légale des vices cachés.

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues au chapitre VII du titre Ier du livre II du code de la consommation, et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du code civil.

**Art. L. 217-3 du code de la consommation:** "Le vendeur délivre un bien conforme au contrat ainsi qu'aux critères énoncés à l'article L. 217-5. Il répond des défauts de conformité existant au moment de la délivrance du bien au sens de l'article L. 216-1, qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de celle-ci. Dans le cas d'un contrat de vente d'un bien comportant des éléments numériques : 1° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée inférieure ou égale à deux ans, ou lorsque le contrat ne détermine pas la durée de fourniture, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien ; 2° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée supérieure à deux ans, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent au cours de la période durant laquelle celui-ci est fourni en vertu du contrat. Pour de tels biens, le délai applicable ne prive pas le consommateur de son droit aux mises à jour conformément aux dispositions de l'article L. 217-19. Le vendeur répond également, durant les mêmes délais, des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage, ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité, ou encore lorsque l'installation incorrecte, effectuée par le consommateur comme prévu au contrat, est due à des lacunes ou erreurs dans les instructions d'installation fournies par le vendeur. Ce délai de garantie s'applique sans préjudice des articles 2224 et suivants du code civil. Le point de départ de la prescription de l'action du consommateur est le jour de la connaissance par ce dernier du défaut de conformité ».

## NOTES

**Art. L.217-4 du code de la consommation:** «Le bien est conforme au contrat s'il répond notamment, le cas échéant, aux critères suivants : 1° Il correspond à la description, au type, à la quantité et à la qualité, notamment en ce qui concerne la fonctionnalité, la compatibilité, l'interopérabilité, ou toute autre caractéristique prévues au contrat ; 2° Il est propre à tout usage spécial recherché par le consommateur, porté à la connaissance du vendeur au plus tard au moment de la conclusion du contrat et que ce dernier a accepté ; 3° Il est délivré avec tous les accessoires et les instructions d'installation, devant être fournis conformément au contrat ; 4° Il est mis à jour conformément au contrat. »

**Art. L.217-5 du code de la consommation:** « I.- En plus des critères de conformité au contrat, le bien est conforme s'il répond aux critères suivants : 1° Il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien de même type, compte tenu, s'il y a lieu, de toute disposition du droit de l'Union européenne et du droit national ainsi que de toutes les normes techniques ou, en l'absence de telles normes techniques, des codes de conduite spécifiques applicables au secteur concerné ; 2° Le cas échéant, il possède les qualités que le vendeur a présentées au consommateur sous forme d'échantillon ou de modèle, avant la conclusion du contrat ; 3° Le cas échéant, les éléments numériques qu'il comporte sont fournis selon la version la plus récente qui est disponible au moment de la conclusion du contrat, sauf si les parties en conviennent autrement ; 4° Le cas échéant, il est délivré avec tous les accessoires, y compris l'emballage, et les instructions d'installation que le consommateur peut légitimement attendre ; 5° Le cas échéant, il est fourni avec les mises à jour que le consommateur peut légitimement attendre, conformément aux dispositions de l'article L. 217-19 ; 6° Il correspond à la quantité, à la qualité et aux autres caractéristiques, y compris en termes de durabilité, de fonctionnalité, de compatibilité et de sécurité, que le consommateur peut légitimement attendre pour des biens de même type, eu égard à la nature du bien ainsi qu'aux déclarations publiques faites par le vendeur, par toute personne en amont dans la chaîne de transactions, ou par une personne agissant pour leur compte, y compris dans la publicité ou sur l'étiquetage.

II.- Toutefois, le vendeur n'est pas tenu par toutes déclarations publiques mentionnées à l'alinéa qui précède s'il démontre : 1° Qu'il ne les connaissait pas et n'était légitimement pas en mesure de les connaître ; 2° Qu'au moment de la conclusion du contrat, les déclarations publiques avaient été rectifiées dans des conditions comparables aux déclarations initiales ; ou 3° Que les déclarations publiques n'ont pas pu avoir d'influence sur la décision d'achat.

III.- Le consommateur ne peut contester la conformité en invoquant un défaut concernant une ou plusieurs caractéristiques particulières du bien, dont il a été spécifiquement informé qu'elles s'écartaient des critères de conformité énoncés au présent article, écart auquel il a expressément et séparément consenti lors de la conclusion du contrat. »

**Art. L.217-28 du code de la consommation:** «Lorsque le consommateur demande au garant, pendant le cours de la garantie légale ou de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien, une remise en état couverte par cette garantie, toute période d'immobilisation suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état. Cette période court à compter de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation ou remplacement du bien en cause, si ce point de départ s'avère plus favorable au consommateur. Le délai de garantie est également suspendu lorsque le consommateur et le garant entrent en négociation en vue d'un règlement à l'amiable. »

**Art. 1641 du code civil :** « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

**Art. 1648 du code civil :** « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

# VIELEN DANK

für den Kauf einer Ninja® Foodi® Dual-Zone Heißluftfritteuse



## REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

## BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_  
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220-240 V~, 50-60 Hz

Leistung: 2470 W

**TIPP:** Sie finden Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Rückseite des Geräts neben dem Netzkabel.



Die entsprechende Markierung zeigt an, dass dieses Produkt in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helfen Sie mit, potentiellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, und Sie tragen verantwortlich dazu bei, dass Materialien nachhaltig wiederverwendet werden. Benutzen Sie bitte für die Rückgabe des Altgeräts entsprechende Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Einzelhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Diese können dieses Produkt für ein umweltfreundliches und sicheres Recycling zurücknehmen.

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>43</b>
<b>Bestandteile</b> .....	<b>45</b>
<b>Merkmale und Funktionen Ihrer Dual-Zone-Heißluftfritteuse</b> ...	<b>46</b>
Funktionstasten .....	46
Bedientasten .....	46
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	<b>46</b>
<b>Verwendung von Ninja® Probe</b> .....	<b>47</b>
<b>Garen in Ihrer Heißluftfritteuse</b> .....	<b>50</b>
Garen mit der Dual-ZoneTechnologie .....	50
Garen in nur einer Kammer. ....	52
Max Crisp .....	52
Air Fry (Heißluft-Frittieren) .....	53
Roast (Braten) .....	54
Reheat (Aufwärmen) .....	54
Dehydrate (Dörren) .....	55
Bake (Backen) .....	55
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>56</b>
<b>Hilfreiche Tipps</b> .....	<b>56</b>
<b>Anleitung zur Fehlerbehebung</b> .....	<b>57</b>
<b>Produktregistrierung</b> .....	<b>58</b>

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

Lesen Sie alle Anweisungen vor erstem Gebrauch Ihrer Ninja® Foodi® Dual-ZoneHeißluftfritteuse.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

## ⚠️ WARNHINWEISE

- 1 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 2 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.
- 3 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Gerätes. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerätspielen.
- 4 **NICHTS** auf das Gerät stellen oder lagern, wenn es in Gebrauch ist.
- 5 Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heißgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen oder eine Herdplatte stellen.
- 6 **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- 7 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 8 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 9 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur im bereitgestellten Behälter kochen.
- 10 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Im Fall eines beschädigten Netzkabels oder Steckers verwenden Sie **NICHT** das Gerät. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 11 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengestellt ist.
- 12 Decken Sie das Lufteinlassventil oder den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
- 13 Vor Einsetzen des entfernbaren Behälters in den Hauptteil müssen Behälter und Hauptteil sauber und trocken sein, wischen Sie alle dazu mit einem weichen Tuch ab.
- 14 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 15 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatten bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 16 Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
- 17 Verwenden Sie **KEINE** Zubehörteile, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikochfläche, eine elektrische Spule; einen Gasbrennerherd oder Grillofen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 18 Stellen Sie vor Betrieb **IMMER** sicher, dass der Behälter vollständig geschlossen ist.
- 19 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 20 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der entfernbare Behälter nicht im Gerät eingesetzt ist.

- 21 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- 22 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommen. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 23 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 24 Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 25 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 26 Bringen Sie **NIEMALS** Ihre Hände in die Nähe des Kabels des digitalen Temperaturfühlers, wenn es im Betrieb ist, um Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern.
- 27 Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie ein Gerät bewegen oder transportieren, in dem sich heiße Lebensmittel befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 28 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen Sie **KEINESFALLS** das Netzkabel über Tischkanten oder über Arbeitsflächen herunter hängen, und es darf keinesfalls heiße Oberflächen berühren.
- 29 Die Behälter und die Crisper-Platte erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie den Behälter oder die Platte aus dem Gerät entfernen. Stellen Sie nach dem Herausnehmen den Behälter oder die Platte **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 30 Reinigungstätigkeiten und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- 31 Um das Gerät zu trennen, auf „OFF“ schalten. Dann bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle trennen. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 32 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 33 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.



Weist darauf hin, dass die Anleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.



Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung missachtet wird.



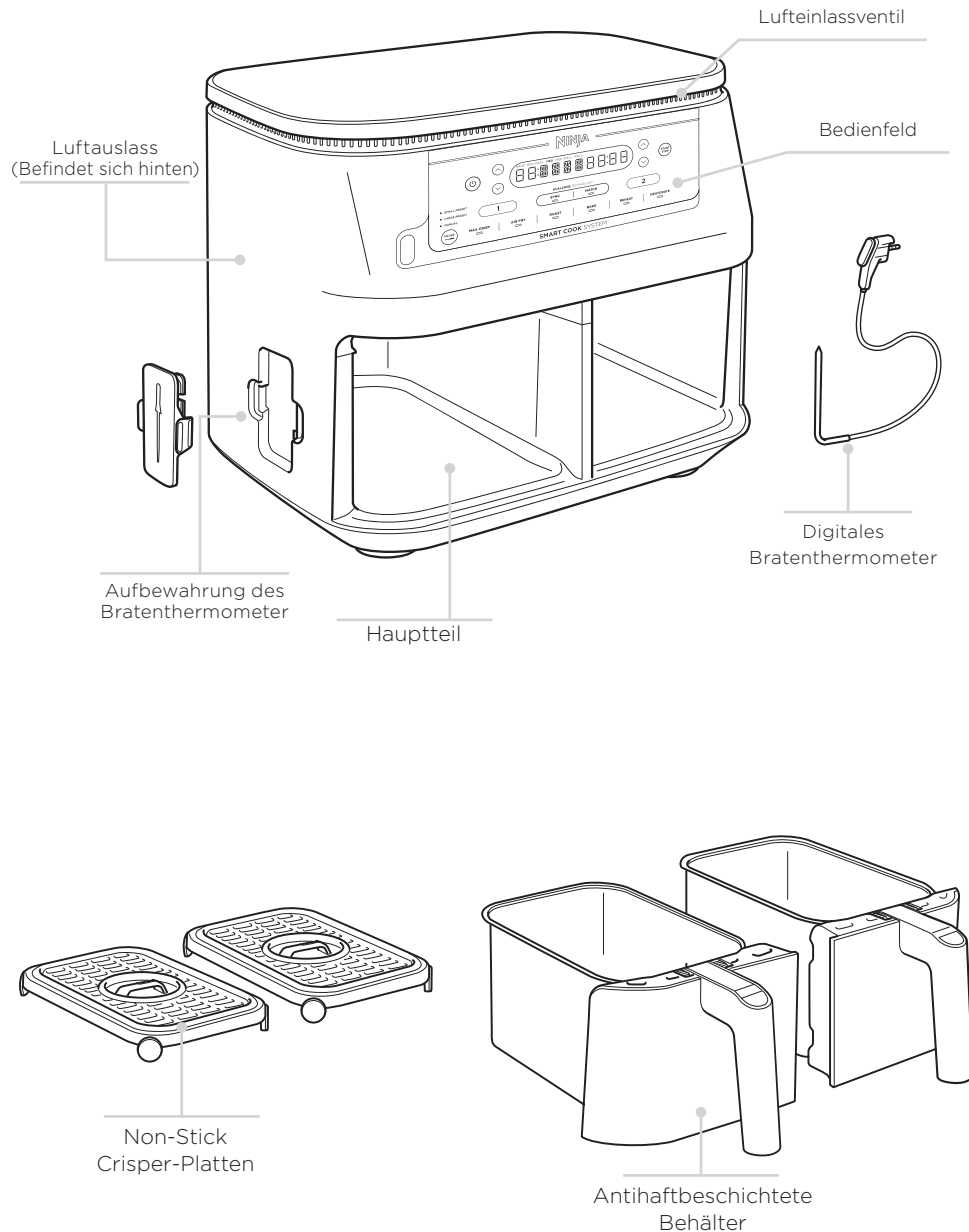
Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



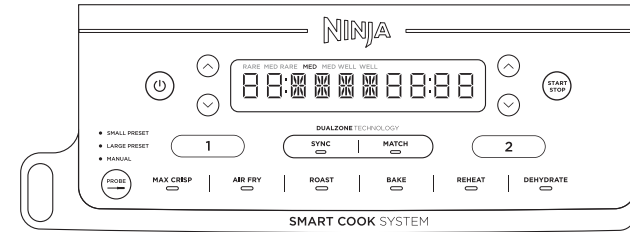
Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

## DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

## BESTANDTEILE



## MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER DUAL-ZONEHEISSLUFTFRITTEUSE



Bei Einstellung der Zeit wird die digitale Anzeige als HH.MM (Stunden:Minuten) angezeigt.

### FUNKTIONSTASTEN

**MAX CRISP:** Optimal für Tiefkühlprodukte wie Pommes Frites und Hähnchenstückchen.

**AIR FRY (Heißluft-Frittieren):** Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig und knackig zu machen.

**ROAST (Braten):** Verwenden Sie das Gerät als Röstofen für zartes Fleisch und mehr.

**REHEAT (Aufwärmen):** Durch vorsichtiges Erwärmen tschmecken selbst Speisen vom Vortag knusprig.

**DEHYDRATE (Dörren):** Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

**BAKE (Backen):** Zaubern Sie leckere Backwaren und Desserts.

### BEDIENTASTEN

- 1 Einstellung der Leistung für den Behälter links. (Kammer 1)
- 2 Einstellung der Leistung für den Behälter rechts. (Kammer 2).

**Linke Pfeile:** Mit den Pfeilen auf der linken Seite des Displays können Sie die gewünschte Gartemperatur oder Fleischart auswählen.

**Rechte Pfeile:** Mit den Pfeilen auf der rechten Seite des Displays können Sie die Garzeit oder Garstufe auswählen.

**SYNC-Taste:** Synchronisiert automatisch die Garzeiten, damit beide Kammern zum selben Zeitpunkt den Garvorgang beenden, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten aufweisen.

**MATCH-Taste:** Passt automatisch die Einstellungen der Kammer 2 auf die der Kammer 1 an, um eine größere Menge desselben Gerichts oder unterschiedliche Gerichte mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zuzubereiten.

**PROBE-Taste (Bratenthermometer):** Verwenden Sie die Taste, um bei Nutzung des Bratenthermometers SMALL PRESET (Voreinstellung kleine Portion), LARGE PRESET (Voreinstellung große Portion) oder MANUAL (Manuell) auszuwählen.

**Ein-/Ausschalttaste:** Mit der  $\odot$  Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet, sie dient ebenso zum Abbruch aller Garfunktionen.

**STANDBY MODUS:** Nach 10 Minuten ohne Betätigung des Bedienfelds wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Die Ein-/Ausschalttaste leuchtet dann schwach.

**HOLD-MODUS (Anhaltmodus):** Hold wird auf dem Gerät bei Betrieb im SYNC-Modus angezeigt. In einer Kammer läuft der Garvorgang, der Garvorgang in der anderen Kammer ist angehalten, bis die Garzeiten einander gleichen.

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die antihafbeschichteten Behälter und Crisper-Platten mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich und trocknen Sie sie gut ab. Reinigen Sie die Haupteinheit oder das Bratenthermometer **NICHT** in der Spülmaschine.



Stellen Sie sicher, dass die Temperaturfühlerbuchse frei von Rückständen und das Kabel nicht verknottet ist, bevor Sie das Bratenthermometer mit dem Gerät verbinden.

**HINWEIS:** Das Bratenthermometer ist nur in Zone 1 verfügbar.

- 1 Entfernen Sie das Aufbewahrungsfach für das Bratenthermometer auf der linken Seite des Geräts. Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Thermometer herauszunehmen. Entnehmen Sie die Schublade von Zone 1 (bevor Sie das Bratenthermometer anschließen).
- 2 Stecken Sie das Bratenthermometer in die Proteinquelle. Gehen Sie dabei entsprechend den Anweisungen auf Seite 49 vor, um sicherzustellen, dass das Bratenthermometer richtig platziert ist.
- 3 Stecken Sie das Bratenthermometer in die Buchse (links vom Bedienfeld) ein. Drücken Sie den Stecker fest herein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringt. Setzen Sie anschließend die Schublade ein. Sie werden ein Klicken hören, wenn das Bratenthermometer richtig eingesetzt ist. Verstauen Sie das Aufbewahrungsfach wieder seitlich an der Einheit.

**HINWEIS:** Das restliche Kabel des Thermometers kann in der Schublade verbleiben.

- 4 Wenn das Bratenthermometer in die Buchse eingestöpselt ist, wählen Sie Zone 1 und anschließend die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie mit den Pfeilen links die Gartemperatur ein.
- 5 Verwenden Sie die PROBE-Taste, um je nach Größe der Proteinquelle SMALL PRESET (Voreinstellung kleine Portion) oder PRESET LARGE (Voreinstellung große Portion) auszuwählen. Verwenden Sie die Pfeile links neben dem Display, um die Proteinquelle auszuwählen, und die Pfeile rechts neben dem Display, um die innere Garstufe der Speise einzustellen. Wenn Sie die MANUAL-Taste auswählen, verwenden Sie die unten empfohlenen Gartemperaturen.

GRILL-/GARGUTART:	STUFE EINSTELLEN AUF:
<b>Fisch</b>	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
<b>Hähnchen/Pute</b>	Well Done (75 °C)
<b>Schweinefleisch</b>	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
<b>Rindfleisch/Lammfleisch</b>	Well Done (70 °C)
	Blutig (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

**HINWEIS:** Informieren Sie sich bei der lokalen Behörde für ebensmittelstandards über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

**HINWEIS:** Die voreingestellten Garstufen für RINDFLEISCH/LAMM sind niedriger als die normalen Empfehlungen, da das Gerät 5-10 °C restgart.

- 6 Kein Vorheizen erforderlich. Nachdem Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Bildschirm wird die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers sowie die Zieltemperatur angezeigt.
- 7 Das Gerät stoppt automatisch, wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist.
- 8 Legen Sie das Fleisch auf einen Teller und lassen Sie es für eine Weile ruhen. Das Bratenthermometer kann jetzt herausgenommen werden. Das Fleisch gart weiter bis zur eingestellten Garstufe, ca. 3-5 Minuten lang. Dies ist ein wichtiger Schritt, da die Ergebnisse „weniger gar“ aussehen können, wenn das Ruhen ausgelassen wird. Die Garzeiten können je nach Fleischgröße, Fleischanteil und Fleischart variieren.

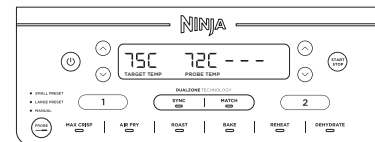
**HINWEIS:** Das Thermometer wird HEIß sein. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um das Thermometer aus dem Essen zu nehmen.

## SYNC mit Bratenthermometer verwenden:

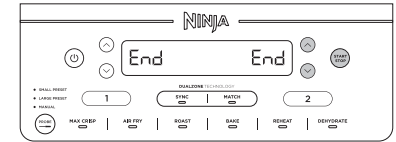
- 1 Befolgen Sie zum Einrichten des Bratenthermometers die Schritte 1-3 auf Seite 47.
- 2 Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Verwenden Sie die PROBE-Taste, um je nach Größe der Proteinquelle SMALL oder LARGE PRESET auszuwählen (Richtlinien dazu finden Sie in der Kurzanleitung). Verwenden Sie die Pfeile links, um die gewünschte Proteinquelle auszuwählen, und die Pfeile rechts, um die gewünschte Garstufe einzustellen.
- 3 Drücken Sie auf Zone 2 und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie Zeit und Temperatur ein und wählen Sie SYNC. Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS:** Wenn Sie das Gerät einrichten, wird für die Zone mit der kürzeren Garzeit HOLD (Halten) angezeigt. Das Display zeigt dann die aktuelle und die Zieltemperatur des Bratenthermometers in Zone 1 an sowie Fortschrittsbalken in Zone 2.

- 4 Während Zone 1 auf die Zieltemperatur heizt, startet Zone 2 mit dem Garvorgang. Das Display zeigt während des Garvorgangs Fortschrittsbalken an. Wählen Sie Zone 2 aus, um die restliche Garzeit anzuzeigen.



- 5 Wenn der Garvorgang in beiden Zonen abgeschlossen ist, zeigt das Display für Zone 1 „Rest“ (Ruhen) an. Anschließend blinkt auf der Anzeige 3 Mal „COOL“ und dann „End“.

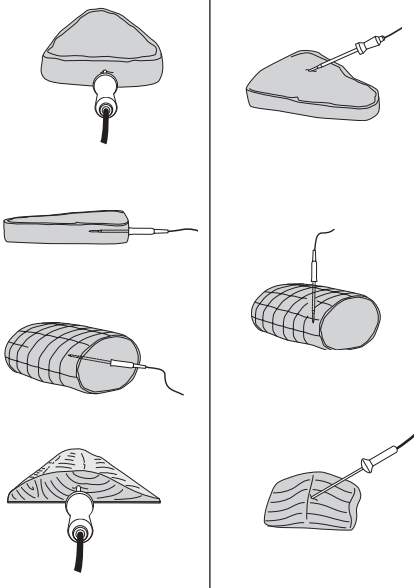
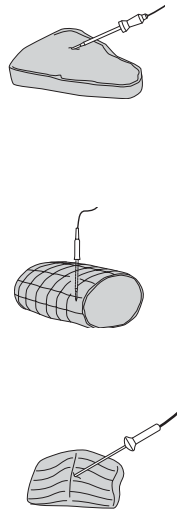
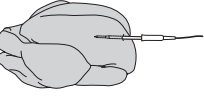
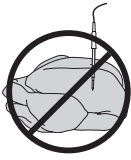


## Funktion MATCH mit Bratenthermometer verwenden:

- 1 Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Verwenden Sie die Pfeile links, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen. Verwenden Sie die PROBE-Taste, um je nach Größe der Proteinquelle die Option SMALL PRESET (Voreinstellung kleine Portion) oder LARGE PRESET (Voreinstellung große Portion) auszuwählen. Eine Orientierungshilfe finden Sie in der Kurzanleitung. Wenn Sie die MANUAL-Taste auswählen, verwenden Sie die auf Seite 47 empfohlenen Gartemperaturen. Verwenden Sie die Pfeile links neben dem Display, um die gewünschte Proteinquelle auszuwählen, und die Pfeile rechts neben dem Display, um die Garstufe einzustellen.
- 2 Wählen Sie MATCH aus und drücken Sie dann die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.

# VERWENDUNG VON NINJA® PROBE

## KORREKTES EINFÜHREN DES TEMPERATURFÜHLERS

LEBENSMITTELSTYP:	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
<b>Steaks</b> <b>Schweinekoteletts</b> <b>Lammkoteletts</b> <b>Hähnchenbrust</b> <b>Burger</b> <b>Filets</b> <b>Fischfilets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Führen Sie die Sonde horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein.</li> <li>Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Spitze der Sonde direkt in die Mitte des Fleisches einführen, nicht in einem Winkel nach unten oder oben.</li> <li>Stellen Sie sicher, dass die Sonde nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat.</li> </ul> <p><b>HINWEIS:</b> Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende der Sonde im dicksten Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.</p>		
<b>Ganzes Hähnchen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sonde horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren.</li> <li>Stellen Sie sicher, dass die Spitze der Sonde in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.</li> </ul>		

**HINWEIS:** Die Sonde **NICHT** bei gefrorenen Lebensmitteln oder bei Fleischstücken, die dünner als 1,5 cm sind, verwenden.

**WICHTIG: IN DER KURZANLEITUNG FINDEN SIE EINE GARTABELLE MIT VOREINSTELLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON SYNC UND MATCH MIT DEM BRATENTHERMOMETER.**

# GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

## SCHNELLSTARTANLEITUNG FÜR REZEPTE UND KOCHTABELLEN

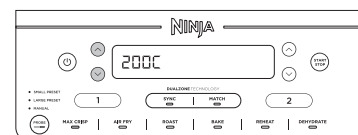
### GAREN MIT DER DUALZONE-TECHNOLOGIE

Die Zwei-Zonen-Technologie nutzt zwei Garkammern, um die Flexibilität zu steigern. Die Sync-Funktion gewährleistet, dass unabhängig von den unterschiedlichen Gareinstellungen beide Kammern zum selben Zeitpunkt ihren Garvorgang abschließen.

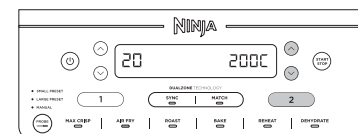
#### SYNC

Um den Garvorgang zum selben Zeitpunkt zu beenden, wenn die Gerichte unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen oder sogar Funktionen aufweisen:

- Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
- Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den Linke Pfeilen und die Garzeit mit den Rechte Pfeilen ein.

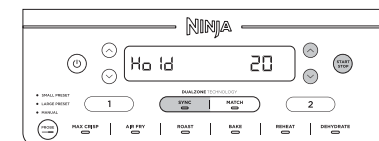


- Wählen Sie Kammer 2 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den Linke Pfeilen und die Garzeit mit den Rechte Pfeilen ein.



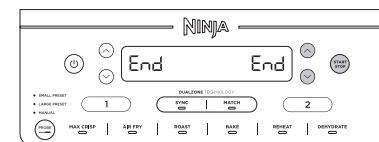
**HINWEIS:** Sie können für Kammer 2 eine andere Funktion wählen.

- Drücken Sie SYNC, drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in der Kammer mit der längeren Garzeit zu beginnen. Die andere Kammer steht auf **HOLD**. Das Gerät piept und aktiviert die zweite Kammer, sobald beide Kammern dieselbe Restgardauer erreicht haben.



**HINWEIS:** Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Kammern vor Ablauf der Garzeit fertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER KAMMER ABBRECHEN**. Wählen Sie diese Kammer aus, drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in dieser Kammer anzuhalten oder die Garzeit auf Null zu stellen. Siehe Seite 52 zu weiteren Anweisungen.

- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



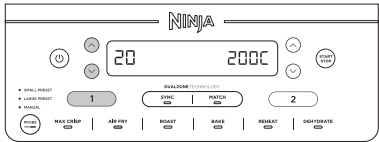
- Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie Behälter **NICHT** oben auf das Gerät.

# GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE - FORTSETZ.

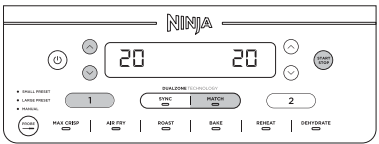
## MATCH (ohne Digitales Bratenthermometer)

Zur Zubereitung einer größeren Menge desselben Gerichts oder unterschiedlicher Gerichte mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit:

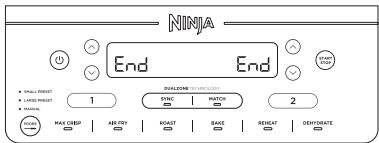
- 1 Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
- 2 Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den Linke Pfeilen und die Garzeit mit den Rechte Pfeilen ein.



- 3 Drücken Sie die MATCH-Taste, um die Einstellungen der Kammer 1 auf Kammer 2 zu kopieren. Drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in beiden Kammern zu starten.



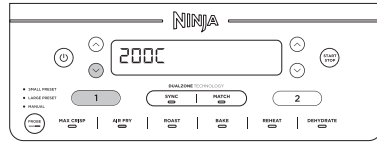
- 4 Auf beiden Anzeigen erscheint „END“, wenn der Garvorgang zur selben Zeit beendet wird.



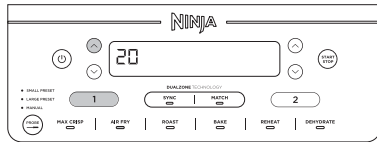
- 5 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.

## Den Garvorgang in beiden Kammern zur selben Zeit starten, aber zu unterschiedlichen Zeitpunkten beenden:

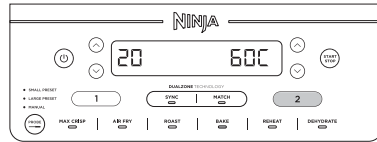
- 1 Wählen Sie Kammer 1 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Funktion aus. Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.



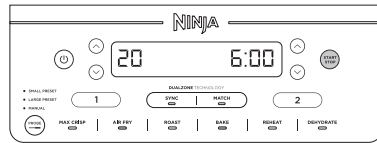
- 2 Verwenden Sie die Rechte Pfeile, um die Garzeit einzustellen.



- 3 Wählen Sie Kammer 2, wiederholen Sie anschließend die Schritte 1 und 2.



- 4 Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang in beiden Kammern zu starten.

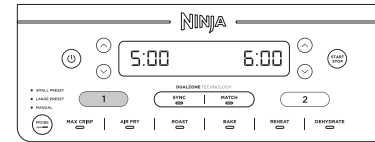


**HINWEIS:** Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Kammern vor Ablauf der Garzeit fertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER KAMMER ABBRECHEN**. Wählen Sie die jeweilige Kammer und drücken Sie dann START/STOP. Siehe Seite 52 zu weiteren Anweisungen.

- 5 Wenn der Vorgang in jeder Kammer abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.

## BEENDEN DER GARZEIT IN EINER KAMMER (BEI GEBRAUCH BEIDER KAMMERN)

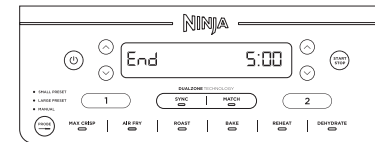
- 1 Wählen Sie die Kammer, in der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.



- 2 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu beenden.



- 3 END erscheint in der Anzeige. Der Garvorgang wird in der anderen Kammer fortgesetzt.



## GAREN ANHALTEN

Die Garzeit wird automatisch angehalten, wenn ein Korb herausgenommen wird. Körbe wieder einsetzen, um den Garvorgang fortzusetzen.

## BEI VERWENDUNG IM SYNC- oder MATCH-MODUS

Wenn Sie einen Korb herausnehmen, wird der Garvorgang vom anderen Korb automatisch angehalten, sodass das Garen immer noch zur gleichen Zeit beendet wird. Körbe wieder einsetzen, um den Garvorgang in beiden Kammern fortzusetzen.

**HINWEIS:** Wenn während des Garvorgangs ein Korb länger als 1 Minute entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen jede Kammer erneut programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

## GAREN IN NUR EINER KAMMER

Um die Einheit einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.

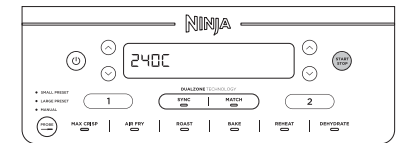
## Max Crisp

**HINWEIS:** Bei der Max-Crisp-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich. Die Temperatur ist auf 240 °C voreingestellt.

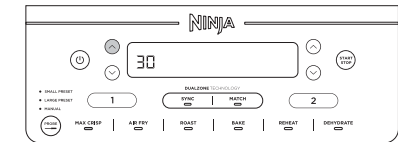
- 1 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



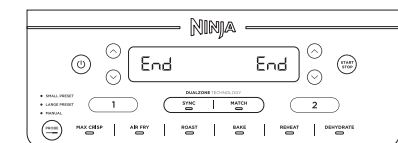
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie MAX CRISP.



- 3 Verwenden Sie die Rechte Pfeile, um die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 4 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



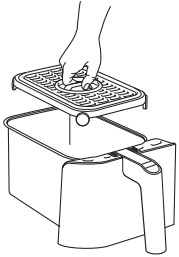
# GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE - FORTSETZ.

- 5 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

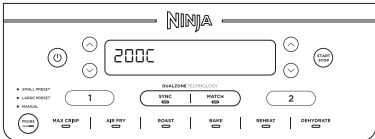
## Air Fry (Heißluft-Frittieren)

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 200 °C.

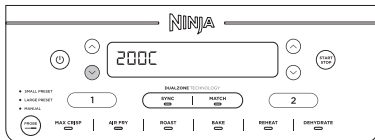
- 1 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



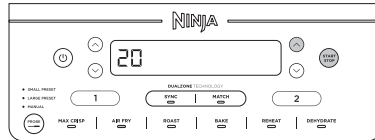
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs AIR FRY aus.



- 3 Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.

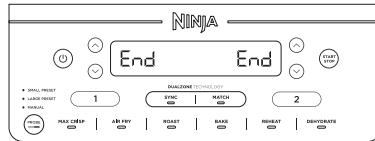


- 4 Verwenden Sie die Rechte Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



**HINWEIS:** Sie können während des Garvorgangs den Körben herausnehmen und die Zutaten schwenken oder schütteln, um gleichmäßige Knusprigkeit zu erreichen.

- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 6 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

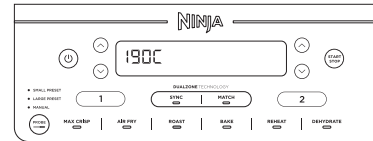
## Roast (Braten)

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 190 °C.

- 1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



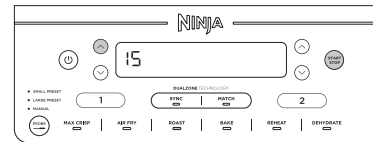
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs ROAST aus.



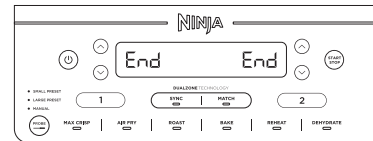
- 3 Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Stellen Sie mit den Rechten Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 6 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

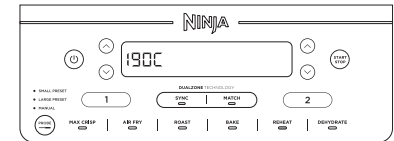
## Reheat (Aufwärmen)

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 170 °C.

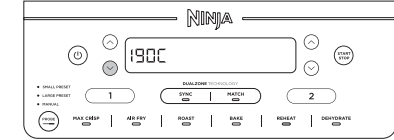
- 1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



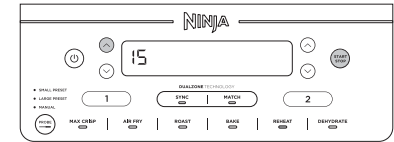
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs REHEAT aus.



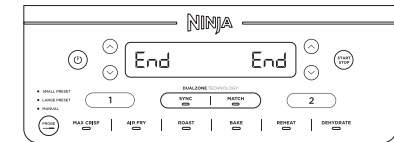
- 3 Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die Rechten Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Aufwärmen zu beginnen.



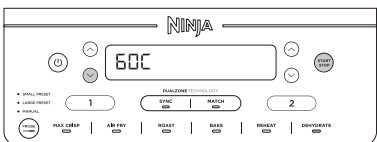
- 5 Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



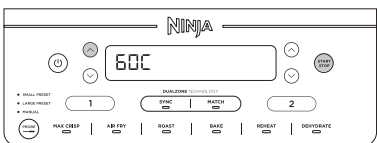
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

**Dehydrate (Dörren)****HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 60 °C.

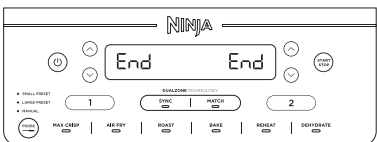
- 1 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Korb. Legen Sie anschließend den Knusperblech in den Korb auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Knusperblech.
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs DEHYDRATE aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 3 Verwenden Sie die Rechte Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Dörrenvorgang zu beginnen.



- 4 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



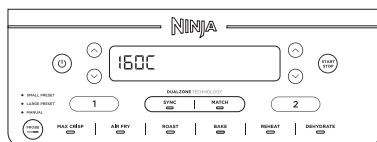
- 5 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

**Bake (Backen)****HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 160 °C.

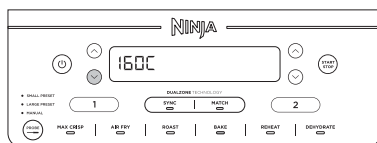
- 1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



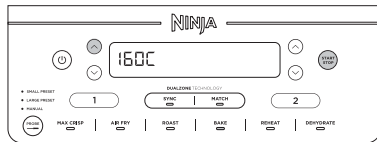
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs BAKE aus.

**HINWEIS:** Um Rezepte von einem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 10 °C.

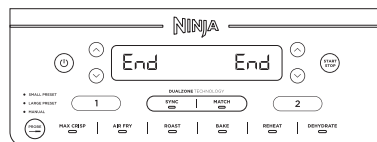
- 3 Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Stellen Sie mit den Rechte Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 6 Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

**REINIGUNG UND PFLEGE**

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Nehmen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und warten Sie mit der Reinigung, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist.

Bestandteil/ Zubehör	Reinigungsmethode	Spülmaschinenfest?
<b>Hauptteil</b>	Reinigen Sie den Hauptteil und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. <b>HINWEIS:</b> Tauchen Sie den Hauptteil <b>NIEMALS</b> in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Hauptteil <b>NIEMALS</b> in der Geschirrspülmaschine.	<b>Nein</b>
<b>Behälter und Crisper-Platten</b>	Diese können in der Geschirrspülmaschine oder mit der Hand gereinigt werden. Lassen Sie im Fall einer Reinigung mit der Hand sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.	<b>Ja</b>
<b>Digitales Bratenthermometer</b>	Tauchen sie das Thermometer <b>NIEMALS</b> ganz oder teilweise unter Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Die Reinigung sollte nur mit einem feuchten Tuch erfolgen.	<b>Nein</b>

Wenn Speisereste an der Crisper-Platte oder den Behältern kleben, legen Sie diese zum Einweichen in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser.

**HILFREICHE TIPPS**

- 1 Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 2 Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie dazu einfach die Kammer, die Sie anpassen möchten, und drücken Sie anschließend die Linke Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die Rechte Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- 3 Um Rezepte von Ihrem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 10 °C. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.
- 4 Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumbläst. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
- 5 Dank der Crisper-Platten befinden sich die Zutaten in den Behältern auf höherer Ebene. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie gleichmäßigere knusprigere Resultate erhalten.
- 6 Nachdem eine Garfunktion ausgewählt wurde, können Sie die START/STOP-Taste drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
- 7 Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- 8 Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Fleisch und Fisch. Nach Abschluss der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- 9 Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

- **Wie passe ich bei Verwendung nur einer Kammer die Gartemperatur oder -zeit an?**  
Wählen Sie dazu einfach die aktive Kammer und drücken Sie anschließend die Linke Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die Rechte Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **HWie passe ich bei Verwendung beider Kammern die Gartemperatur oder -zeit ein?**  
Wählen Sie die jeweilige Kammer und drücken Sie anschließend die Linke Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die Rechte Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Muss das Gerät vorgeheizt werden?**  
Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- **Ist es möglich, in jeder Kammer ein anderes Gericht zuzubereiten, ohne dass sie sich gegenseitig kontaminieren?**  
Ja, beide Kammern funktionieren mit separaten Heizelementen und Ventilatoren unabhängig.
- **Wie halte ich den Countdown an?**  
Wenn der Behälter aus dem Hauptteil genommen wird, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie den Behälter innerhalb 2 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen, ansonsten wird das Gerät sich automatisch abschalten.
- **Wie halte ich Garvorgang in einer Kammer an bzw. breche ihn ab, wenn ich beide Kammern verwende?**  
Die gewünschte Zone für das Ende des Garvorgangs auswählen, dann die START/STOP-Taste drücken.
- **Kann ich den Behälter auf der Arbeitsplatte abstellen?**  
Der Behälter erwärmt sich während des Garvorgangs. Handhaben Sie ihn mit Vorsicht und stellen Sie ihn nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- **Wann sollte ich die Crisper-Platte verwenden?**  
Verwenden Sie die Crisper-Platte, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Die Platte sorgt dafür, dass das Gargut höher im Behälter liegt, sodass Luft darunter durchströmen kann, wodurch die Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- **Warum ist meine Speise nicht vollständig gar?**  
Achten Sie darauf, dass der Behälter während des Garvorgangs vollständig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schwenken Sie den Behälter, um Zutaten zu schütteln, damit sie rundum knusprig werden. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die Linke Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die Rechte Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Warum ist mein Essen angebrannt?**  
Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- **Warum werden beim Frittieren mit Heißluft Zutaten herumgeblasen?**  
Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumbläst. Sichern Sie leichtgewichtige Lebensmittel, wie beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches, mit Holz-Cocksticks.
- **Kann ich feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten mit Heißluft frittieren?**  
Ja, aber verwenden Sie die richtige Panieretechnik. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Drücken Sie die Panade fest auf die Zutaten, damit keine Krümel durch den Ventilator aufgewirbelt werden.
- **Wie bewahre ich das Bratenthermometer im Fach auf?**  
Zuerst das Steckerende in das Aufbewahrungsfach einsetzen, dann das Kabel in Pfeilrichtung aufwickeln.
- **Warum ist die Anzeige dunkel?**  
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Aus- Ⓞ Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.
- **Warum erscheint „E“ in der Anzeige?**  
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 000 9063.

## ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR [NINJA® FOODI AF451EU]

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Mangelfreiheit des jeweiligen Produktes. Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, gegenüber geltend machen oder uns gegenüber, sofern Sie das Produkt direkt bei Ninja erworben haben. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie schränkt Ihre gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kaufvertrag mit ihm nicht ein. Das gilt auch gegenüber uns, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. / Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

### Ninja®-Garantie

Ein Haushaltsküchengerät bedeutet eine beträchtliche Investition. Ihr neues Gerät sollte daher so lange wie möglich funktionieren. Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

### Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist die Garantie für Ihr Produkt für eine Dauer von zwei (2) Jahren ab dem Kaufdatum gültig.

### Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden.

### Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundendienst-Helpline (0800 000 9063) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

Sie können unserem Kundendienst auch eine E-Mail an kundendienst-de@sharkninja.com schicken. Bitte fügen Sie auch hier eine Kopie Ihres Kaufbeleges bei und schildern Sie uns Ihren Garantiefall so detailliert wie möglich.

Wenn Sie uns mit einem Garantieanspruch kontaktieren, werden wir in erster Linie entsprechende Fehlerbehebungsmaßnahmen mit Ihnen durchführen und, je nach Ergebnis, den weiteren Verlauf mit Ihnen besprechen. In den meisten Fällen werden wir Ihnen Ersatzteile schicken oder Ihr Gerät komplett ersetzen, falls der Fehler nicht mit einem Ersatzteil gelöst werden kann.

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## NOTES

### Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren.

Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

- Modellnummer
- Seriennummer (falls verfügbar)
- Kaufdatum des Produkts (Kauf- oder Lieferbeleg)

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Die Registrierung der Garantie ist keine Voraussetzung für deren Geltendmachung. Wenn Sie Ihre Garantie aber registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von uns), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten).

### Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja® zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Küchengerätes zu anderen Zwecken als dem normalen Gebrauch im Haushalt.
- Der Gebrauch von Teilen, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja® sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja durchgeführt wurde).
- Wenn Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für den Sie die erweiterte Garantie ausüben.

### Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Ninja-Küchengerät entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

# TAK

fordi du har købt en Ninja® Foodi® airfryer med to zoner



## REGISTRER DIT KØB



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scan QR-koden med en mobilenhed

## NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Købsdato: \_\_\_\_\_

(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 2470W

**TIP:** Du kan finde model- og serienumre på QRkoden på mærkaten, som sidder på bagsiden af apparatet ved siden af strømkablet.



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller folkesundheden fra askal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af din brugte enhed bedes du anvende returnerings- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor dette produkt blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssigt sikker måde.

# INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>Vigtige sikkerhedsforanstaltninger</b> .....	<b>63</b>
<b>Dele</b> .....	<b>65</b>
<b>Lær din airfryer med to zoner at kende</b> .....	<b>66</b>
Funktionsknapper .....	66
Betjeningsknapper .....	66
<b>Inden første brug</b> .....	<b>66</b>
<b>Brug af Ninja®-termometeret</b> .....	<b>67</b>
<b>Sådan bruger du din airfryer med to zoner</b> .....	<b>70</b>
Madlavning med DualZone-teknologi .....	70
Madlavning i en enkelt zone .....	72
Max Crisp (Maksimal Sprødhed) .....	72
Air Fry (Luftstegning) .....	73
Roast (Stegning) .....	74
Reheat (Genopvarm) .....	74
Dehydrate (Dehydrering) .....	75
Bake (Bagning) .....	75
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>76</b>
<b>Nyttige tips</b> .....	<b>76</b>
<b>Fejlfindingsguide</b> .....	<b>77</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>78</b>



# VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

## KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Læs alle anvisningerne, før din **® Foodi®** airfryer med to zoner tages i brug.

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, herunder følgende:

## ⚠ ADVARSLER

- 1 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- 2 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet må **IKKE** bruges af børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det anvendes i nærheden af børn
- 3 Børn må ikke lege med dette apparat.
- 4 Må **IKKE** anbring eller opbevar noget oven på produktet, når det er i brug.
- 5 Du må **IKKE** anbringe apparatet på varme overflader eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn eller på en varmeplade.
- 6 Brug **ALDRIG** en stikkontakt under køkkenbordet.
- 7 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 8 Brug **IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn under 8 år kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.
- 9 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske. Tilbered kun i den medfølgende kurv.
- 10 Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
- 11 Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 12 Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør det, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 13 Inden du placerer den aftagelige kurv i hovedenheden, skal du sørge for, at kurv og enhed er rene og tørre ved at aftørre dem med en blød klud.
- 14 Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan resultere i personskader.
- 15 Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 16 Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.
- 17 Brug **IKKE** udstyr, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja. Brug ikke udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller på en grill. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 18 Sørg **ALTID** for, at kurven er lukket ordentligt, før du tænder.
- 19 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er god plads til alle sider, så luften kan cirkulere.
- 20 Brug **IKKE** apparatet, hvis den aftagelige kurv ikke er sat i.

- 21 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 22 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 23 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 24 Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 25 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 26 Placér **IKKE** hænderne i nærheden af ledningen til det digitale stegetermometer, når det er i brug. Så undgår du forbrænding eller skoldning.
- 27 Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 28 Spildt mad kan forårsage forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.
- 29 Kurven og risten bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurven eller risten fra apparatet. Stil **ALTID** kurven eller risten på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 30 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 31 For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring. Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.
- 32 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 33 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.



Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.



Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselsymbol ignoreres.

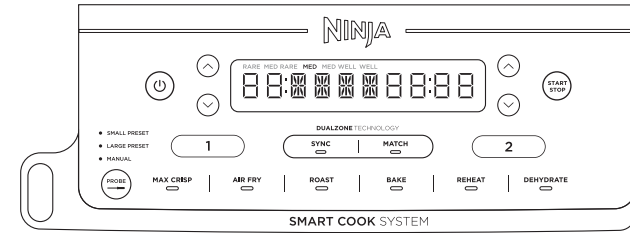
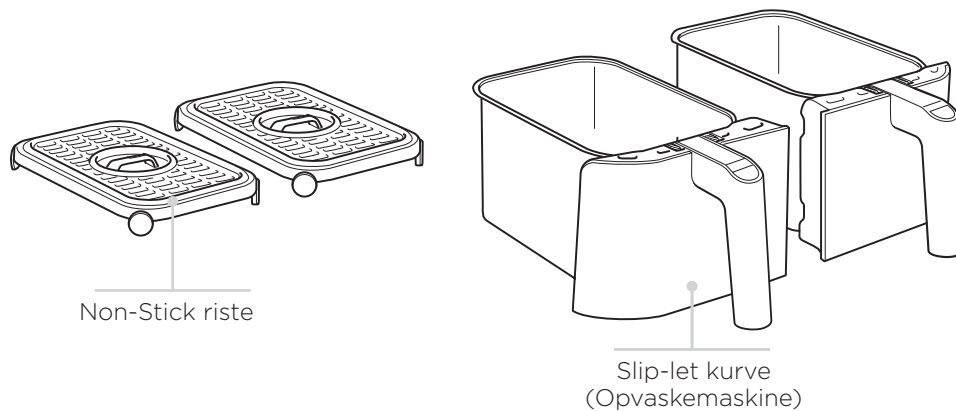
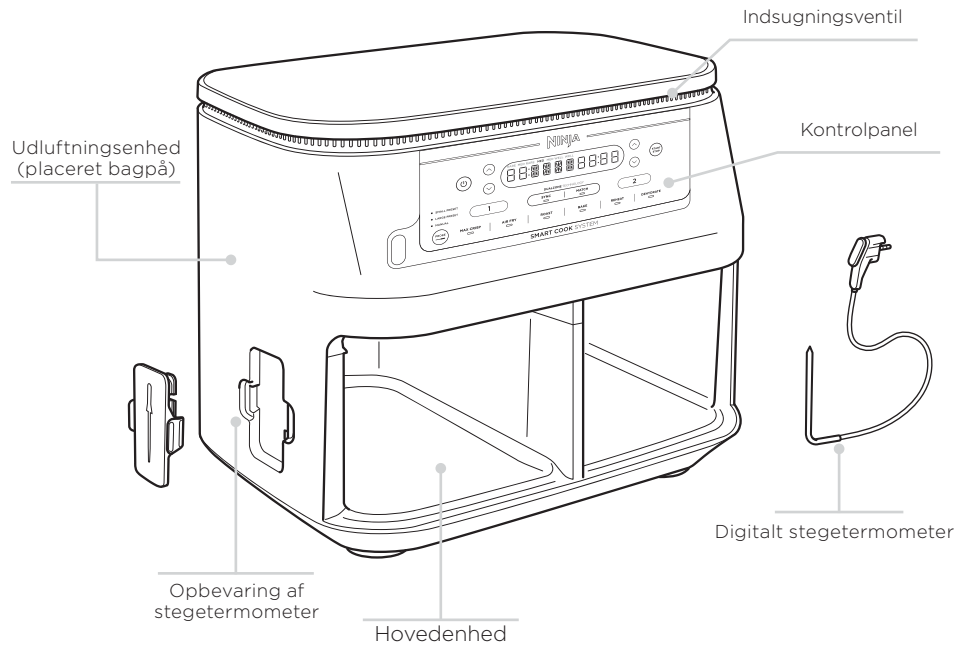


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

## GEM DISSE ANVISNINGER



Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

**FUNKTIONSKNAPPER**

**MAX CRISP (Maksimal Sprødhed):** Bedst til frosset mad såsom pomfritter og kyllingenuggets.

**AIR FRY (Luftstegning):** Brug denne funktion, når din mad skal være ekstra sprød og knasende uden ret meget olie.

**ROAST (Stegning):** Brug den som stegeovn til mørt kød med mere.

**REHEAT (Genopvarm):** Giv nyt liv til madrester ved at varme dem stille og roligt op, hvilket giver dig et lækkert, sprødt resultat.

**DEHYDRATE (Dehydrering):** For sunde snacks kan du dehydrere kød, frugt og grøntsager.

**BAKE (Baging):** Skab sofistikeret bagværk og desserter.

**BETJENINGSKNAPPER**

- ① Kontrollér udgangen for kurven til venstre (zone 1).
- ② Kontrollér udgangen for kurven til højre (zone 2).

**Venstre pile:** Brug pilene på venstre side af skærmen til at vælge den ønskede tilberedningstemperatur eller kødtype.

**Højre pile:** Brug pilene på højre side af skærmen til at vælge den ønskede tilberedningstid eller tilberedningsniveau.

**INDEN FØRSTE BRUG**

- 1 Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask slip-let-kurvene og ristene med varmt sæbevand, og skyl derefter og tør dem grundigt. Ristene er de **ENESTE** dele, der kan komme i opvaskemaskinen. For at forlænge levetiden for skufferne anbefaler vi håndvask. Vask **ALDRIG** hovedenheden eller stegetermometeret i opvaskemaskinen

**SYNC-knappen:** Synkroniserer automatisk tilberedningstiden for at sikre, at begge zoner slutter samtidig, selv hvis de har forskellige tilberedningstider.

**MATCH-knap:** Matcher automatisk zone 2-indstillinger til dem på zone 1 for at tilberede en større mængde ens fødevarer eller for at tilberede forskellige fødevarer med den samme funktion, temperatur og varighed.

**PROBE (TERMOMETER)-knap:** Brug til at vælge Small Preset (Lille forudindstilling), Large Preset (Stor forudindstilling) eller Manual (eller Manuel), når du bruger termometeret.

**Afbryderknap:** Knappen (⏻) tænder og slukker apparatet, og den stopper også alle tilberedningsfunktioner.

**STANDBY-TILSTAND:** Efter 10 minutter uden aktivitet på kontrolpanelet går apparatet i standbytilstand.

**HOLD-TILSTAND:** Hold vises på enheden i SYNC-tilstand. En zone vil lave mad, mens den anden zone holder op med at synkronisere sammen.

# BRUG AF NINJA®-TERMOMETERET

Sørg for, at stikket til termometeret er rent og ledningen ikke har knuder, før du sætter det i.

**BEMÆRK:** De termometer is alleen beschikbaar in Zone 1.

- 1 Fjern opbevaringsrummet til termometeret placeret på venstre side af apparatet. Rul derefter ledningen i rummet ud for at fjerne termometeret. Fjern zone 1-skuffe (før termometeret sættes i).
- 2 Indsæt termometeret i kødstykket ved hjælp af vejledningen på side 69 for at sikre, at termometeret er placeret korrekt.
- 3 Sæt termometeret i stikket (placeret på venstre side af kontrolpanelet). Skub godt på stikket, indtil det ikke kan komme længere ind i kontakten, og sæt derefter skuffen i. Du bør høre og føle et klik, når termometeret er sat helt ind. Sæt opbevaringsrummet tilbage på siden af apparatet.

**BEMÆRK:** Den overskydende ledning fra termometeret kan ligge i skuffen.

- 4 Når termometeret er sat i kontakten, skal du vælge Zone 1 og derefter den ønskede tilberedningsfunktion. Brug venstre pile til at justere tilberedningstemperaturen.
- 5 Brug PROBE (TERMOMETER)-knappen til at vælge enten Lille eller Stor forudindstilling, afhængigt af størrelsen på kødstykket. Brug pilene til venstre på displayet til at vælge dit kødstykke og pilene til højre på displayet til at indstille den ønskede temperatur. Hvis du bruger knappen Manual (Manuel), skal du bruge de anbefalede interne tilberedningstemperaturer.

MADTYPE:	INDSTIL NIVEAU TIL:
Fisk	Medium rød (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium gennemstegt (60°C)
	Gennemstegt (65°C)
Kylling/kalkun	Gennemstegt (75°C)
Svinekød	Medium rød (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium gennemstegt (65°C)
	Gennemstegt (70°C)
Oksekød/ lammekød	Rød (50°C)
	Medium rød (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium gennemstegt (65°C)
	Gennemstegt (70°C)

**BEMÆRK:** Se fødevarerstyrelsens anbefalinger for sikre madtemperaturer.

**BEMÆRK:** Foudindstillede tilberedningsniveauer for OKSEKØD/LAMMEKØD er lavere end normale anbefalinger, da apparatet medregner hviletid med 5-10°C.

- 6 Ingen forvarmning er nødvendig. Når du har foretaget dine valg, skal du trykke på START/STOP-knappen for at begynde tilberedningen. Skærmen viser den aktuelle temperatur samt den temperatur, der ønskes.
- 7 Apparatet stopper automatisk, når det ønskede resultat er opnået.
- 8 Overfør kødstykket til en tallerken for at hvile. Termometeret behøver ikke stadig at være sat i. Kødstykket fortsætter tilberedning med hviletid, til du indstiller din temperatur, hvilket tager omkring 3-5 minutter. Dette er et vigtigt trin, da resultatet kan se "mindre" tilberedt ud, uden hviletid. Hviletid kan variere baseret på kødstykkets størrelse, udskæring og type.

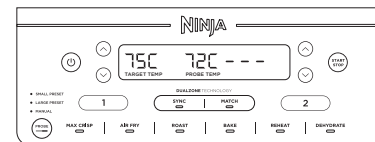
**BEMÆRK:** Stegetermometeret bliver VARMT. Brug enten handsker eller en tang til at tage stegetermometeret ud af kødet.

## Brug af SYNC med termometer:

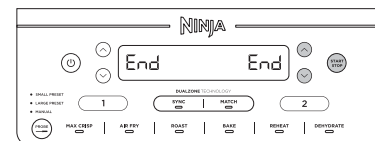
- 1 Se trin 1-3 på side 67 for instruktioner om opsætning af termometeret.
- 2 Tryk på Zone 1 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug PROBE (TERMOMETER)-knappen til at vælge enten den lille eller den store forudindstilling, afhængigt af størrelsen på kødstykket (se startvejledning for vejledning). Brug pilene på venstre side til at vælge kødstykket og pilene på højre side for at vælge det ønskede resultat.
- 3 Tryk på Zone 2 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Indstil tid og temperatur, og vælg SYNC. Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedning.

**BEMÆRK:** Under den indledende opsætning vil Zonen med den kortere tilberedningstid vise HOLD. Displayet vil derefter skifte til at vise termometerets aktuelle temperatur, og den temperatur, der ønskes, i zone 1 og statuslinjer i zone 2.

- 4 Mens zone 1 fortsætter med at nå den temperatur, der ønskes, begynder zone 2 tilberedningen. Displayet viser statusbjælker under tilberedningscyklussen. Vælg Zone 2 for at se den resterende tilberedningstid.



- 5 Når tilberedningen er færdig i begge zoner, vises "hvile" på displayet for zone 1. Displayet vil derefter blinke "COOL" 3 gange og derefter "End". and then "End".



## Brug af MATCH med termometer:

- 1 Tryk på Zone 1 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug de venstre pile til at vælge den ønskede tilberedningstemperatur. Brug PROBE (TERMOMETER)-knappen til at vælge Small Preset (Lille forudindstilling) eller Large Preset (Stor forudindstilling), afhængigt af størrelsen på kødstykket. Se startvejledning for vejledning. Hvis du bruger knappen Manual (Manuel), skal du bruge de anbefalede interne tilberedningstemperaturer på side 67. Brug pilene til højre på displayet til at vælge den ønskede madtype og pilene til venstre på displayet til at indstille den ønskede temperatur.
- 2 Vælg MATCH, og tryk derefter på START/STOP-knappen for at begynde tilberedningen.

# BRUG AF NINJA®-TERMOMETERET

## SÅDAN INDSÆTTER DU STEGETERMOMETERET KORREKT

MADTYPE:	PLACERING	KORREKT	UKORREKT
<b>Bøffer</b> <b>Svinekoteletter</b> <b>Lammekoteletter</b> <b>Kyllingebryst</b> <b>Burgere</b> <b>Mørbrad</b> <b>Fiskefileter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indsæt stegetermometeret vandret i midten af kødets tykkeste del.</li> <li>• Sørg for, at stegetermometerets spids er sat lige ind i midten af kødet - ikke vinklet mod bunden eller toppen.</li> <li>• Sørg for, at stegetermometeret er tæt på (uden at røre ved) benet og væk fra fedt eller brusk.</li> </ul> <p><b>BEMÆRK:</b> Den tykkeste del af filleten er ikke nødvendigvis midten. Det er vigtigt, at spidsen af stegetermometeret rammer den tykkeste del, så det ønskede resultat kan opnås.</p>		
<b>Hel kylling</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indsæt stegetermometeret vandret i den tykkeste del af brystet parallelt med benet (uden at røre det).</li> <li>• Sørg for, at den spidsen rammer i den tykkeste del af brystet og ikke går hele vejen ind i brysthulen.</li> </ul>		

**BEMÆRK:** Brug **IKKE** sonden til frosset mad eller udskæringer tyndere end 1,5 cm.

**VIGTIGT: SE STARTVEJLEDNINGEN FOR FORUDINDSTILLET TILBEREDNINGSDIAGRAM, NÅR DU BRUGER SYNC OG MATCH MED TERMOMETERET.**

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR

## STARTVEJLEDNING TIL OPSKRIFTER OG MADLAVNINGSSKEMAER

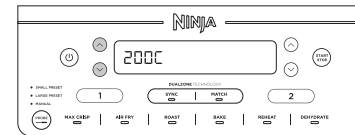
### TILBEREDNING MED DUALZONE-TEKNOLOGI

DualZone-teknologi anvender to madlavningszoner til at øge fleksibiliteten. Synchroniseringsfunktionen sikrer, at begge zoner, uanset forskellige tilberedningsindstillinger, vil være klar til at servere på samme tid.

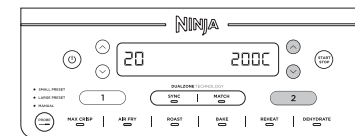
### SYNKRONISERING

For at afslutte tilberedning på samme tid, når ingredienser har forskellige tilberedningstider, temperaturer eller endda funktioner:

- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Zone 1 vil forblive oplyst. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejknappen. Brug Venstre pilene til at indstille temperaturen og brug Højre pile til at indstille varigheden.

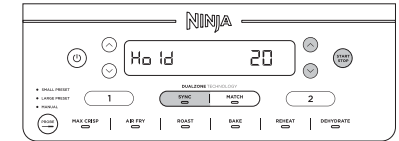


- 3 Vælg zone 2 og derpå den ønskede tilberedningsfunktion med drejknappen. Brug Venstre pilene til at indstille temperaturen og brug Højre pile til at indstille varigheden.



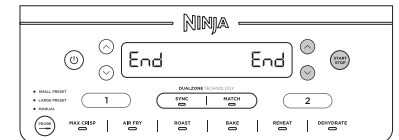
**BEMÆRK:** Du kan vælge en anden funktion for zone 2.

- 4 Tryk på SYNC og tryk derefter på drejknappen for at begynde at lave mad i zonen med længst tid. Den anden zone viser **Hold**. Apparatet vil bippe og aktivere den anden zone, når begge zoner har den samme varighed tilbage.



**BEMÆRK:** Hvis du beslutter dig for, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er forbi, du kan **STANDSE EN ZONE**. Vælg zonen, tryk derefter på drejknappen for at sætte zonen på pause eller nulstille. Se side 72 for yderligere instruktioner.

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå "Slut" på skærmen.



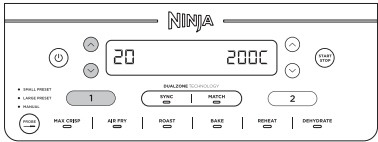
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning. **PLACER IKKE** kurve oven på apparatet.

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

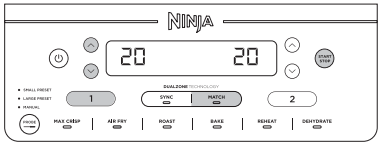
## MATCH (uden Digitalt stegetermometer)

For at tilberede en større mængde ens ingredienser eller for at tilberede forskellige ingredienser med den samme funktion, temperatur og varighed:

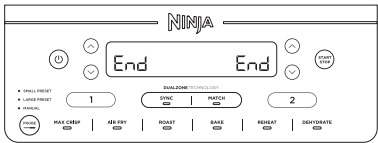
- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Zone 1 vil forblive oplyst. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejknappen. Brug Venstre pilene til at indstille temperaturen og brug Højre pile til at indstille varigheden.



- 3 Tryk på knappen MATCH for at kopiere zone 1-indstillinger til zone 2. Tryk derefter på drejknappen for at begynde tilberedning i begge zoner.



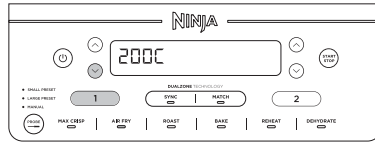
- 4 "Slut" vil vises på begge skærme, når tilberedningstiden slutter samtidig.



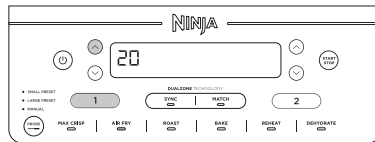
- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

## Start af begge zoner på samme tid, men slut på forskellige tidspunkter:

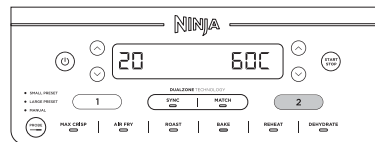
- 1 Vælg zone 1 og derpå den ønskede funktion med drejknappen. Brug Venstre pilene til at indstille temperaturen.



- 2 Brug Højre pile til at justere varigheden.



- 3 Vælg zone 2 og gentag trin 1 og 2.



- 4 Tryk på drejknappen for at starte tilberedning i begge zoner.



**BEMÆRK:** Hvis du beslutter dig for, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er forbi, du kan **STANDE EN ZONE**. Vælg den zone, og tryk derefter på START/STOP. Se side 72 for yderligere instruktioner.

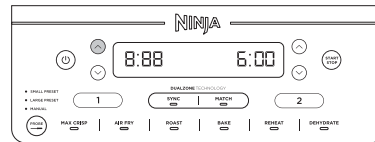
- 5 Når maden er færdig i hver zone, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

## AFSLUTNING AF TILBEREDNINGSTIDEN I ÉN ZONE (MENS BEGGE ZONER ANVENDES)

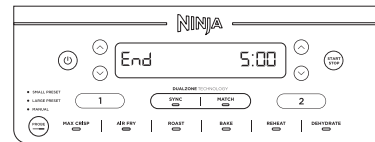
- 1 Vælg den zone, du vil stoppe.



- 2 Tryk på START/STOP for at sætte afslutte tilberedningen.



- 3 "Slut" vil vises på skærmen. Madlavning vil fortsætte i den anden zone.



## PAUSERING AF MADLAVNING

Tilberedning vil automatisk blive pauseret, når en skuffe fjernes. Isæt skuffen igen for at genoptage tilberedningen.

## VED BRUG I SYNC eller MATCH-TILSTAND

Hvis du åbner en skuffe, vil den anden skuffe automatisk blive sat på pause, så madlavningen stadig vil blive færdig. Sæt skuffen i igen for at fortsætte med at lave mad i begge zoner.

**BEMÆRK:** Hvis en skuffe under tilberedningen fjernes i mere end 1 minut, slukkes enheden automatisk. Du skal omprogrammere hver zone for at genoptage tilberedningen.

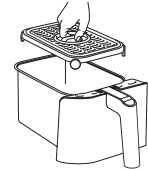
## TILBEREDNING I EN ENKELT ZONE

For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på afbryderknappen.

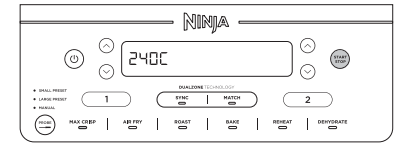
## Max Crisp (maksimal sprødhed)

**BEMÆRK:** Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger Max Crisp-funktionen. Temperaturen er forudindstillet til 240 °C.

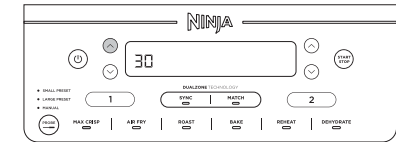
- 1 Installer risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



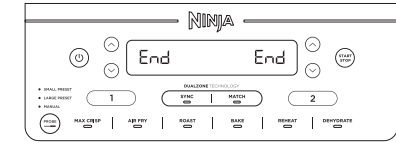
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg **MAKSIMAL SPRØDHED**.



- 3 Brug Højre pile til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til 30 minutter. Tryk på drejknappen for at starte tilberedning.



- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vises på skærmen.



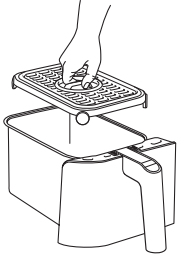
- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

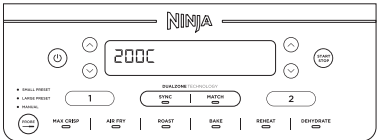
## Air Fry (luftfriture)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 200 °C.

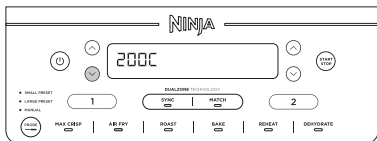
- 1 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



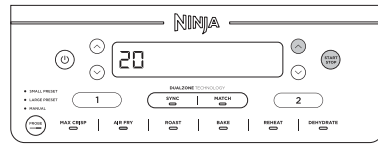
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg LUFTFRITURE med drejknappen.



- 3 Brug Venstre pilene til at indstille den ønskede temperatur.

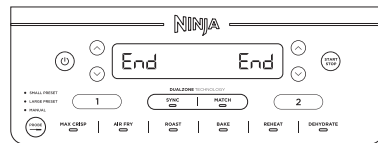


- 4 Brug Højre pile til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på drejknappen for at starte tilberedningen.



**BEMÆRK:** Under tilberedning kan du fjerne kurven og ryste ingredienserne for en mere jævn sprødhed.

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.



- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

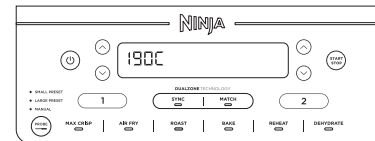
## Roast (stegning)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 190 °C.

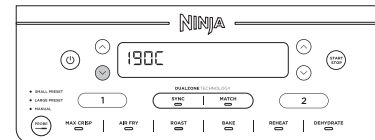
- 1 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), put ingredienser i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



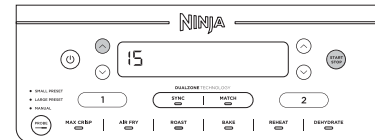
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Væg STEG med drejknappen



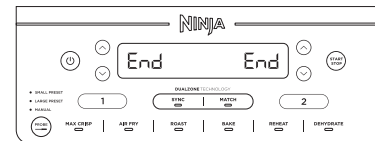
- 3 Brug Venstre pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 4 Brug Højre pile til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på drejknappen for at starte tilberedningen.



- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.

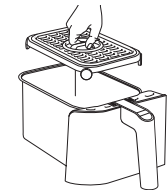


- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

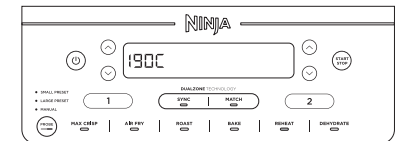
## Reheat (genopvarmning)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 170 °C.

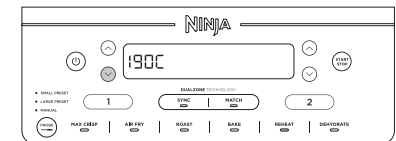
- 1 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



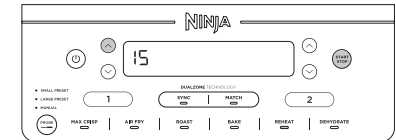
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg GENOPVARM med drejknappen.



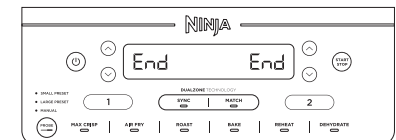
- 3 Brug Venstre pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 4 Brug Højre pile til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på drejknappen for at genvarme.



- 5 Når genopvarmning er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.

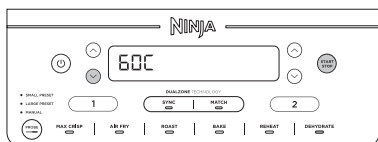


- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

**Dehydrate (dehydrering)**

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 60 °C.

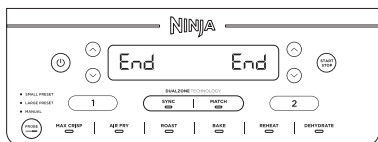
- 1 Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for, skal zone 2 vælges). Vælg DEHYDRER med drejeknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug Venstre pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 3 Brug Højre pile til at indstille tiden i 15 minutters-intervaller op til 1-12 timer. Tryk på drejeknappen for at starte dehydrering.



- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.



- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

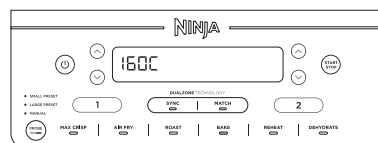
**Bake (bagning)**

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 160 °C.

- 1 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.

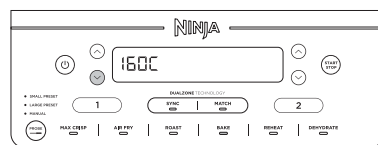


- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for, skal zone 2 vælges). Vælg BAG med drejeknappen.

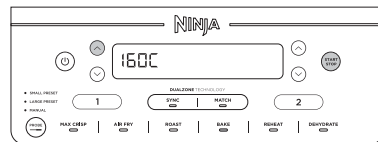


**BEMÆRK:** For at konvertere opskrifter fra en almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C.

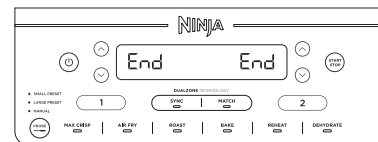
- 3 Brug Venstre pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 4 Brug Højre pile til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedning.



- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå "Slut" på skærmen.



- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

**RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE**

Apparatet skal altid rengøres efter brug. Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er helt afkølet inden rengøring.

Del/tilbehør	Rengøringsmetode	Kan du tåle opvaskemaskine?
Hovedenhed	Brug en fugtig klud til at rengøre hovedenheden og kontrolpanelet <b>BEMÆRK:</b> Hovedenheden må <b>ALDRIG</b> komme i vand eller andre former for væske. Hovedenheden må <b>ALDRIG</b> komme i opvaskemaskinen.	Nej
Kurve og riste	Disse kan komme i opvaskemaskinen eller vaskes i hånden. Hvis de vaskes i hånden, skal alle dele lufttørre eller aftørres med et viskestykke efter brug. For at forlænge levetiden for kurvene anbefaler vi at vaske dem.	Ja
Digitalt stegetermometer	Nedsænk IKKE ledningen eller nogen del af stegetermometeret i vand eller anden væske. Vi anbefaler, at du kun rengør med en fugtig klud.	Nej

Hvis der sidder madrester fast i ristene eller kurvene, så sæt dem ned i vasken, fyld dem med varmt sæbevand, og lad dem stå i blød.

**NYTTIGE TIPS**

- 1 For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Hvis ingredienserne ligger oven på hinanden, skal du ryste panden, når halvdelen af tiden er gået.
- 2 Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den zone, du vil tilpasse, og tryk på Venstre pilene for at tilpasse temperaturen, og Højre pile for tiden.
- 3 For at konvertere opskrifter fra din almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Kontrollér maden ofte, så du undgår, at den får for meget.
- 4 Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. For at undgå dette, kan du sætte maden fast (f.eks. det øverste stykke brød i din sandwich) med cocktailstikker.
- 5 Risten hæver ingredienserne i kurven, så luften cirkulerer under og rundt om dem, så din mad bliver sprød over det hele.
- 6 Når du har valgt en madlavningsfunktion, kan du trykke på START/STOP-knappen, så starter funktionen med det samme. Apparatet bruger standardtemperaturen og -tid.
- 7 For at opnå det bedste resultat med friske grøntsager og kartofler, skal du bruge mindst én spiseskefuld olie. Tilføj olie efter behov for at opnå den ønskede sprødhed.
- 8 For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Vi anbefaler, at du bruger et termometer, der viser temperaturen med det samme, så du nemt kan overvåge den indvendige temperatur på kød og fisk. Når tilberedningstiden er slut, skal du tage maden ud med det samme, så den ikke får for meget.
- 9 For at opnå det bedste resultat, skal du tage maden ud, når tilberedningstiden er slut, så den ikke får for meget.

- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger en enkelt zone?**  
Vælg den aktive zone, og tryk på Venstre pilene for at tilpasse temperaturen og Højre pile for tiden.
- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger de to zoner?**  
Vælg den ønskede zone, og tryk på Venstre pilene for at tilpasse temperaturen og Højre pile for tiden.
- **Kræver apparatet ikke forvarmning?**  
Apparatet kræver ikke forvarmning.
- **Kan jeg tilberede forskellige fødevarer i hver zone uden at bekymre mig om krydskontaminering?**  
Ja, begge zoner er aflukkede med separate varmeelementer og faner.
- **Hvordan sætter jeg nedtællingen på pause?**  
Nedtællingstimeren sættes automatisk på pause, når du fjerner gryden fra apparatet. Genindsæt kurven inden for 2 minutter for at genoptage tilberedningen, eller enheden vil automatisk sluk.
- **Hvordan sætter jeg én af zonerne på pause eller stopper den, når jeg bruger begge zoner?**  
Vælg den zone, du ønsker at stoppe, og tryk derefter på START/STOP-knappen.
- **Kan risten stilles på mit køkkenbord?**  
Risten bliver varm under tilberedningen. Pas på ved håndtering, og stil den kun på varmeresistente overflader.
- **Hvornår skal jeg bruge risten?**  
Brug risten, når du gerne vil have, at din mad skal være sprød. Risten hæver maden i kurven, så der kan komme luft ind under og omkring ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
- **Hvorfor blev min mad ikke helt tilberedt?**  
Sørg for, at kurven sidder korrekt under tilberedning. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Ryst kurven for blande ingredienser for en ensartet sprødhed. Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Tryk blot på Venstre pilene for at tilpasse temperaturen og Højre pile for tiden.
- **Hvorfor er min mad brændt på?**  
For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- **Hvorfor blæses nogle ingredienser rundt, når jeg luftsteger?**  
Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. Brug cocktailpinde for at sikre løse, lette ingredienser, såsom den øverste skive brød i en sandwich.
- **Kan jeg luftstege ingredienser med våd panering?**  
Ja, men du skal bruge den korrekte paneringsteknik. Det er vigtigt, at du først bruger mel, så æg og til sidst brødkrummer. Tryk paneringen godt fast på den panerede fødevarer, så krummer ikke vil blive blæst væk af fanen.
- **Hvordan opbevarer jeg termometeret i opbevaringsrummet?**  
Først indsættes stikkets ende i opbevaringsrummet, og ledningen vikles rundt med pilens retning.
- **Hvorfor blev skærmen sort?**  
Apparatet er i standbytilstand. Tryk på afbryder © knappen for at tænde apparatet igen.
- **Hvorfor er den en "E"-meddelelse på skærmen?**  
Apparatet fungerer ikke, som det skal. Du kan finde online-support på ninjakitchen.eu.

### TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Når du køber et produkt i Danmark som forbruger, har du fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "lovbestemte rettigheder"). Du kan gøre disse lovbestemte rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters ("produkter") kvalitet, at vi giver dig en yderligere fabriksgaranti på op til to år. Denne garanti gælder kun, hvis produktet købes i ny og ubrugt tilstand. Disse vilkår og betingelser gælder udelukkende vores garantier – dine lovbestemte rettigheder som køber påvirkes ikke. Bemærk venligst, at den 2-årige garanti er tilgængelig i alle EU-lande og i Storbritannien, hvis det ophører med at være et EU-land i garantiperioden.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garantier, som gives af SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("os", "vores" eller "vi"). Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem. Det samme gælder, hvis du har købt produktet direkte hos Ninja.

### Ninja®-garantier

Et husholdningsapparat til køkkenet udgør en stor investering. Dit nye apparat skal fungere korrekt så længe som muligt. Garantien, der følger med apparatet, er vigtig at tage i betragtning, da den afspejler, hvor megen tiltro producenten har til produktet og fabrikkationskvaliteten.

Du kan finde online-support på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hvordan registrerer jeg min garanti?

Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om dit apparat:

- Modelnr.
- Serienummer (kun hvis tilgængeligt)
- Produktets købsdato (kvittering eller følgeseddel)

Hvis du vil registrere online, skal du gå til [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### VIGTIGT

- Garantien dækker dit produkt i 2 år fra og med købsdatoen.
- Behold altid kvitteringen. Hvis du får brug for at anvende din garanti, skal vi bruge kvitteringen til at bekræfte de oplysninger, du giver os. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, vil det gøre din garanti ugyldig.

### Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

Når du registrerer din garanti, kan du vælge at modtage vores nyhedsbrev med tips, råd og konkurrencer. Få de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer. Registreres garantien online, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

Du kan finde flere oplysninger om vores fortrolighedspolitik på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

Vores tiltro til vores design og kvalitetskontrol betyder, at dit produkt er garanteret i to år i alt.

### Hvad dækker garantien?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas valg) af dit produkt, inklusive alle dele og alt arbejde i tilfælde af defekter i design, materialer og håndværksmæssig udførelse (inklusive transport- og forsendelsesomkostninger). Vores garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som forbruger.



### Hvad dækker garantien ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade, fejl forårsaget af uforsigtig brug eller behandling, misbrug, forsømmelse, skødesløs betjening eller håndtering af køkkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med den Ninja®-betjeningsvejledning, der fulgte med din maskine.
- Brug af køkkenapparatet til andre formål end normal husholdningsbrug.
- Brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med brugsanvisningerne.
- Brug af dele og tilbehør, der ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Fejlinstallering (bortset fra når installeringen er udført af Ninja®).
- Reparationer eller ændringer udført af andre end Ninja eller Ninjas repræsentanter, medmindre du kan dokumentere, at de reparationer eller ændringer, der er udført af andre, ikke er relaterede til den defekt, som du gør garantien gældende for.

### Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet dit Ninja-køkkenapparat. Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, reservedele og tilbehør til alle Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Husk, at brug af uoriginale Ninja-dele kan gøre din fabriksgaranti ugyldig. Dine lovmæssige rettigheder påvirkes dog ikke.

## NOTES

# GRACIAS

por comprar la freidora de aire de zona doble Ninja® Foodi®



## REGISTRE SU PRODUCTO

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

## REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

**CONSEJO:** El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera de la unidad junto al cable de alimentación.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, use los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto. Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medio ambiente.

# ÍNDICE

<b>Salvaguadas importantes</b> .....	<b>83</b>
<b>Piezas</b> .....	<b>85</b>
<b>Composición de la freidora de aire de zona doble</b> .....	<b>86</b>
Botones de función .....	86
Botones de funcionamiento .....	86
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>86</b>
<b>Modo de empleo del sensor Ninja®</b> .....	<b>87</b>
<b>Uso de la freidora de aire de zona doble</b> .....	<b>90</b>
Cocina con tecnología DualZone .....	90
Cocinar en una sola zona .....	92
Max Crisp (Gratinado máximo) .....	92
Air Fry (Freir con aire) .....	93
Roast (Asar) .....	94
Reheat (Recalentar) .....	94
Dehydrate (Deshidratar) .....	95
Bake (Hornear) .....	95
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>96</b>
<b>Consejos útiles</b> .....	<b>96</b>
<b>Guía de resolución de problemas</b> .....	<b>97</b>
<b>Registro de producto</b> .....	<b>98</b>

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de zona doble Ninja® Foodi®.

El uso de aparatos eléctricos hace conveniente tomar en todo momento precauciones básicas, incluidas las expuestas a continuación:

## ⚠️ ADVERTENCIAS

- Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Extremar la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- NO** coloque ni almacene nada sobre el producto cuando lo use.
- NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente o sobre un quemador caliente.
- NUNCA** utilice un enchufe ubicado debajo de la encimera.
- NUNCA** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- NO** utilice cables alargadores. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine solo en la cesta incluida.
- Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- NO** tape el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas frotando con un paño suave.
- Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.
- NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados ni comercializados por SharkNinja. No coloque accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de inducción, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- SIEMPRE** debe asegurarse de que la cesta esté debidamente cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato.

- Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.
- NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene los recipientes en exceso cuando vaya a proceder a la cocción. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- En caso de que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.
- NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas con que va equipado el aparato.
- NO** pongas las manos cerca del cable del Sensor Digital de Cocción cuando lo esté usando para evitar quemarte.
- Extremar las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.
- El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- La cesta y la placa de gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evite tocar la cesta o la placa al extraerlas del aparato. **SIEMPRE** debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o de extraer piezas del mismo y almacenarlo.
- NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.



Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.



Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.

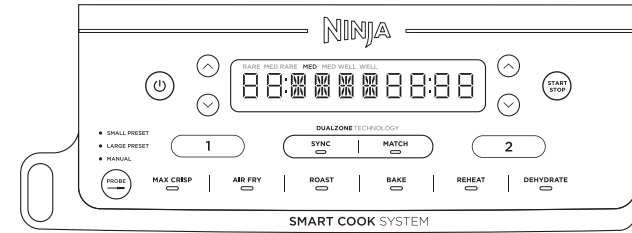
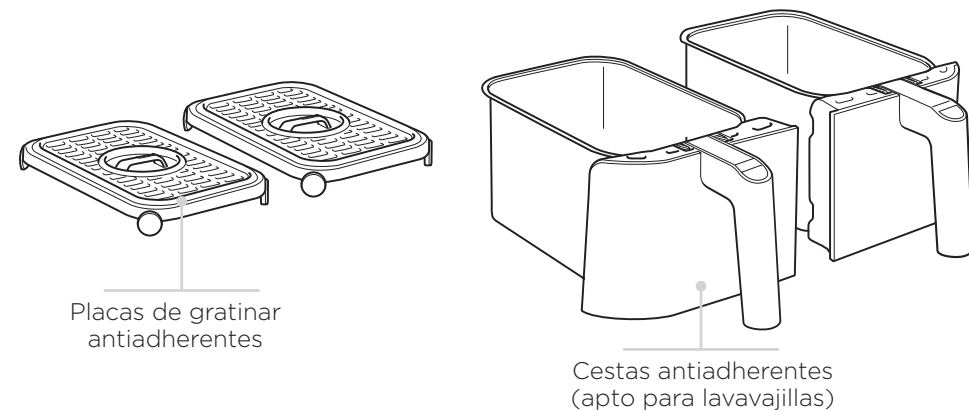
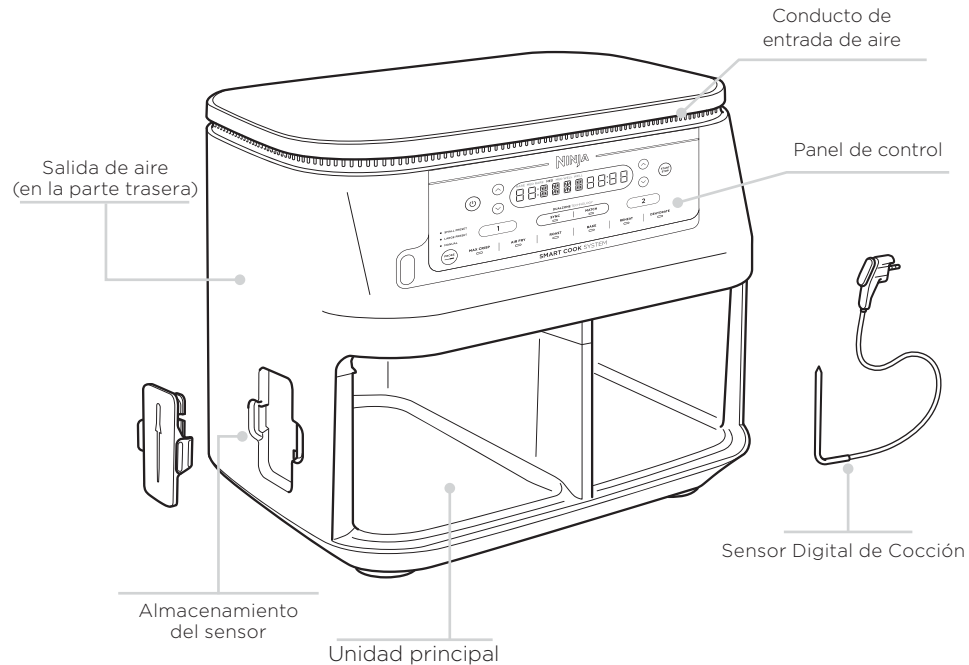


Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



Cuando se configura el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM.

**BOTONES DE FUNCIÓN**

**MAX CRISP (gratinado máximo):** lo mejor para alimentos congelados como patatas fritas y nuggets de pollo.

**AIR FRY (freír con aire):** esta función permite dotar a la comida de una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

**ROAST (asar):** utilice la unidad como horno para lograr una carne jugosa y mucho más.

**REHEAT (recalentar):** reviva las sobras recalentándolas levemente: obtendrá un resultado crujiente.

**DEHYDRATE (deshidratar):** Prepare sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

**BAKE (hornear):** Cree deliciosos postres y dulces horneados.

**BOTONES DE FUNCIONAMIENTO**

- ① Para controlar el resultado de la cesta de la izquierda (zona 1).
- ② Para controlar el resultado de la cesta de la derecha (zona 2).

**Flechas izquierda:** Usa las flechas que hay en la parte izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura de cocción o el tipo de alimento con proteínas que desees.

**Flechas derechas:** Usa las flechas que hay en la parte derecha de la pantalla para seleccionar el tiempo o el nivel de cocción.

**Botón SYNC (sincronización):** sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para garantizar que ambas zonas terminen al mismo tiempo, aunque tengan diferentes tiempos de cocción.

**Botón MATCH (combinación):** combina automáticamente los ajustes de la zona 2 con los de la zona 1 para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar distintos alimentos con la misma función, temperatura y tiempo.

**Botón PROBE (Sensor):** Úsalo para seleccionar los programas Small (Pequeño), Large (Grande) o Manual al usar el sensor.

**Botón de encendido:** el botón enciende la unidad; también la apaga y detiene todas las funciones de cocción.

**MODO DE ESPERA:** transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, el aparato entra en modo de espera.

**MODO DE RETENCIÓN:** La palabra "Hold" (retención) aparecerá en la unidad mientras esté en modo SYNC (sincronización). Una zona estará cocinando, mientras que la otra zona estará retenida hasta que los tiempos se sincronicen.

**ANTES DEL PRIMER USO**

- 1 Retire del aparato todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.
- 2 Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lave las cestas y las placas de gratinar con agua caliente y jabonosa y, a continuación, aclárelas y séquelas concienzudamente. Las cestas y las placas de gratinar son las **ÚNICAS** piezas que se pueden meter en un lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de las cestas, recomendamos lavarlas a mano. **NUNCA** laves la unidad principal ni el sensor en el lavavajillas.

## MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA®

Antes de enchufarlo, asegúrate de que la clavija no tiene ningún residuo y que el cable no está enredado.

**NOTA:** El sensor solo está disponible para la zona 1.

- 1 Retira el compartimento para almacenar el sensor que se encuentra en el lado izquierdo de la unidad. Después, desenrolla el cable del compartimento para sacar el sensor. Saca el cajón de la zona 1 (antes de enchufar el sensor).
- 2 Introduce el sensor en el alimento con proteínas; consulta la página 89 de la guía para colocarlo correctamente.
- 3 Enchufa el sensor en la clavija (que se encuentra a la izquierda del panel de control). Empújalo bien contra el enchufe hasta que ya no entre más y, después, mete el cajón. Deberías oír y sentir un clic cuando el sensor esté metido del todo. Vuelve a colocar el compartimento de almacenamiento en el lado de la unidad.

**NOTA:** El cable que sobre del sensor se puede dejar en el cajón.

- 4 Cuando el sensor esté enchufado, selecciona Zone 1 (zona 1) y la función de cocción deseada. Usa las flechas a la izquierda para ajustar la temperatura de cocción.
- 5 Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas. Utiliza las flechas a la izquierda de la pantalla para seleccionar el tipo de alimento con proteína y las flechas a la derecha para ajustar cuánto quieres que se haga. Si usas el botón MANUAL, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas.

TIPO DE ALIMENTO:	ESTABLECER NIVEL A:
<b>Pescado</b>	Medium Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (60 °C)
	Well Done (muy hecho) (65 °C)
<b>Pollo/Pavo</b>	Well Done (muy hecho) (75 °C)
<b>Cerdo</b>	Medium Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)
<b>Ternera/Cordero</b>	Rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium Rare (poco hecho) (55 °C)
	Medium (medio hecho) (60 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)

**NOTA:** Consulta la agencia de normas alimentarias del Reino Unido para obtener las temperaturas seguras de cada alimento.

**NOTA:** Los niveles de cocción preseleccionados para TERNERA/CORDERO son más bajos que las recomendaciones normales, ya que la unidad tiene una temperatura residual de 5-10 °C.

- 6 No es necesario precalentar. Cuando hayas seleccionado las funciones deseadas, pulsa START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar. En la pantalla aparecerá la temperatura actual del sensor y la que se desea alcanzar.
- 7 La unidad parará automáticamente cuando alcance el resultado deseado.
- 8 Pasa el alimento con proteínas a un plato para que repose. No hace falta insertar el sensor. La carne seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta el resultado fijado durante unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que si no la dejas reposar, podría parecer que está menos hecha. El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de alimento con proteínas.

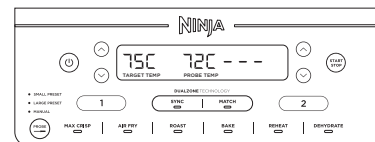
**NOTA:** El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes o pinzas para sacarlo de la comida.

### Uso de la función SYNC (Sincronizar) con el sensor:

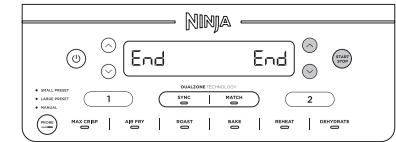
- 1 Consulta los pasos 1-3 en la página 87 de las instrucciones para configurar el sensor.
- 2 Pulsa Zone 1 (Zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas (consulta la Guía de inicio rápido como referencia). Usa las flechas a la izquierda para seleccionar el tipo de alimento con proteínas y las de la derecha para seleccionar el resultado deseado.
- 3 Pulsa Zone 2 (Zona 2) y selecciona la función de cocción deseada. Ajusta el tiempo y la temperatura, y selecciona SYNC (Sincronizar). Presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar.

**NOTA:** Durante la configuración inicial, la zona con el tiempo de cocción más corta aparecerá como HOLD (En espera). Después, se mostrarán en la pantalla las temperaturas del sensor y la deseada en la zona 1 y las barras de progreso en la zona 2.

- 4 Mientras la zona 1 sigue alcanzando la temperatura deseada, empezará la cocción en la zona 2. En la pantalla se mostrarán las barras de progreso durante el ciclo de cocción. Selecciona Zone 2 (Zona 2) para consultar el tiempo de cocción restante.



- 5 Cuando haya concluido la cocción en ambas zonas, aparecerá la palabra "rest" (repose) en la pantalla de la zona 1. A continuación, se mostrará la palabra "COOL" (enfriar) de manera intermitente tres veces en la pantalla y después "End" (Fin).



### Usar la función MATCH (Ajustar) con el sensor:

- 1 Pulsa Zone 1 (Zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Utiliza las flechas de la izquierda para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas. Consulta la Guía de inicio rápido como referencia. Si usas el botón MANUAL, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas en la página 87. Utiliza las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo proteína y las flechas a la izquierda para ajustar el resultado interno de tu comida.
- 2 Selecciona MATCH (Ajustar) y, a continuación, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar.

# MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA®

## CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
<p><b>Filetes</b></p> <p><b>Chuletas de cerdo</b></p> <p><b>Chuletas de cordero</b></p> <p><b>Pechugas de pollo</b></p> <p><b>Hamburguesas</b></p> <p><b>Solomillos</b></p> <p><b>Filetes de pescado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne.</li> <li>Asegúrate de que la punta del sensor se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia el fondo o la parte superior.</li> <li>Asegúrate de que el sensor está cerca del hueso (pero sin tocarlo) y alejado de la grasa o el cartilago.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Puede que la parte más densa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del sensor toque la parte más densa para conseguir los resultados deseados.</p>		
<p><b>Pollo entero</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserta el sensor horizontalmente en la parte más densa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo.</li> <li>Asegúrate de que la punta llega a la parte más densa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad.</li> </ul>		

**NOTA: NO** use el sensor con alimentos congelados o para cortes de carne de menos de 1,5 cm de espesor.

**IMPORTANTE: CONSULTA LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO COMO REFERENCIA PARA ENTENDER LA TABLA DE PROGRAMAS DE COCCIÓN CUANDO USES SYNC (SINCRONIZAR) Y MATCH (AJUSTAR) CON EL SENSOR.**

# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE

CONSULTE EN LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO RECETAS Y TABLAS DE COCCIÓN

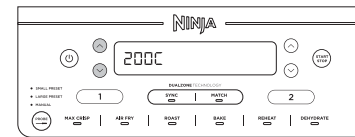
## COCINAR CON TECNOLOGÍA DUALZONE

La tecnología DualZone utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función Sync (sincronización) garantiza que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminen listas para servir al mismo tiempo.

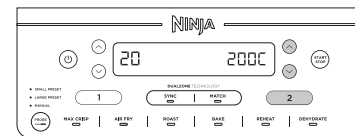
### SYNC (SINCRONIZACIÓN)

Para terminar de cocinar al mismo tiempo cuando los alimentos tengan distintos tiempos, temperaturas o incluso funciones de cocción:

- Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.
- La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las Flechas izquierda para ajustar la temperatura y las flechas derechas para ajustar el tiempo.



- Seleccione la zona 2 y luego la función de cocción deseada utilizando el selector. Use las Flechas izquierda para ajustar la temperatura y las flechas derechas para ajustar el tiempo.



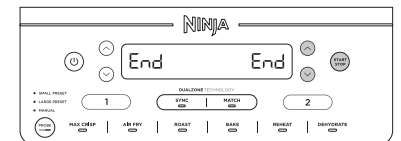
**NOTA:** Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

- Pulse SYNC (sincronizar) y pulse el selector para comenzar a cocinar en la zona con el tiempo más largo. La otra zona mostrará la palabra **Hold (Retención)**. La unidad emitirá un pitido y activará la segunda zona cuando a las dos zonas les quede el mismo tiempo.



**NOTA:** Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETERNER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y luego pulse el selector para interrumpir la zona o ajuste el tiempo a cero. Consulte la página 92 para obtener más instrucciones.

- Quando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



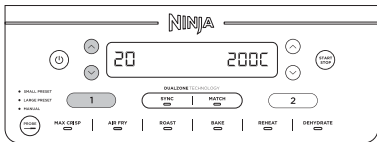
- Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona. **NO** ponga la cesta encima de la unidad.

# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

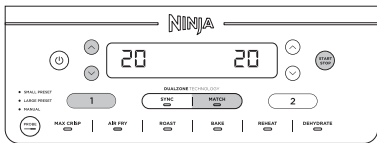
## MATCH (COMBINACIÓN)

Para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar distintos alimentos con la misma función, temperatura y tiempo:

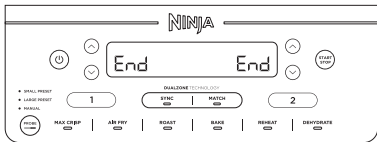
- 1 Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.
- 2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las Flechas izquierda para ajustar la temperatura y las flechas derechas para ajustar el tiempo.



- 3 Pulse el botón MATCH (combinación) para copiar la configuración de la zona 1 en la zona 2. A continuación, presione el selector para empezar a cocinar en ambas zonas.



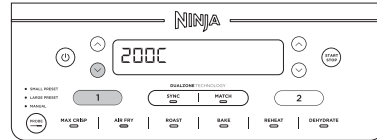
- 4 Aparecerá "End" (fin) en las dos pantallas cuando termine la cocción al mismo tiempo.



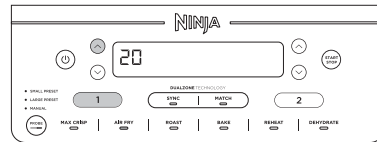
- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

## Para que ambas zonas empiecen a la vez, pero acaben en horas distintas:

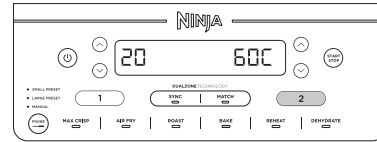
- 1 Seleccione la zona 1 y luego la función deseada utilizando el selector. Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura.



- 2 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo.



- 3 Seleccione la zona 2 y repita los pasos 1 y 2.



- 4 Presione el selector para empezar a cocinar en ambas zonas.

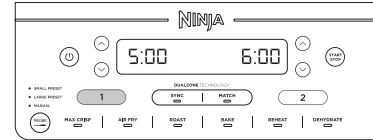


**NOTA:** Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETERER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y pulse START/STOP (inicio/parada). Consulte la página 92 para obtener más instrucciones.

- 5 Cuando la cocción haya concluido en cada zona, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

## TERMINAR EL TIEMPO DE COCCIÓN EN UNA ZONA (MIENTRAS USA AMBAS ZONAS)

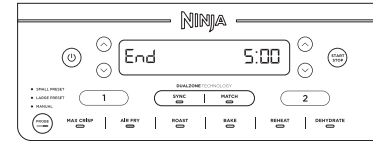
- 1 Seleccione la zona que desea detener.



- 2 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.



- 3 La palabra "End" (fin) aparecerá en la pantalla. La cocción continuará en la otra zona.



## PAUSA DE COCINADO

La cocción se detendrá automáticamente cuando se retire una cesta. Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

## CUANDO SE UTILIZA EN MODO SYNC (SINCRONIZACIÓN) o MATCH (COMBINACIÓN)

Si abre una cesta, la otra se pondrá en pausa automáticamente para que la cocción pueda seguir terminando al mismo tiempo. Vuelva a insertar la cesta para continuar cocinando en ambas zonas.

**NOTA:** Si se retira una cesta durante más de 1 minuto, la unidad se apagará automáticamente. Deberá volver a programar cada zona para reanudar la cocción.

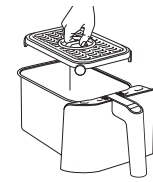
## COCINAR EN UNA SOLA ZONA

Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma, luego presione el botón de encendido.

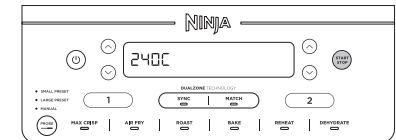
## Max Crisp (gratinado máximo)

**NOTA:** No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Max Crisp (Gratinado máximo). La temperatura viene preajustada a 240°C.

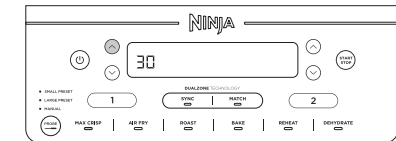
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



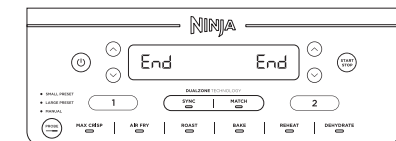
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione MAX CRISP (gratinado máximo).



- 3 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



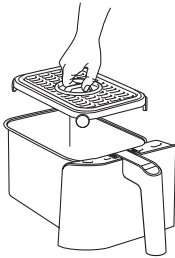
# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

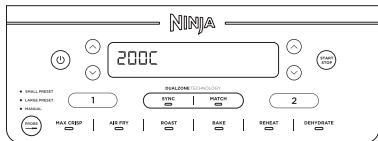
## Air Fry (freír con aire)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 200°C.

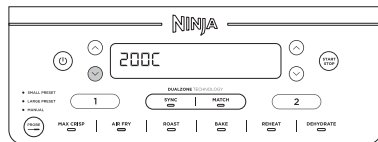
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY (freír con aire) utilizando el selector.



- 3 Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.

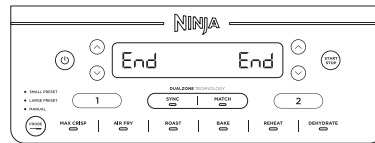


- 4 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione el selector para empezar a cocinar.



**NOTA:** durante la cocción, puede sacar la cesta y agitar o mezclar ingredientes para un gratinado nocturno.

- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

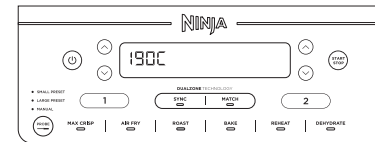
## Roast (asar)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 190°C.

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



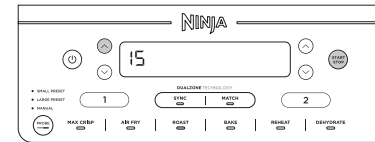
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione ROAST (asar) utilizando el selector.



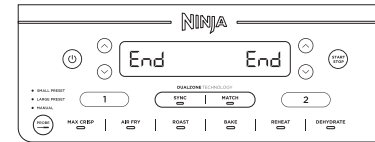
- 3 Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.

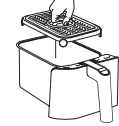


- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

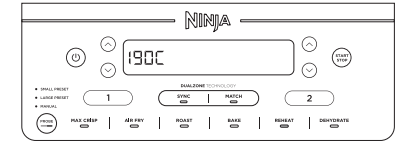
## Reheat (recalentar)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 170°C.

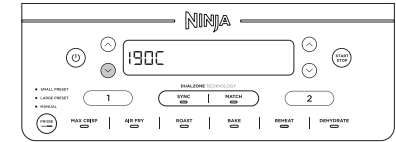
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



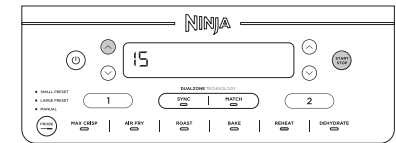
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione REHEAT (recalentar) utilizando el selector.



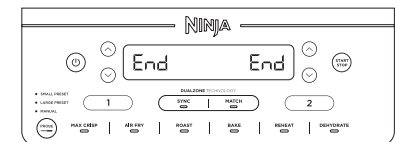
- 3 Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Pulse el selector para comenzar el recalentamiento.



- 5 Cuando el recalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



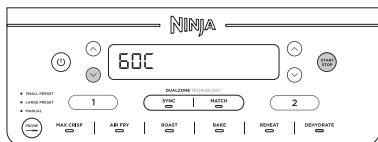
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.



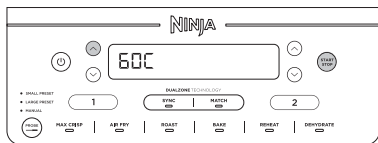
### Dehydrate (deshidratar)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 60°C.

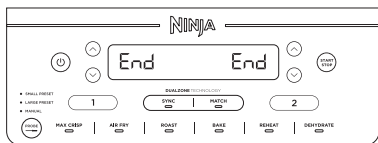
- 1 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE (deshidratar) utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.



- 3 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el selector para empezar a deshidratar.



- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

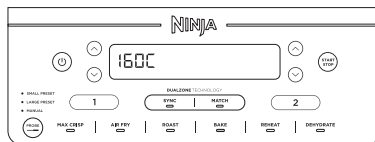
### Bake (hornear)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 160°C.

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.

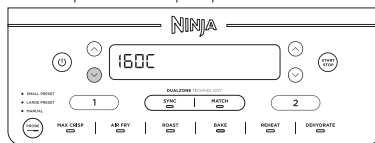


- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione BAKE (hornear) utilizando el selector.

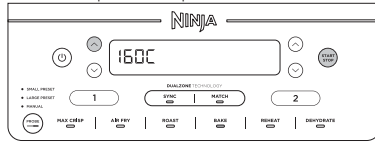


**NOTA:** para convertir recetas de un horno tradicional, rebaje la temperatura unos 10 °C.

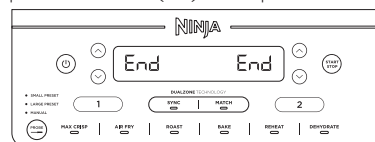
- 3 Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO


El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y espere a que se haya enfriado del todo antes de limpiarlo.

Pieza/accesorio	Método de limpieza	¿Apto para lavavajillas?
<b>Unidad principal</b>	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, límpielos con un paño húmedo <b>NOTA: NUNCA</b> sumerja la unidad en agua o en cualquier otro líquido. <b>NUNCA</b> lave la unidad principal en un lavavajillas.	<b>No</b>
<b>Cestas y placas de gratinar</b>	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seque con aire o con un paño todas las piezas tras su uso. Para prolongar la vida útil de las cestas, recomendamos lavarlas a mano.	<b>Sí</b>
<b>Sensor Digital de Cocción</b>	<b>NO</b> sumerjas el cable ni el sensor en agua ni en otros líquidos. Recomendamos limpiar solo con un paño húmedo.	<b>No</b>

Si quedan restos de alimentos pegados en las placas de gratinar o las cestas, déjelos en remojo en un fregadero lleno de agua caliente y jabonosa.

## CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Si hay solapamiento de ingredientes, asegúrese de darles una sacudida transcurrida la mitad del tiempo de cocción que haya establecido.
- 2 El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con seleccionar la zona que quiere ajustar y, luego, pulse las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
- 3 Para convertir recetas de su horno convencional, rebaje 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.
- 4 En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con paillitos.
- 5 Las placas de gratinar elevan los ingredientes de las cestas de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- 6 Tras seleccionar una función de cocción, puedes pulsar el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar inmediatamente. La unidad se pondrá en marcha y funcionará a la temperatura y durante el tiempo que se hayan definido de forma predeterminada..
- 7 Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añada por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añada más cantidad de aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefiera.
- 8 Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro instantáneo para controlar la temperatura interna de carne y pescado. Una vez haya terminado el tiempo de cocción, retire la comida inmediatamente para evitar que se pase.
- 9 Para lograr un resultado óptimo, retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

- **¿Cómo ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa una sola zona?**  
Seleccione la zona activa y, luego, pulse las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa dos zonas?**  
Seleccione la zona deseada y, luego, pulse las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
- **¿Necesita la unidad precalentarse?**  
La unidad no necesita precalentarse.
- **¿Puedo cocinar distintas comidas en cada zona sin preocuparme de una contaminación cruzada?**  
Sí, ambas zonas están autocontenidas con elementos de calefacción y ventiladores independientes.
- **¿Cómo puedo detener la cuenta atrás?**  
El temporizador se detendrá de forma automática cuando retire las cestas de la unidad. Vuelva a insertar la cesta en el plazo de 2 minutos para reanudar la cocción o la unidad se apagará automáticamente.
- **¿Cómo pausar o parar una zona al usar ambas zonas?**  
Seleccione la zona en la que quiere que se detenga y, a continuación, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener).
- **¿Es seguro colocar la cesta en la encimera?**  
La cesta se calentará durante la cocción. Tome precauciones al manipularla y colóquela únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo debería usar la placa de gratinar?**  
Utilice la placa de gratinar cada vez que desee que la comida salga crujiente. La placa eleva la comida en la cesta para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, para que todos los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿Por qué no se ha cocinado por completo mi comida?**  
Asegúrese de que la cesta esté insertada por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Dé una sacudida a la cesta para mezclar ingredientes y lograr una textura crujiente uniforme. El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con usar las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
- **¿Por qué se me ha quemado la comida?**  
Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?**  
En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Use palillos de madera para fijar la comida ligera y suelta, como la rebanada de pan superior de un bocadillo.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado líquido?**  
Sí, pero utilice la técnica de empanado adecuada. Es importante bañar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presione el pan firmemente sobre los ingredientes rebozados, para que el ventilador no expulse migas.
- **¿Cómo debo guardar el sensor en el compartimento?**  
En primer lugar, inserta el enchufe en el compartimento de almacenamiento y envuelve el cable siguiendo la flecha.
- **¿Por qué la pantalla se ha puesto en negro?**  
La unidad está en modo de espera. Pulse el botón de  encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Por qué hay un mensaje de “E” en la pantalla?**  
La unidad no funciona correctamente. Contacta con Atención al cliente en el 900 839 453.

## GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los “Productos”) que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de dos años. Esta garantía solo resulta aplicable a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE y en el Reino Unido en el supuesto que dejase de pertenecer a la UE durante el periodo de garantía.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

### Garantías de Ninja\*

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo aparato debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

Nuestro servicio de asistencia telefónica (0900 839 453) está operativo de lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. La llamada le permitirá ponerse en contacto directo con un representante de Ninja. También puede encontrar asistencia en línea en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### ¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, le informamos de que necesitará los siguientes datos de su máquina:

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### IMPORTANTE

- La garantía cubre el Producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

### ¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### ¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

### ¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución de su Producto (a discreción de Ninja), incluidas piezas y mano de obra —en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en el acabado— y los gastos de transporte y envío. Nuestra garantía es adicional a sus derechos legales como consumidor.

### ¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja® suministrado con el aparato.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con las instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja® originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja®).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que usted pueda demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace uso de la garantía.

### ¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Recuerde que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, sus derechos legales no se verán afectados.

# GRAZIE

per aver acquistato la friggitrice ad aria a due zone Ninja® Foodi®



## REGISTRATE IL VOSTRO ACQUISTO

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Leggete il codice QR con il cellulare

## REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero modello: \_\_\_\_\_

Numero di serie: \_\_\_\_\_

Data di acquisto: \_\_\_\_\_  
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozi di acquisto del prodotto:  
\_\_\_\_\_

## DETTAGLI TECNICI

Tensione: 220-240V~, 50-60Hz

Watts: 2470W

**SUGGERIMENTO:** Il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR situata sul retro dell'unità accanto al cavo di alimentazione.



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute dell'uomo causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in maniera responsabile allo scopo di favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore può ritirare questo prodotto e garantire un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

# SOMMARIO

<b>Precauzioni importanti</b> .....	<b>103</b>
<b>Componenti</b> .....	<b>105</b>
<b>Presentazione della friggitrice ad aria a due zone</b> .....	<b>106</b>
Pulsanti funzione .....	106
Pulsanti operativi .....	106
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>106</b>
<b>Utilizzo della sonda Ninja®</b> .....	<b>107</b>
<b>Utilizzo della friggitrice ad aria a due zone</b> .....	<b>110</b>
Cucina con la tecnologia DualZone .....	110
Cucinare in un'unica zona .....	112
Max Crisp .....	112
Air Fry (Frittura ad aria) .....	113
Roast (Cottura arrosto) .....	114
Reheat (Riscaldamento) .....	114
Dehydrate (Essiccazione) .....	115
Bake (Cottura al forno) .....	115
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>116</b>
<b>Consigli utili</b> .....	<b>116</b>
<b>Guida alla risoluzione dei problemi</b> .....	<b>117</b>
<b>Registrazione del prodotto</b> .....	<b>118</b>

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

**Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la friggitrice ad aria a due zone Ninja® Foodi®.**

**Quando si utilizza un apparecchio elettrico, osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:**

## ⚠ AVVERTENZE

- 1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 2 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 3 Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.
- 4 **NON** appoggiare o conservare alcun oggetto sopra il prodotto quando è in uso.
- 5 **NON** collocare l'apparecchio su superfici calde o accanto a un fornello elettrico o a gas caldo o sopra o dentro un forno riscaldato o fornello.
- 6 Non utilizzare **MAI** la presa elettrica sotto il piano di lavoro.
- 7 Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 8 **NON** utilizzare prolunghe. Viene usato un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore agli 8 anni lo utilizzino o vi rimangano impigliati e che le persone possano inciampare.
- 9 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cuocere le pietanze solo nel cestello fornito.
- 10 Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 11 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 12 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 13 Prima di posizionare il cestello rimovibile nell'unità principale, verificare che questo e l'unità siano puliti e asciutti passando un panno morbido.
- 14 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso errato può causare lesioni.
- 15 Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 16 **NON** utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 17 **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. Non collocare gli accessori in un microonde, un tostapane, un forno a convezione o un forno tradizionale oppure su un piano di lavoro in ceramica, una serpentina elettrica, un fornello a gas o un barbecue all'aperto. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 18 Verificare **SEMPRE** che il cestello sia chiuso correttamente prima di utilizzare l'unità.
- 19 Durante l'uso, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sopra e su tutti i lati dell'apparecchio per un'adeguata circolazione dell'aria.

- 20 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito il cestello rimovibile.
- 21 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 22 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 23 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che il cibo venga cotto in base alle temperature consigliate.
- 24 Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 25 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie disponibili.
- 26 Prestare particolare attenzione quando l'apparecchio contiene cibo caldo. Un uso errato può causare lesioni personali.
- 27 **NON** toccare il cavo della sonda di cottura digitale quando è in funzione, per prevenire scottature o ustioni.
- 28 Se cade, il cibo può causare gravi bruciature. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.
- 29 Il cestello e la piastra di frittura raggiungono temperature estremamente elevate durante la cottura. Evitare il contatto fisico quando si estrae il cestello o la piastra dall'apparecchio. Dopo l'estrazione, collocare **SEMPRE** il cestello o la piastra su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- 30 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.
- 31 Per disconnettersi, posizionare qualsiasi controllo sulla posizione "OFF", quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulizia, smontaggio, montaggio o rimozione dei componenti e prima di riporlo.
- 32 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.
- 33 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.



Rimanda alla lettura e alla revisione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.

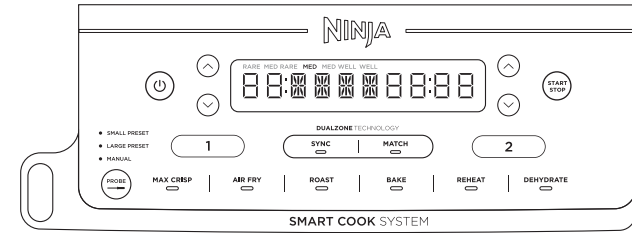
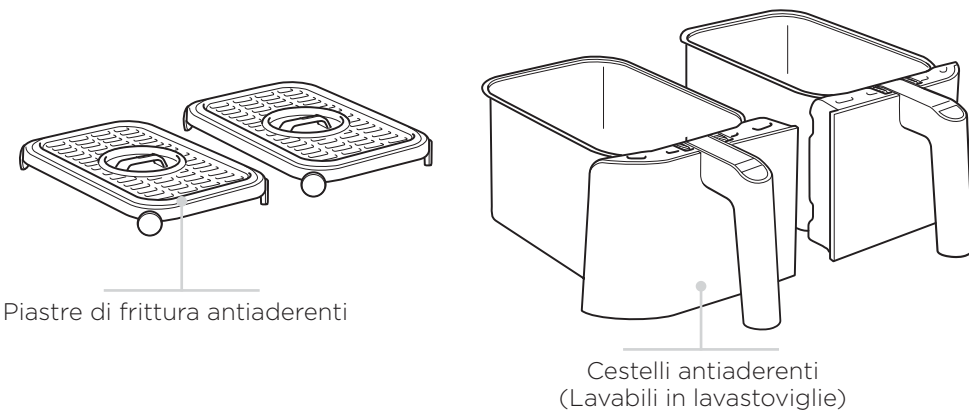
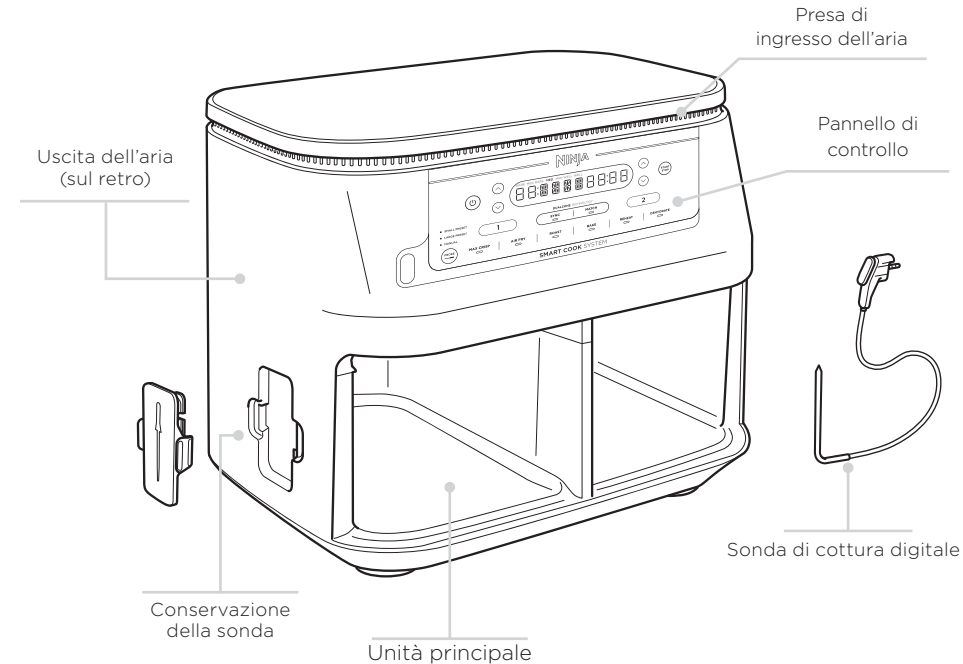


Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



Per uso casalingo e al chiuso.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Quando viene impostato il tempo, sul display digitale viene visualizzato come HH:MM.

## PULSANTI FUNZIONE

**MAX CRISP:** indicata per i cibi surgelati come patatine fritte e nugget di pollo.

**AIR FRY (FRITTURA AD ARIA):** utilizzare questa funzione per rendere il cibo croccante senza usare olio o usandone una quantità minima.

**ROAST (COTTURA ARROSTO):** utilizzare l'unità come forno per carni tenere e altro.

**REHEAT (RISCALDAMENTO):** gli avanzi potranno essere riscaldati leggermente per ottenere pietanze con una deliziosa crosticina.

**DEHYDRATE (ESSICCAZIONE):** è possibile essiccare carni, frutta e verdure per preparare sani spuntini.

**BAKE (COTTURA AL FORNO):** prepara succulenti dolcetti e dessert al forno.

## PULSANTI OPERATIVI

- 1 Comando dell'uscita del cestello di sinistra (Zona 1).
- 2 Comando dell'uscita del cestello di destra (Zona 2).


**Frecce a sinistra:** usa le frecce sul lato sinistro del display per selezionare la temperatura di cottura desiderata o il tipo di alimento proteico.

**Frecce a destra:** usa le frecce sul lato destro del display per selezionare il tempo e il livello di cottura.

**Pulsante SYNC:** sincronizza automaticamente i tempi di cottura per garantire che entrambe le zone finiscano contemporaneamente, anche se hanno tempi di cottura diversi.

**Pulsante MATCH:** fa corrispondere automaticamente le impostazioni della zona 2 a quelle della zona 1 per cuocere una maggiore quantità dello stesso cibo, oppure per cuocere cibi diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e lo stesso tempo.

**Pulsante PROBE (SONDA):** Utilizzarlo per selezionare le impostazioni predefinite Small (Piccolo), Large (Grande) o Manual (Manuale), quando si usa la sonda.

**Pulsante di accensione:** con il  pulsante si accende l'unità, si spegne e si interrompono tutte le funzioni di cottura.

**MODALITÀ STANDBY:** se il pannello di controllo non viene utilizzato per 10 minuti, l'unità entra in modalità Standby.

**MODALITÀ HOLD:** quando in modalità SYNC, verrà visualizzata la dicitura Hold sull'unità. In una zona si cucinerà, mentre nell'altra zona sarà in modalità Hold fino a quando non si sincronizzano.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare i cestelli e le piastre di frittura in acqua calda e sapone, quindi risciacquarli e asciugarli completamente. I cestelli e le piastre di frittura sono gli **UNICI** componenti lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la vita dei cestelli, consigliamo il lavaggio a mano. Non lavare **MAI** l'unità principale o la sonda in lavastoviglie.

# USING THE NINJA® Probe

Prima di collegare la sonda all'unità, assicurarsi che sul connettore non ci siano residui e che il cavo non sia attorcigliato.

**NOTA:** la sonda è disponibile solo per la Zona 1.

- 1 Rimuovere l'alloggiamento della sonda posto sul lato sinistro dell'unità. Quindi svolgere il cavo dall'alloggiamento per rimuovere la sonda. Rimuovere lo scomparto della Zona 1 (prima di collegare la sonda).
- 2 Inserire la sonda nell'alimento proteico seguendo la guida a pagina 109 per accertarsi che sia posizionata correttamente.
- 3 Collegare la sonda alla presa (posta sul lato sinistro del pannello di controllo). Premere con decisione il connettore per inserirlo il più possibile nella presa, quindi riposizionare lo scomparto. Quando la sonda sarà inserita completamente, si avvertirà e si udrà uno scatto. Riporre l'alloggiamento nella parte laterale dell'unità.

**NOTA:** il cavo della sonda in eccesso può essere lasciato nello scomparto.

- 4 Una volta collegata la sonda alla relativa presa, selezionare la Zona 1 e la funzione di cottura desiderata. Utilizzare le frecce a sinistra per regolare la temperatura di cottura.
- 5 Utilizzare il pulsante PROBE (SONDA) per selezionare l'impostazione predefinita Small (Piccolo) o Large (Grande) a seconda delle dimensioni dell'alimento proteico. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per selezionare il tipo di alimento proteico e le frecce sul lato destro del display per impostare il grado di cottura interna desiderato. Se si preme il pulsante Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate.

TIPO DI ALIMENTO:	IMPOSTARE IL LIVELLO SU:
Pesce	Medio - al sangue (50°C)
	Medio (55°C)
	Medio - cotto (60°C)
Pollo/Tacchino	Ben cotto (65°C)
	Ben cotto (75°C)
	Ben cotto (70°C)
Maiale	Medio - al sangue (50°C)
	Medio (55°C)
	Medio - cotto (65°C)
Manzo/Agnello	Ben cotto (70°C)
	Al sangue (50°C)
	Medio - al sangue (55°C)
	Medio (60°C)
	Medio - cotto (65°C)
	Ben cotto (70°C)

**NOTA:** per le temperature di cottura degli alimenti fare riferimento agli standard di cottura degli alimenti vigenti in Italia.

**NOTA:** i livelli di cottura predefiniti per MANZO/AGNELLO sono inferiori alla norma perché l'unità esegue una cottura di riporto rispetto alla temperatura indicata (5-10 °C).

- 6 Non è necessario effettuare il preriscaldamento. Una volta effettuate le selezioni, premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare la cottura. Sullo schermo verranno visualizzate sia la temperatura corrente della sonda sia quella programmata.
- 7 L'unità si arresterà automaticamente al raggiungimento del risultato di cottura desiderato.
- 8 Trasferire l'alimento su un piatto e lasciarlo riposare senza estrarre ancora la sonda. La cottura dell'alimento continuerà ancora per inerzia per circa 3-5 minuti fino a raggiungere il risultato desiderato. Questa fase è importante: senza la fase di riposo, il grado di cottura potrebbe essere "inferiore" a quanto previsto. I tempi di cottura per inerzia possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di alimento.

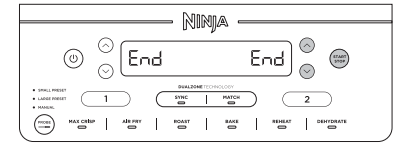
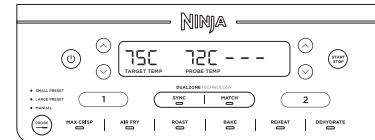
**NOTA:** la sonda sarà ROVENTE. Utilizzare dei guanti o delle pinze da forno per estrarre la sonda dagli alimenti.

## Utilizzo della funzione SYNC (SINCRONIZZAZIONE) con la sonda:

- 1 Per istruzioni sulla configurazione della sonda seguire i passaggi 1-3 a pagina 107.
- 2 Selezionare la Zona 1 e la funzione di cottura desiderata. Utilizzare il pulsante PROBE (SONDA) per selezionare l'impostazione predefinita Small (Piccolo) o Large (Grande) a seconda delle dimensioni dell'alimento proteico (per indicazioni consultare la Guida rapida). Utilizzare le frecce sul lato sinistro per selezionare il tipo di alimento proteico e le frecce sul lato destro per selezionare il risultato desiderato.
- 3 Selezionare la Zona 2 e la funzione di cottura desiderata. Impostare temperatura e tempo di cottura e selezionare SYNC (SINCRONIZZAZIONE). Premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.

**NOTA:** durante la configurazione iniziale, la zona con il tempo di cottura più breve mostrerà la dicitura HOLD (ATTESA). Sul display verranno quindi visualizzate la temperatura corrente e quella programmata della sonda nella Zona 1 e le barre di avanzamento nella Zona 2.

- 4 Mentre la Zona 1 procede con il raggiungimento della temperatura programmata, la Zona 2 inizia la cottura. Durante il ciclo di cottura, sul display verranno visualizzate le barre di avanzamento. Selezionare la Zona 2 per visualizzare il tempo di cottura rimanente.



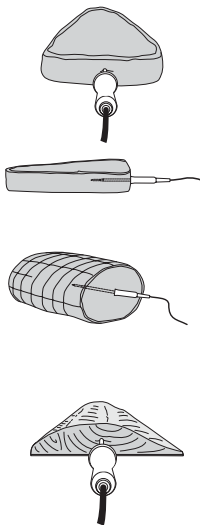
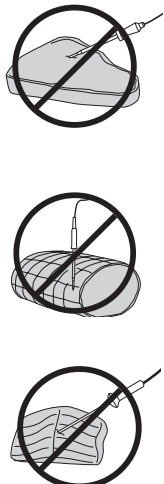
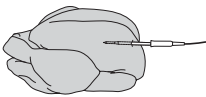

- 5 Quando il ciclo di cottura sarà completato in entrambe le Zone, sul display della Zona 1 verrà visualizzata la dicitura "rest" (inerzia termica). Sul display lampeggerà per 3 volte la scritta "COOL" (RAFFREDDAMENTO) e comparirà poi "End" (Fine).

## Utilizzo della funzione MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI) con la sonda:

- 1 Selezionare la Zona 1 e la funzione di cottura desiderata. Utilizzare le frecce a sinistra per selezionare la temperatura di cottura. Utilizzare il pulsante PROBE (SONDA) per selezionare l'impostazione predefinita Small (Piccolo) o Large (Grande) a seconda delle dimensioni dell'alimento. Per indicazioni consultare la Guida rapida. Se si preme il pulsante Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate a pagina 107. Utilizzare le frecce sul lato destro del display per selezionare il tipo di alimento proteico e le frecce sul lato sinistro del display per impostare il grado di cottura interna desiderato.
- 2 Selezionare MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI), quindi premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.

## UTILIZZO DELLA SONDA NINJA®

### COME INSERIRE CORRETTAMENTE LA SONDA

TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO	CORRETTO	NON CORRETTO
<b>Bistecca</b> <b>Braciola di maiale</b> <b>Costoletta d'agnello</b> <b>Petto di pollo</b> <b>Hamburger</b> <b>Filetto</b> <b>Filetto di pesce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserire la sonda orizzontalmente al centro della parte più spessa del pezzo di carne.</li> <li>Assicurarsi che la punta della sonda sia inserita dritta al centro della carne e non inclinata verso il basso o verso l'alto.</li> <li>Assicurarsi che la sonda sia vicina all'osso (ma non a contatto) e lontano dal grasso o dalla cartilagine.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> la parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità della sonda sia inserita nella parte più spessa del pezzo di carne per ottenere il risultato sperato.</p>		
<b>Pollo intero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inserire la sonda orizzontalmente nella parte più spessa del petto, parallela all'osso ma non a contatto con esso.</li> <li>Assicurarsi che la punta raggiunga il centro della parte più spessa del petto e non vada ad attraversarne la parte cava.</li> </ul>		

**NOTA: NON** utilizzare la sonda con cibi congelati o tagli di carne inferiori a 1,5 cm.

**IMPORTANTE: QUANDO SI UTILIZZANO LE FUNZIONI SYNC (SINCRONIZZAZIONE) E MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI) CON LA SONDA, CONSULTARE LA TABELLA DELLE PREIMPOSTAZIONI DI COTTURA NELLA GUIDA RAPIDA.**

## CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

### CONSULTARE LA GUIDA RAPIDA PER RICETTE E TABELLE DI COTTURA

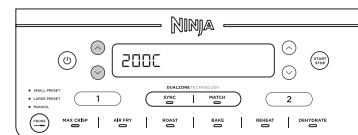
#### CUCINARE CON LA TECNOLOGIA DUALZONE

La tecnologia DualZone utilizza due zone di cottura per aumentare la versatilità. La funzione Sync assicura che, indipendentemente dalle diverse impostazioni di cottura, entrambe le zone finiscano la cottura di cibi pronti da servire contemporaneamente.

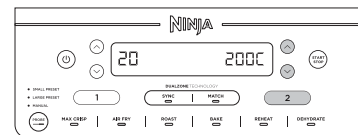
#### SYNC

Per terminare la cottura allo stesso tempo quando le pietanze hanno tempi di cottura, temperature o anche funzioni diversi:

- Inserire gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
- La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce a sinistra per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.

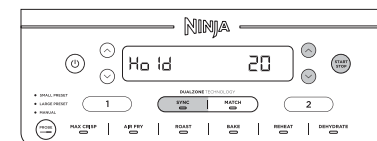


- Selezionare la Zona 2, quindi selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce a sinistra per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.



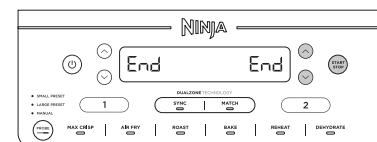
**NOTA:** è possibile selezionare una funzione diversa per la Zona 2.

- Premere SYNC, quindi premere il quadrante per avviare la cottura nella zona con il tempo più lungo. Nell'altra zona verrà visualizzata la dicitura **Hold**. L'unità emetterà un segnale acustico e attiverà la seconda zona quando entrambe avranno lo stesso tempo rimanente.



**NOTA:** se si nota che gli alimenti in una delle zone sono pronti prima del termine del tempo di cottura, è possibile **INTERROMPERE UNA ZONA**. Selezionare quella zona, quindi premere il quadrante per metterla in pausa o impostare il tempo su zero. Vedere pagina 112 per ulteriori istruzioni.

- Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone. **NON** collocare il cestello sopra l'unità.

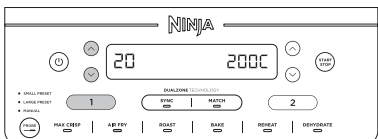


# CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

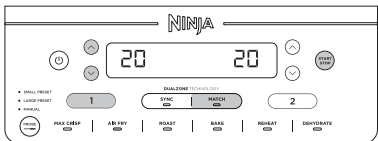
## MATCH (senza Sonda di cottura digitale)

Per cuocere una maggiore quantità dello stesso cibo, oppure per cuocere cibi diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e lo stesso tempo:

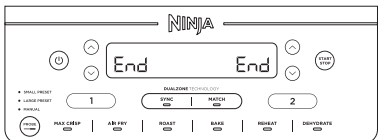
- 1 Inserire gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
- 2 La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce a sinistra per impostare la temperatura e le frecce a destra per impostare il tempo.



- 3 Premere il pulsante MATCH per copiare le impostazioni della Zona 1 nella Zona 2. Quindi premere il quadrante per avviare la cottura in entrambe le zone.



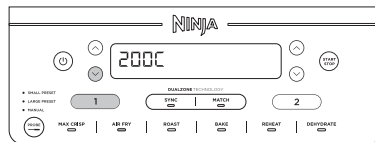
- 4 Su entrambi i display appare la scritta "End" quando la cottura termina contemporaneamente.



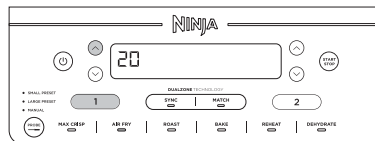
- 5 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

## Se le zone vengono fatte partire allo stesso tempo, ma terminano con tempi diversi:

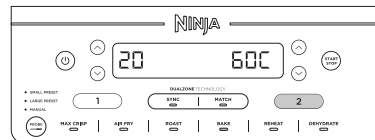
- 1 Selezionare la zona 1, quindi selezionare la funzione desiderata con il quadrante. Utilizzare le frecce a sinistra per impostare la temperatura.



- 2 Utilizzare le frecce a destra per impostare il tempo.



- 3 Selezionare la Zona 2 e ripetere i passaggi 1 e 2.



- 4 Premere il quadrante per avviare la cottura in entrambe le zone.

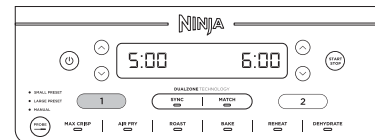


**NOTA:** se si nota che gli alimenti in una delle zone sono pronti prima del termine del tempo di cottura, è possibile **INTERROMPERE UNA ZONA**. Selezionare quella zona, quindi premere START/STOP. Vedere pagina 112 per ulteriori istruzioni.

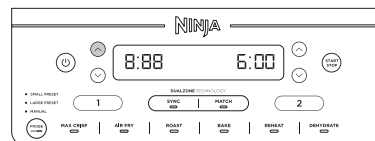
- 5 Una volta completata la cottura in entrambe le zone, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".
- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

## TERMINARE IL TEMPO DI COTTURA IN UNA ZONA (MENTRE SI UTILIZZANO ENTRAMBE LE ZONE)

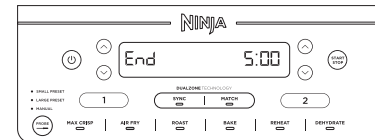
- 1 Selezionare la zona che si desidera interrompere.



- 2 Premere START/STOP per terminare la cottura.



- 3 Sul display verrà visualizzata la dicitura "End". La cottura continuerà nell'altra zona.



## METTERE IN PAUSA LA COTTURA

La cottura si mette in pausa automaticamente quando viene rimosso un cestello. Reinserrire il cestello per riprendere la cottura.

## QUANDO SI UTILIZZA IN MODALITÀ SYNC o MATCH

Se il cestello viene aperto, l'altro cestello si mette in pausa automaticamente in modo che la cottura finisca contemporaneamente. Reinserrire il cestello per continuare la cottura in entrambe le zone.

**NOTA:** se durante la cottura viene rimosso un cestello per più di 1 minuto, l'unità si spegnerà automaticamente. Sarà necessario riprogrammare ogni zona per riprendere la cottura.

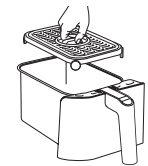
## CUCINARE IN UN'UNICA ZONA

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante di accensione.

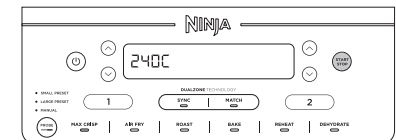
### Max Crisp

**NOTA:** Quando si usa la funzione Max Crisp, non è possibile o necessario regolare la temperatura. La temperatura è preimpostata su 240°C.

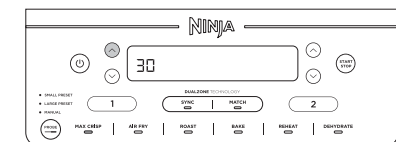
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



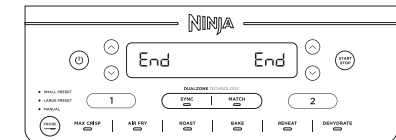
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare MAX CRISP.



- 3 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 30 minuti. Premere il quadrante per avviare la cottura.



- 4 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

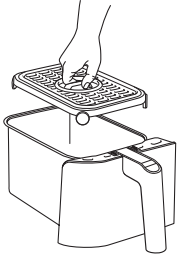


- 5 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

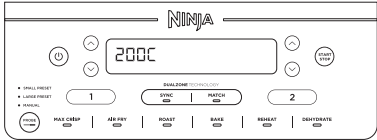
## Air Fry (frittura ad aria)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 200°C.

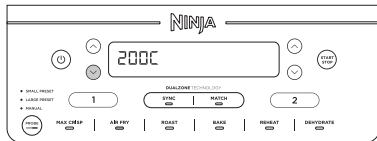
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



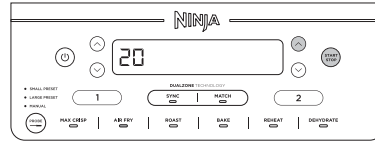
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare FRITTURA AD ARIA con il quadrante.



- 3 Utilizzare le frecce a sinistra per impostare la temperatura desiderata.

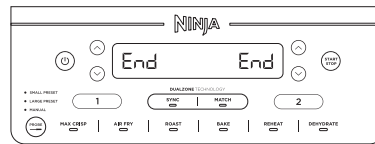


- 4 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare la cottura.



**NOTA:** durante la cottura, è possibile estrarre il cestello e scuotere o mescolare gli ingredienti per una croccantezza uniforme.

- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

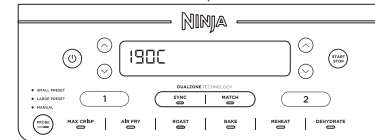
## Roast (cottura arrosto)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 190°C.

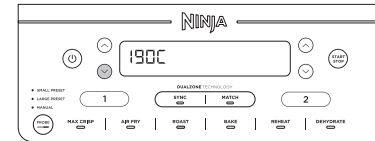
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



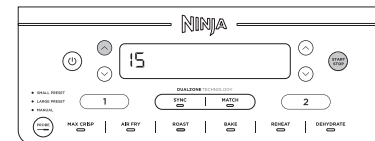
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare COTTURA ARROSTO con il quadrante.



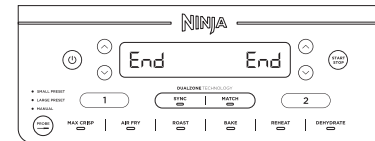
- 3 Utilizzare le frecce a sinistra per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere il quadrante per avviare la cottura.



- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

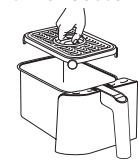


- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

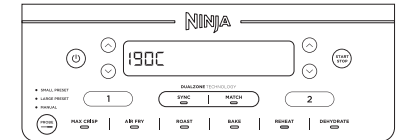
## Reheat (riscaldamento)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 170°C.

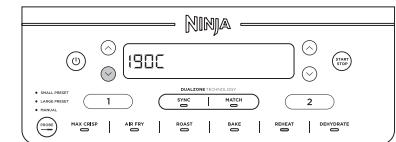
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



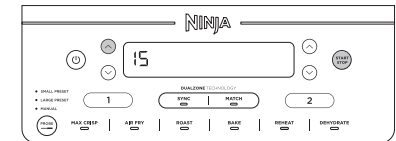
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare RISCALDAMENTO con il quadrante.



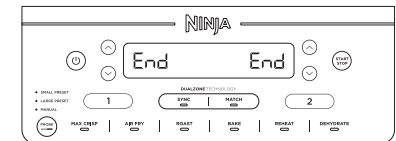
- 3 Utilizzare le frecce a sinistra per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare il riscaldamento.



- 5 Una volta completato il riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

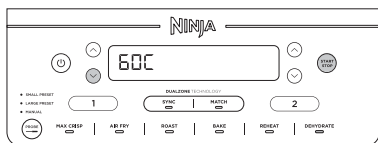


- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

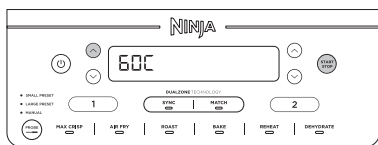
**Dehydrate (essiccazione)**

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 60°C.

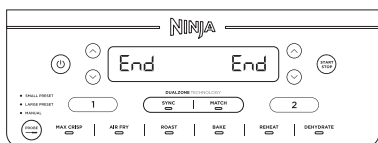
- 1 Collocare nel cestello un singolo strato di ingredienti. A questo punto, inserire la piastra di frittura nel cestello, sugli ingredienti, e mettervi sopra un altro strato di ingredienti.
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare ESSICCAZIONE con il quadrante. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 3 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere il quadrante per avviare l'essiccazione.



- 4 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 5 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

**Bake (cottura al forno)**

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 160°C.

- 1 Inserire una piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi inserire il cestello nell'unità.

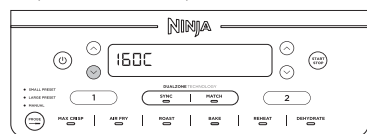


- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare COTTURA AL FORNO con il quadrante.



**NOTA:** per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C.

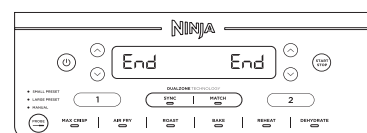
- 3 Utilizzare le frecce a sinistra per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere il quadrante per avviare la cottura.



- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

**PULIZIA E MANUTENZIONE**

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso. Scollegarla dalla presa di corrente e aspettare che si sia raffreddata completamente prima di pulirla.

Parte/Accessorio	Metodo di pulizia	Lavabile in lavastoviglie?
Unità principale	Per pulire l'unità principale e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido <b>NOTA:</b> non immergere MAI l'unità principale in acqua o in altri liquidi. non lavare MAI in lavastoviglie l'unità principale.	No
Cestelli e piastre da frittura	Si possono lavare in lavastoviglie o a mano. Dopo il lavaggio a mano, lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio. Per prolungare la vita dei cestelli, consigliamo il lavaggio a mano.	Sì
Sonda di cottura digitale	NON immergere alcuna parte della sonda nell'acqua o in altri liquidi. Raccomandiamo di pulirla unicamente con un panno umido.	No

Se sulla piastra di frittura o sui cestelli sono presenti resti di cibo, collocarli in un lavandino riempito di acqua tiepida e sapone e lasciarli in ammollo.

**CONSIGLI UTILI**

- 1 Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo del cestello senza sovrapposizioni. Se gli ingredienti si sovrappongono tra loro, ricordarsi di scuoterli quando è trascorsa la metà del tempo di cottura impostato.
- 2 È possibile impostare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Basta selezionare la zona che si desidera regolare, quindi premere le frecce a sinistra per regolare la temperatura o le frecce a destra per regolare il tempo.
- 3 Per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.
- 4 Può capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi più leggeri all'interno del cestello. Per evitare questo inconveniente, fissare i cibi (ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino) con degli stuzzicadenti.
- 5 La piastra di frittura solleva gli ingredienti nel cestello in modo che l'aria possa circolare attorno a loro e che il livello di croccantezza sia uniforme.
- 6 Dopo aver selezionato una funzione di cottura, è possibile premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare immediatamente la cottura. L'unità funzionerà in base alla temperatura e al tempo predefiniti.
- 7 Per ottenere i migliori risultati con verdura fresca e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaino d'olio. Aggiungere più olio in base alle esigenze per ottenere così il livello di croccantezza desiderato.
- 8 Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Si consiglia di utilizzare un termometro a lettura istantanea per monitorare la temperatura interna di carne e pesce. Una volta terminato il tempo di cottura, estrarre immediatamente il cibo per evitare una cottura eccessiva.
- 9 Per ottenere i migliori risultati, estrarre immediatamente il cibo una volta completato il tempo di cottura così da non cuocere eccessivamente.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- **Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso una sola zona?**  
Selezionare la zona attiva, quindi premere le frecce a sinistra per regolare la temperatura o le frecce a destra per regolare il tempo.
- **Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso le due zone?**  
Selezionare la zona desiderata, quindi usare le frecce a sinistra per regolare la temperatura o le frecce a destra per regolare il tempo.
- **L'unità ha bisogno di essere preriscaldata?**  
L'unità non ha bisogno di essere preriscaldata.
- **Posso cuocere alimenti diversi in ciascuna zona senza dovermi preoccupare che i sapori si mescolino?**  
Sì, entrambe le zone sono autonome, con elementi riscaldanti e ventole separate.
- **Come è possibile mettere in pausa il conto alla rovescia?**  
Il conto alla rovescia si metterà in pausa automaticamente rimuovendo i cestelli dall'unità. Reinserire il cestello entro 2 minuti per riprendere la cottura o l'unità si spegnerà automaticamente.
- **Come faccio a interrompere una zona quando le uso entrambe?**  
Seleziona la zona che desideri arrestare, quindi premi il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto).
- **Il cestello può essere collocato sul piano di lavoro?**  
Il cestello si riscalderà durante la cottura. Maneggiarlo con cautela e collocarlo solo su superfici resistenti al calore.
- **Quando devo usare la piastra di frittura?**  
Utilizzare la piastra di frittura per rendere i cibi croccanti. La piastra solleva il cibo nel cestello per consentire all'aria di scorrere al di sotto e intorno ad essa, in modo da cuocere gli ingredienti uniformemente.
- **Perché la mia pietanza non si è cotta completamente?**  
Verificare che il cestello sia completamente inserito durante la cottura. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo del cestello senza sovrapposizioni. Per una croccantezza uniforme, scuotere gli ingredienti. È possibile impostare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Selezionare le frecce a sinistra per regolare la temperatura o le frecce a destra per regolare il tempo.
- **Perché il cibo si è bruciato?**  
Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- **Perché alcuni ingredienti si spostano con la frittura ad aria?**  
Può capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi più leggeri all'interno del cestello. Utilizzare stuzzicadenti da cocktail per fissare il cibo leggero, ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino.
- **È possibile friggere ad aria ingredienti immersi nella pastella?**  
Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. È importante cospargere i cibi innanzitutto con la farina, quindi con l'uovo e infine con il pangrattato. Premere forte l'impanatura sugli ingredienti pastellati, così le briciole non verranno sparpagliate dalla ventola.
- **Come devo riporre la sonda nello scomparto?**  
In primo luogo, inserisci l'estremità della presa nell'alloggiamento, poi avvolgi il cavo seguendo la freccia.
- **Perché il display è diventato nero?**  
L'unità si trova in modalità Standby. Premere il pulsante Ⓞ di accensione per riattivarla.
- **Perché sul display appare la lettera "E"?**  
L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961 655.

## REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

### GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

Le condizioni che seguono descrivono i requisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

### Garanzie Ninja\*

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il tuo nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio Prodotto e del processo di produzione.

Il Servizio clienti (0800 961 655) è attivo dalle 09:00 alle 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e si parla direttamente con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

- Numero del modello
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online, visita [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

### Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

**Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?**

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

**Che cosa copre la Garanzia convenzionale?**

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del tuo Prodotto, inclusi tutti i ricambi e la manodopera e le spese di trasporto e di spedizione in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione. La nostra Garanzia convenzionale va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

**Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?**

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja® fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità con le istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja®.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja®).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

**Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?**

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.

**NOTES**


# BEDANKT

voor de aanschaf van de Ninja® Dual Zone Air Fryer



## REGISTREER UW AANKOOP

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

## SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Aankoopdatum: \_\_\_\_\_  
(aankoopbewijs bewaren)

Winkel waar u het product hebt gekocht: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V~, 50-60Hz

Vermogen: 2470W

**TIP:** U kunt het model- en serienummer op het label met de QR-code vinden dat zich aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel bevindt.



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

# INHOUD

<b>Belangrijke veiligheidsvoorzieningen</b> .....	<b>123</b>
<b>Onderdelen</b> .....	<b>125</b>
<b>Informatie over uw Dual Zone Air Fryer</b> .....	<b>126</b>
Functieknoppen .....	126
Bedieningsknoppen .....	126
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	<b>126</b>
<b>Gebruik van de Ninja®-sonde</b> .....	<b>127</b>
<b>Uw airfryer met dubbele zone gebruiken</b> .....	<b>130</b>
Koken met dubbele zone-technologie .....	130
Koken in een enkele zone .....	132
Max Crisp .....	132
Air Fry (Airfryen) .....	133
Roast (Braden) .....	134
Reheat (Opwarmen) .....	134
Dehydrate (Uitdrogen) .....	135
Bake (Bakken) .....	135
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>136</b>
<b>Handige tips</b> .....	<b>136</b>
<b>Handleiding voor het oplossen van problemen</b> .....	<b>137</b>
<b>Productregistratie</b> .....	<b>138</b>

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

## ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies voordat u uw Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer gaat gebruiken.

Als u elektrische apparatuur gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

## ⚠ WAARSCHUWINGEN

- 1 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 2 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Kinderen **NIET** het apparaat laten gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 3 Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- 4 Plaats of bewaar **NIETS** bovenop het product wanneer het in gebruik is.
- 5 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspits, elektrische brander, of op of in een verwarmde oven of kookplaat.
- 6 Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
- 7 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 8 Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- 9 Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in de meegeleverde lade.
- 10 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 11 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 12 Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat worden beschadigd of oververhit raken.
- 13 Voordat u de verwijderbare lade in de hoofdeenheid plaatst, moet u ervoor zorgen dat de lade en het apparaat schoon en droog zijn door ze met een zachte doek af te vegen.
- 14 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 15 Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 16 Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.
- 17 Maak **GEEN** gebruik van accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats geen hulpstukken in een magnetron, broodroosteroven, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 18 Zorg er **ALTIJD** voor dat de mand goed afgesloten is voordat u hem gebruikt.

- 19 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor voldoende ruimte boven, en aan alle kanten van het apparaat ten bate van de luchtcirculatie.
- 20 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare lade is geïnstalleerd.
- 21 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 22 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Gebruik **NIET** te veel eten tijdens het koken. Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.
- 23 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.
- 24 Als er zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.
- 25 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 26 Plaats uw handen **NIET** in de buurt van het snoer van de digitale kookthermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.
- 27 U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet voedsel bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- 28 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.
- 29 De lade en crispplaat worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u de lade of plaat uit het apparaat verwijdert. Plaats de lade of plaat **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
- 30 Schoonmaken en onderhouden mag niet door kinderen te worden uitgevoerd.
- 31 Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op UIT, dan trekt u de stekker uit het stopcontact en kunt u het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of opbergt.
- 32 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 33 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.



Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan persoonlijk letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.

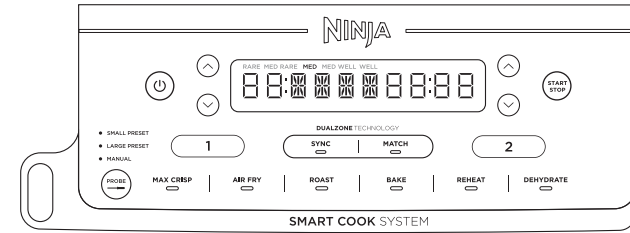
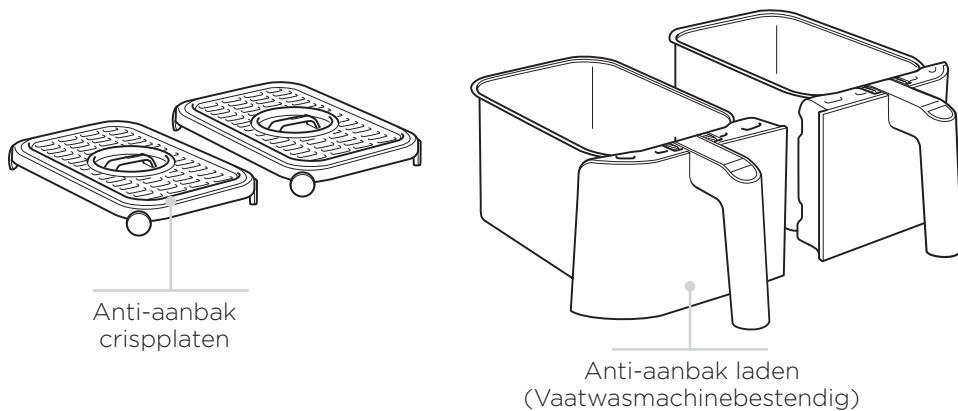
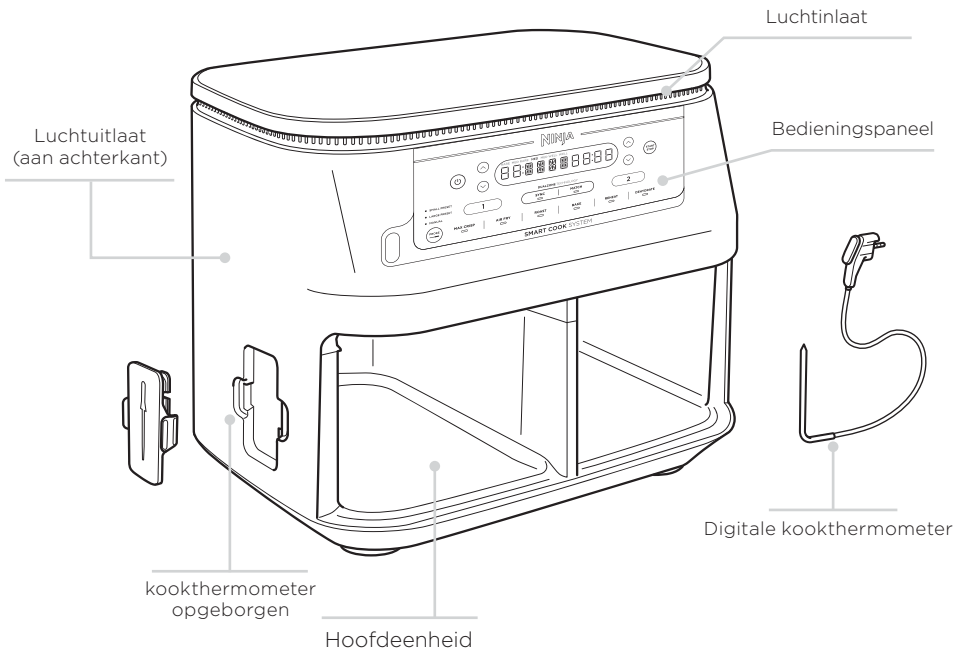


Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

## BEWAAR DEZE HANDLEIDING



Bij het instellen van de tijd toont het digitale weergavescherm UU:MM.

## FUNCTIEKNOPPEN

**MAX CRISP:** Het beste voor bevroren voedsel zoals frites en kipnuggets.

**AIR FRY (Airfryen):** Gebruik deze functie om uw voedsel krokant te maken met weinig of geen gebruik van olie.

**ROAST (Braden):** Gebruik het apparaat als een oven voor mals vlees en meer.

**REHEAT (Opwarmen):** Maak restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.

**DEHYDRATE (Uitdrogen):** Droog vlees, fruit en groenten uit om gezonde snacks te maken.

**BAKE (Bakken):** Maak decadente gebakken lekkernijen en desserts.

## BEDIENINGSKNOPPEN

- 1 Bedien de uitvoer voor de linker lade (zone 1).
- 2 Bedien de uitvoer voor de rechter lade (zone 2).


**Linker pijlen:** Gebruik de pijlen aan de linkerkant van het display om de gewenste kooktemperatuur te of proteïnetype te selecteren.

**Rechtse pijlen:** Gebruik de pijlen aan de rechterkant van het display om de kooktijd of het kookniveau te selecteren.

**SYNC-knop:** Synchroniseert automatisch de kooktijden om te zorgen dat beide zones tegelijkertijd eindigen, zelfs als ze verschillende kooktijden hebben.

**COMBINEER-knop:** Past automatisch de instellingen van zone 2 aan die van zone 1 aan om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te bereiden of verschillende gerechten te bereiden met dezelfde functie, temperatuur en tijd.

**THERMOMETER knop:** Selecteer Kleine Voorkeuze, Grote Voorkeuze of Handmatig bij gebruik van de thermometer.

**AAN/UIT-knop:** De  knop schakelt het apparaat in en schakelt het ook uit en stopt alle kookfuncties.

**STANDBY-STAND:** Na 10 minuten zonder activiteit op het bedieningspaneel gaat het apparaat over op de stand-by-stand.

**HOLD-STAND:** In de SYNC-stand verschijnt op het apparaat Hold. Eén zone is aan het koken, terwijl de andere zone wacht totdat de tijden samen gesynchroniseerd zijn.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de laden en de crispsplaten met warm zeepsop af, spoel ze grondig af en droog ze vervolgens goed af. De laden en crispsplaten zijn de **ENIGE** vaatwasmachinebestendige onderdelen. Om de levensduur van de laden te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen. Reinig de hoofdeenheid of thermometer **NOOIT** in de vaatwasser.



## USING THE NINJA® Probe

Zorg ervoor dat er geen resten op de aansluiting van de thermometer zitten en dat er geen knopen in het snoer zitten, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

**OPMERKING:** De thermometer is alleen beschikbaar in Zone 1.

- 1 Verwijder het opbergvak van de sonde aan de linkerkant van het bedieningspaneel. Wikkel vervolgens het snoer van het opbergvak uit om de thermometer te verwijderen. Verwijder de lade van Zone 1 (voordat u de thermometer aansluit).
- 2 Plaats de thermometer in het eiwit met behulp van de gids op pagina 129 om ervoor te zorgen dat de thermometer correct wordt geplaatst.
- 3 Steek de thermometer in het stopcontact (links op het bedieningspaneel). Druk stevig op de stekker totdat deze niet verder in de aansluiting kan en steek dan de lade erin. U hoort een klik en voelt als de thermometer volledig is ingebracht. Plaats het opbergvak terug aan de zijkant van het bedieningspaneel.

**OPMERKING:** De overtollige sondedraad kan in de lade blijven liggen.

- 4 Zodra de thermometer in het stopcontact is gestoken, selecteert u Zone 1 en vervolgens de gewenste kookfunctie. Gebruik de linkerpijlen om de kooktemperatuur aan te passen.
- 5 Kies met de THERMOMETER-knop de voorkeuze Klein of Groot, afhankelijk van de grootte van het eiwit. Gebruik de pijlen links van de display om uw gewenste proteïne te kiezen en de pijlen rechts van de display om het interne kookniveau van uw voedsel in te stellen. Gebruik, wanneer u de Handmatig-knop gebruikt, aanbevolen interne kooktemperaturen.

TYPE VOEDSEL:	STEL NIVEAU IN OP:
<b>Vis</b>	Licht doorbakken (50°C)
	Medium (55°C)
	Half doorbakken (60°C)
	Doorbakken (65°C)
<b>Kip/kalkoen</b>	Doorbakken (75°C)
<b>Varkensvlees</b>	Licht doorbakken (50°C)
	Medium (55°C)
	Half doorbakken (65°C)
	Doorbakken (70°C)
<b>Rundvlees/lam</b>	Rauw (50°C)
	Licht doorbakken (55°C)
	Medium (60°C)
	Half doorbakken (65°C)
	Doorbakken (70°C)

**LET OP:** Raadpleeg het Britse bureau voor voedselnormen voor aanbevolen voedselveilige temperaturen.

**LET OP:** Vooraf ingestelde kookniveaus voor RUNDVLEES/LAM zijn lager dan de normaal aanbevolen niveaus, aangezien het apparaat 5-10°C zal doorkoken.

- 6 Er is geen voorverwarming nodig. Nadat u uw keuzes hebt gemaakt, drukt u op START/STOP-knop om te beginnen met koken. Het scherm toont de huidige temperatuur en de doelt temperatuur.
- 7 Het bedieningspaneel stopt automatisch wanneer het gewenste resultaat is bereikt.
- 8 Breng het eiwit over op een bord om te rusten. De thermometer hoeft niet meer ingebracht te worden. De proteïne zal verder doorkoken op het door u ingestelde kookniveau, wat ongeveer 3-5 minuten zal duren. Dit is een belangrijke stap, omdat het niet laten rusten "minder" doorbakken resultaten kan geven. De doorkooktijd varieert afhankelijk van het formaat, het soort en het type proteïne.

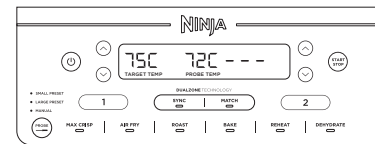
**LET OP:** De thermometer zal HEET zijn. Gebruik ovenhandschoenen of een tang om de thermometer uit het voedsel te halen.

### SYNC gebruiken met thermometer:

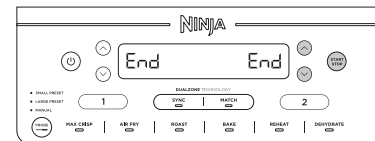
- 1 Zie stap 1-3 op pagina 127 voor instructies over het instellen van de thermometer.
- 2 Druk op Zone 1 en selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de THERMOMETER-knop om de voorkeuze Klein of Groot te selecteren, afhankelijk van de grootte van het eiwit (zie de SnelStartgids voor richtlijnen). Gebruik de pijlen aan de linkerkant om het eiwit te selecteren en de pijlen aan de rechterkant om het gewenste resultaat te selecteren.
- 3 Druk op Zone 2 en selecteer de gewenste kookfunctie. Stel tijd en temperatuur in en selecteer SYNC. Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.

**OPMERKING:** Tijdens de eerste instelling zal de Zone met de kortste kooktijd HOLD tonen. Het display gaat dan over naar de weergave van de huidige en de doelt temperatuur van de thermometer in Zone 1 en de voortgangsbalken in Zone 2.

- 4 Terwijl Zone 1 het doelt temperatuur bereikt, begint Zone 2 met koken. Het display toont voortgangsbalken tijdens de kookcyclus. Selecteer Zone 2 om de resterende kooktijd te zien.



- 5 Wanneer het koken in beide zones is voltooid, verschijnt "rest" op het display voor Zone 1. Het display knippert dan 3 keer "COOL" en vervolgens "End" and then "End".



### MATCH gebruiken met Thermometer:

- 1 Druk op Zone 1 en selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de linker pijlen om de gewenste kooktemperatuur te selecteren. Gebruik de THERMOMETER-toets om de voorkeuze Klein of Groot te selecteren, afhankelijk van de grootte van het eiwit. Raadpleeg de SnelStartgids voor richtlijnen. Gebruik, bij gebruik van Handmatig-knop, de hieronder aanbevolen interne kooktemperaturen op pagina 127. Gebruik de pijlen rechts van de display om het gewenste proteïne te kiezen en de pijlen links van de display om het interne kookniveau van uw voedsel in te stellen.
- 2 Selecteer MATCH en druk dan op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.

# GEBRUIK VAN DE NINJA®-SONDE

## HOE U DE THERMOMETER CORRECT PLAATST

TYPE VOEDSEL:	PLAATSING	JUIST	ONJUIST
<b>Biefstukken</b> <b>Varkens-koteletten</b> <b>Lamskoteletten</b> <b>Kippenborsten</b> <b>Hamburgers</b> <b>Varkenshaasjes</b> <b>Visfilets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plaats de thermo-meter horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees.</li> <li>Zorg ervoor dat de punt van de thermometer recht in het midden van het vlees wordt geplaatst, niet schuin naar beneden of naar boven.</li> <li>Zorg ervoor dat de thermometer zich dicht bij het bot bevindt (maar het niet aanraakt) en niet in aanraking komt met vet of kraakbeen.</li> </ul> <p><b>LET OP:</b> Het dikste deel van de filet hoeft niet persé het midden te zijn. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer het dikste gedeelte raakt, om het gewenste resultaat te bereiken.</p>		
<b>Hele kip</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plaats de thermometer horizontaal in het dikste gedeelte van de borst, evenwijdig aan, maar niet tegen het bot aan.</li> <li>Zorg ervoor dat de bovenkant het midden van het dikste deel van de borst bereikt en niet helemaal door de borst heen in de holte wordt geplaatst.</li> </ul>		

**OPMERKING:** Gebruik de thermometer **NIET** met bevroren voedsel of voor stukken vlees die dunner zijn dan 1,5 cm.

**BELANGRIJK:** REFERENTIE SNELSTARTGDS VOOR VOORAF INGESTELDE KOOKTABEL BIJ GEBRUIK VAN SYNC EN MATCH MET DE THERMOMETER.

# KOKEN IN UW AIRFRYER

## RAADPLEEG DE SNELSTARTGIDS VOOR RECEPTEN EN KOOKTABELLEN

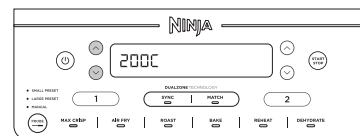
### KOKEN MET DUALZONE TECHNOLOGIE

De Dualzone-technologie gebruikt twee kookzones om de veelzijdigheid te vergroten. De Sync-functie zorgt ervoor dat, ongeacht de verschillende kookinstellingen, beide zones tegelijkertijd eindigen en het eten klaar is.

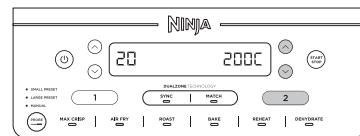
#### SYNC

Om het koken op hetzelfde moment te beëindigen wanneer voedsel verschillende kooktijden, temperaturen of zelfs functies heeft:

- Plaats de ingrediënten in de lades en plaats de lades in het apparaat.
- Zone 1 blijft verlicht. Selecteer de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Gebruik de linker pijlen om de temperatuur in te stellen en gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.

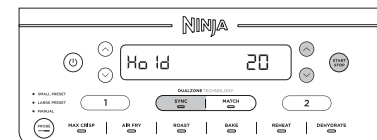


- Selecteer zone 2 en selecteer vervolgens de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Gebruik de linker pijlen om de temperatuur in te stellen en gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



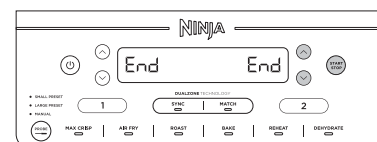
**OPMERKING:** U kunt een andere functie voor zone 2 selecteren.

- Druk op SYNC en druk vervolgens op de draaiknop om te beginnen met koken in de zone met de langste tijd. De andere zone geeft **Hold** weer. Het apparaat geeft een pieptoon en activeert de tweede zone wanneer beide zones dezelfde resterende tijd hebben.



**OPMERKING:** Als u besluit dat het voedsel in een van de zones klaar is met koken voordat de kooktijd is verstreken, kunt u **EEN ZONE STOPPEN**. Selecteer die zone en druk vervolgens op de draaiknop om de zone te pauzeren of de tijd op nul te zetten. Zie pagina 132 voor verdere instructies.

- Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

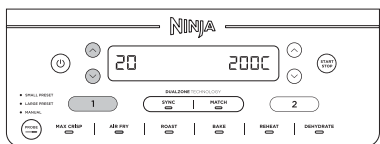


- Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerie voorzien van siliconen-uiteinden. Plaats de lade **NIET** boven op het apparaat.

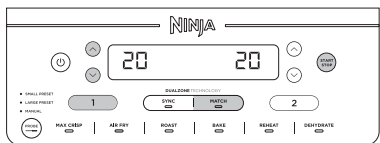
## COMBINEREN (zonder Digitale kookthermometer)

Om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te bereiden of verschillende gerechten te bereiden met dezelfde functie, temperatuur en tijd:

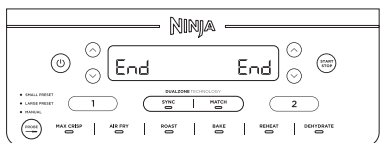
- 1 Plaats de ingrediënten in de lades en plaats de lades in het apparaat.
- 2 Zone 1 blijft verlicht. Selecteer de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Gebruik de linker pijlen om de temperatuur in te stellen en gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



- 3 Druk op de MATCH-knop om de instellingen van zone 1 naar zone 2 te kopiëren. Druk vervolgens op de draaiknop om het koken in beide zones te starten.



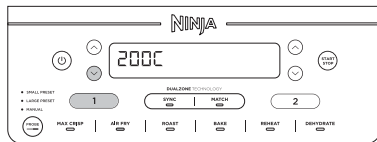
- 4 "End" verschijnt op beide schermen wanneer het koken tegelijkertijd eindigt.



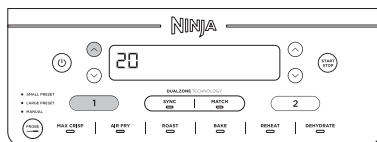
- 5 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconen-uiteinden.

## Beide zones tegelijkertijd beginnen, maar op verschillende tijdstippen eindigen:

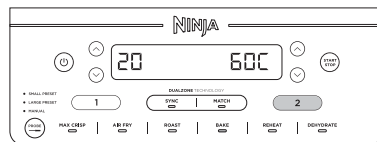
- 1 Selecteer zone 1 en selecteer vervolgens de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Gebruik de linker pijlen om de temperatuur in te stellen.



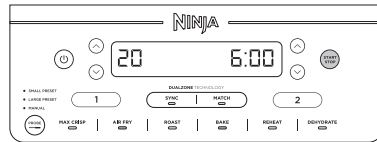
- 2 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



- 3 Selecteer zone 2 en herhaal vervolgens de stappen 1 en 2.



- 4 Druk op de draaiknop om het koken in beide zones te starten.



**OPMERKING:** Als u besluit dat het voedsel in een van de zones klaar is met koken voordat de kooktijd is verstreken, kunt u **EEN ZONE STOPPEN**. Selecteer die zone en druk vervolgens op START/STOP. Zie pagina 132 voor verdere instructies.

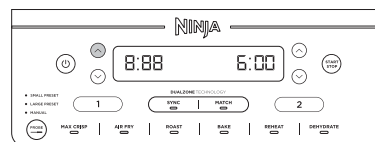
- 5 Wanneer het koken in elke zone is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" (einde) op het weergavescherm.
- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconen-uiteinden.

## DE KOOKTIJD IN EÉN ZONE BEÏNDIGEN (BIJ GEBRUIK VAN BEIDE ZONES)

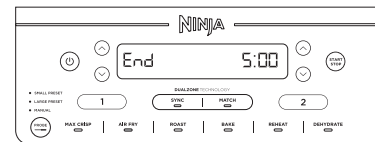
- 1 Selecteer de zone die u wilt stoppen.



- 2 Druk op START/STOP om het koken te beëindigen.



- 3 "End" verschijnt op het weergavescherm. Het koken gaat door in de andere zone.



## HET KOKEN PAUZEREN

Het koken pauzeert automatisch wanneer een lade wordt verwijderd. Plaats de lade opnieuw om het koken te hervatten.

## BIJ GEBRUIK IN DE SYNC- of MATCH-STAND

Als u een lade opent, zal de andere lade automatisch pauzeren zodat het koken tegelijkertijd zal eindigen. Plaats de lade opnieuw om in beide zones verder te koken.

**OPMERKING:** Als tijdens het bakken een lade langer dan 1 minuut wordt verwijderd, schakelt het apparaat automatisch uit. U moet elke zone opnieuw programmeren om het koken te hervatten.

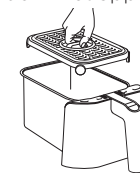
## KOKEN IN EEN ENKELE ZONE

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de knop.

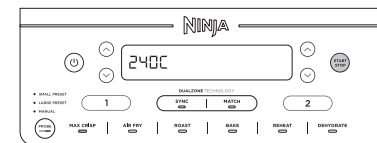
### Max Crisp

**OPMERKING:** Er is geen temperatuur aanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Max Crisp functie. De temperatuur is vooraf ingesteld op 240 ° C.

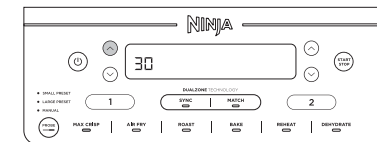
- 1 Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



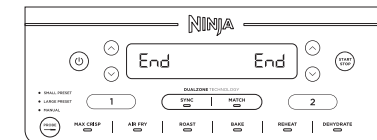
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer MAX CRISP.



- 3 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 30 minuten. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

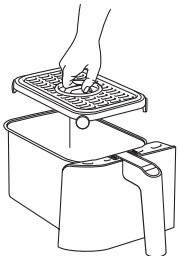


- 5 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconen-uiteinden.

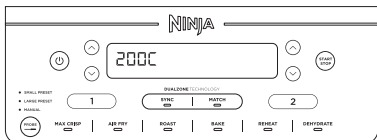
## Air Fry (Airfryen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 200 ° C.

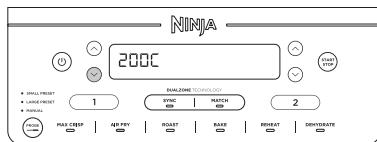
- 1 Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



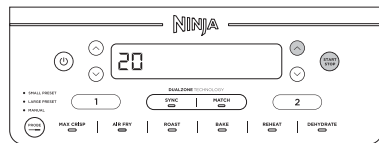
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer AIR FRY met de draaiknop.



- 3 Gebruik de linker pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.

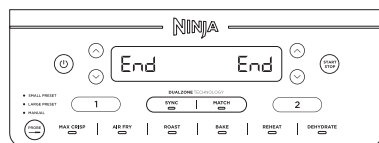


- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



**OPMERKING:** Tijdens het koken kunt u de lade verwijderen en de ingrediënten schudden of roeren om ze knapperiger te maken.

- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.



- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

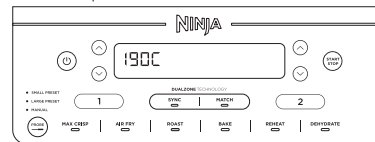
## Roast (Braden)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 190 ° C.

- 1 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



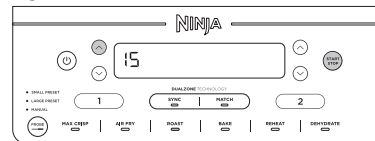
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer ROAST met de draaiknop.



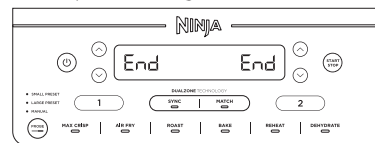
- 3 Gebruik de linker pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

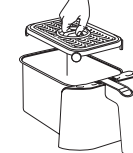


- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

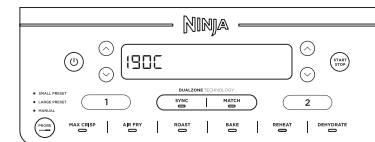
## Reheat (Opwarmen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 170 ° C.

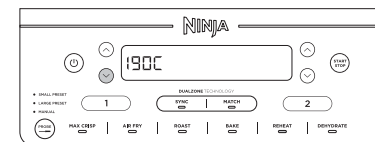
- 1 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



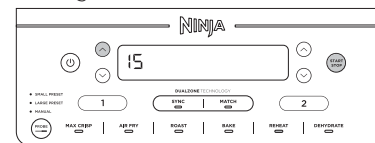
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer REHEAT met de draaiknop.



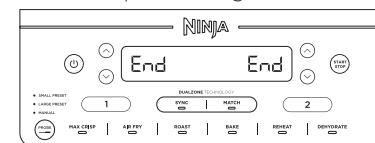
- 3 Gebruik de linker pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk op de draaiknop om het opwarmen te beginnen.



- 5 Wanneer het opwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

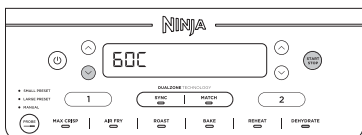


- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

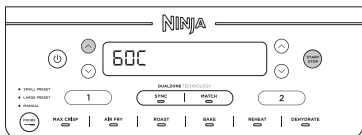
## Dehydrate (Drogen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 °C.

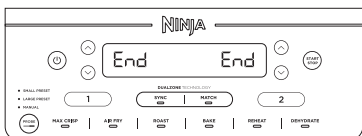
- 1 Plaats een enkele laag ingrediënten in de lade. Plaats vervolgens de crispplaat in de lade boven op de ingrediënten en plaats een andere laag ingrediënten op de crispplaat.
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer DEHYDRATE met de draaiknop. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de linker pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 3 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur. Druk op de knop om met drogen te beginnen.



- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.



- 5 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconen-uiteinden.

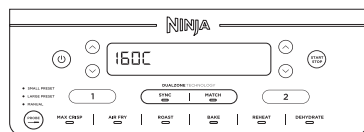
## Bake (Bakken)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 160 °C.

- 1 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.

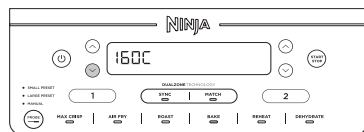


- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer BAKE met de draaiknop.

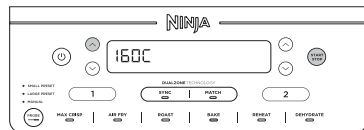


**OPMERKING:** Verlaag de temperatuur met 10°C om recepten voor een conventionele oven over te zetten.

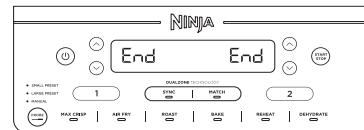
- 3 Gebruik de linker pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.



- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconen-uiteinden.

## REINIGING EN ONDERHOUD

Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

Onderdeel/ accessoire	Reinigingsmethode	Vaatwasmachine- bestendig?
<b>Hoofdeenheid</b>	Veeg de hoofdeenheid en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen  <b>OPMERKING:</b> Dompel de hoofdeenheid <b>NOOIT</b> onder in water of een andere vloeistof. Doe de hoofdeenheid <b>NOOIT</b> in de vaatwasser.	<b>Nee</b>
<b>Laden en crispplatten</b>	Deze kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gewassen. Droog alle onderdelen aan de lucht of met een theedoek na het afwassen met de hand. Om de levensduur van de laden te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen.	<b>Ja</b>
<b>Digitale kookthermometer</b>	Dompel <b>GEEN</b> enkel deel van de thermometer onder in water of andere vloeistoffen. We raden aan om alleen met een vochtige doek schoon te maken.	<b>Nee</b>

Als er etensresten op de crispplatten of laden vastzitten, zet ze dan in een gootsteen gevuld met warm zeepwater en laat het water intrekken.

## HANDIGE TIPS

- 1 Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schudt u ze halverwege de ingestelde kooktijd heen en weer.
- 2 De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Selecteer de zone die u wilt aanpassen en druk vervolgens op de linker pijlen om de temperatuur aan te passen of op de rechte pijlen om de tijd aan te passen.
- 3 Om recepten van uw traditionele oven over te zetten, gaat u uit van een verlaging van de temperatuur met 10°C. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.
- 4 Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Om dat tegen te gaan kunt u ingrediënten (zoals het bovenop liggende sneetje brood van een sandwich) met cocktailprikkers vast te steken.
- 5 De crispplatten tillen ingrediënten in de laden op, zodat er lucht onder en rondom de ingrediënten gecirculeerd kan worden om ze krokant te laten worden.
- 6 Na het selecteren van een kookfunctie, kunt u op de START/STOP-knop drukken om onmiddellijk te beginnen met koken. Het apparaat gaat dan uit van de standaardtemperatuur en -tijd.
- 7 Voor het beste resultaat met verse groenten en aardappelen dient u ten minste 1 eetlepel olie te gebruiken. Voeg meer olie toe om het gewenste niveau van krokantheid te verkrijgen.
- 8 Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. We raden aan om een direct uitleesbare thermometer te gebruiken om de interne temperatuur van vlees en vist te controleren. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- 9 Voor het beste resultaat moet u voedsel onmiddellijk nadat de kooktijd is voltooid verwijderen om overgaring te voorkomen.

- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik een enkele zone gebruik?**  
Selecteer de actieve zone en gebruik vervolgens de linker pijlen om de temperatuur aan te passen of op de rechtse pijlen om de tijd aan te passen.
- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik dubbele zones gebruik?**  
Selecteer de gewenste zone en gebruik vervolgens de linker pijlen om de temperatuur aan te passen of op de rechtse pijlen om de tijd aan te passen.
- **Moet apparaat worden voorverwarmd?**  
Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.
- **Kan ik in elke zone verschillende gerechten koken en hoef ik me geen zorgen te maken over smaken die elkaar beïnvloeden?**  
Ja, beide zones zijn zelfstandig met afzonderlijke verwarmingselementen en ventilatoren.
- **Hoe pauzeer ik het aftellen?**  
De timer zal automatisch pauzeren zodra u de laden uit het apparaat haalt. Plaats de lade binnen 2 minuten opnieuw om het koken te hervatten of het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
- **Hoe stop ik één zone wanneer ik beide zones gebruik?**  
Selecteer de zone die u wilt stoppen en klik dan op de START/STOP-knop.
- **Is het veilig om de lade op het aanrecht te zetten?**  
De lade wordt heet tijdens het koken. Wees voorzichtig bij het hanteren van de lade en zet deze alleen op hittebestendige oppervlakken neer.
- **Wanneer moet ik de crisplaat gebruiken?**  
Gebruik de crisplaat indien u wilt dat het eten knapperig wordt. De plaat verhoogt het voedsel in de lade, zodat lucht er onder en rondom kan stromen om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- **Waarom is mijn eten niet volledig gekookt?**  
Zorg ervoor dat de lade tijdens het koken volledig geplaatst is. Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Schud de ingrediënten in de lade los om ervoor te zorgen dat alles even krokant wordt. De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Gebruik de linker pijlen om de temperatuur aan te passen of de rechtse pijlen om de tijd aan te passen.
- **Waarom is mijn eten verbrand?**  
Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- **Waarom worden sommige ingrediënten in de rondte geblazen tijdens het airfryen?**  
Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Gebruik houten cocktailprikkers om los, voedsel met een licht gewicht vast te prikken, zoals de bovenste snee brood op een sandwich.
- **Kan ik natte, gepaneerde ingrediënten airfryen?**  
Ja, maar alleen als de juiste paneertechniek wordt gebruikt. Het is belangrijk om voedsel eerst met bloem, dan met ei, en vervolgens pas met broodkruimels te paneren. Druk het paneermeel stevig op de gepaneerde ingrediënten, zodat kruimels niet door de ventilator eraf worden geblazen.
- **Hoe berg ik de Probe op in het compartement?**  
Steek eerst het stekkeruiteinde in het opbergvak en wikkel het snoer rond volgens de pijl.
- **Waarom werd het weergavescherm zwart?**  
Het apparaat is op de stand-by-stand overgegaan. Druk op de © aan-/uitknop om het apparaat aan te zetten.
- **Waarom verschijnt er een “E”-bericht op het weergavescherm?**  
Het apparaat functioneert niet goed. U vindt online ondersteuning op [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw “wettelijke rechten”). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de “Producten”), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) (“ons, onze of wij”). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

### Ninja®-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen heeft u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

### Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

## NOTES

### Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

### Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja\*.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja\*).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

### Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.


# TUSEN TAKK

for kjøpet av Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer



## REGISTRER KJØPET DITT

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Skann QR-koden med en mobil enhet

## ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Kjøpsdato: \_\_\_\_\_

(Ta vare på kvitteringen)

Butikk for kjøp: \_\_\_\_\_

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220-240 V-, 50-60 Hz

Effekt: 2470 W

**TIPS:** Du finner modellnummer og serienummer på QR-kodeetiketten på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU.

For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingssystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

# INNHOLDSFORTEGNELSE

<b>Viktige sikkerhetstiltak</b> .....	<b>143</b>
<b>Deler</b> .....	<b>145</b>
<b>Bli kjent med Dual Zone Air Fryer</b> .....	<b>146</b>
Funksjonsknapper .....	146
Betjeningsknapper .....	146
<b>Før første bruk</b> .....	<b>146</b>
<b>Bruke Ninja® Probe</b> .....	<b>147</b>
<b>Bruke Dual Zone Air Fryer</b> .....	<b>150</b>
Matlaging med DualZone-teknologi .....	150
Matlaging i en enkelt sone .....	152
Max Crisp .....	152
Air Fry (luftfritere) .....	153
Roast (steke) .....	154
Reheat (varme opp) .....	154
Dehydrate (dehydrere) .....	155
Bake .....	155
<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>156</b>
<b>Nyttige tips</b> .....	<b>156</b>
<b>Retningslinjer for feilsøking</b> .....	<b>157</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>158</b>



# VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

## KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Les alle instruksjonene før du bruker Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer.

Følg alltid elementære sikkerhetsregler ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

## ⚠ ADVARSLER

- 1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 2 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 3 Barn må ikke leke med apparatet.
- 4 **IKKE** plasser eller lagre noe på toppen av produktet når det er i bruk.
- 5 **IKKE** sett apparatet på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn eller på en komfyr.
- 6 **ALDRI** – bruk ikke en stikkontakt under benken.
- 7 **ALDRI** – dette apparatet må ikke kobles til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 8 **IKKE** bruk skjøteledning. Strømledningen er med hensikt kort for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å unngå at personer snubler i den.
- 9 For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** dyppes i vann eller andre væsker. Tilbered maten kun i skuffen som følger med.
- 10 Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Hvis apparatet fungerer feil eller er skadet på en eller annen måte, må du umiddelbart slutte å bruke det og ringe kundeservice.
- 11 **ALLTID** – du må kontrollere at apparatet er montert riktig før bruk.
- 12 **IKKE** dekk til luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og kan føre til at enheten skades eller overopphetes.
- 13 Før du setter den uttakbare skuffen inn i hovedenheten, må du sørge for at både skuffen og enheten er rene ved å tørke dem med en myk klut.
- 14 Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
- 15 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** flytt apparatet under bruk.
- 16 **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 17 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av SharkNinja. Sett ikke tilbehør inn i en mikrobølgeovn, brødristerovn, varmluftsovn eller tradisjonell stekeovn, eller på en keramisk koketopp, elektrisk kokeplate, gassbrenner eller utendørsgrill. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
- 18 **ALLTID** – du må kontrollere at skuffen er lukket skikkelig før du starter.
- 19 Sørg for at det er tilstrekkelig med plass til luft sirkulasjon både over og på sidene av apparatet under bruk.
- 20 **IKKE** bruk apparatet uten at den uttakbare skuffen er satt inn.
- 21 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

- 22 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll under matlaging. Overfylling kan forårsake personskade eller skade på eiendom, og kan gjøre apparatet mindre trygt å bruke.
- 23 Spenningen i stikkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.
- 24 Skulle det komme svart røyk ut av enheten, må du straks trekke støpselet ut av stikkontakten. Vent til det ikke kommer ut mer røyk før du begynner å ta ut noe tilbehør.
- 25 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** bruke beskyttende grytekluter eller varmeisolerende ovnsvotter og benytte tilgjengelige håndtak.
- 26 **IKKE** plasser hendene i nærheten av sondeledningen når den er i bruk for å forhindre forbrenning eller skolding.
- 27 Vær ytterst forsiktig når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.
- 28 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold apparatet og ledningen unna barn. **IKKE** la ledningen henge utenfor kanten av bordet eller benken, og den må ikke komme nær varme overflater.
- 29 Skuffen og crispspannen blir svært varme under steking. Unngå berøring mens du tar skuffen eller platen ut av apparatet. Sett **ALLTID** skuffer og crispspanner på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.
- 30 Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.
- 31 Frakoble ved å slå av (OFF) alle brytere og trekke støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.
- 32 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra disse artiklene og komme i kontakt med elektriske deler, noe som kan medføre elektrisk støt.
- 33 Les «Rengjøring og vedlikehold»-avsnittet vedrørende informasjon om regelmessig vedlikehold av apparatet.



Indikerer behov for å lese og gjennomgå instruksjoner for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.

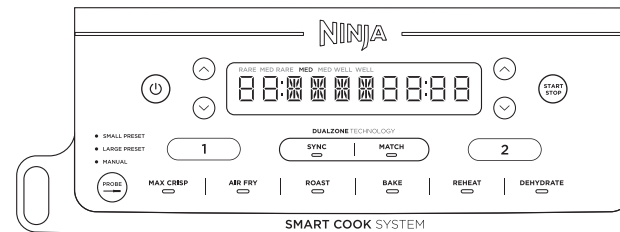
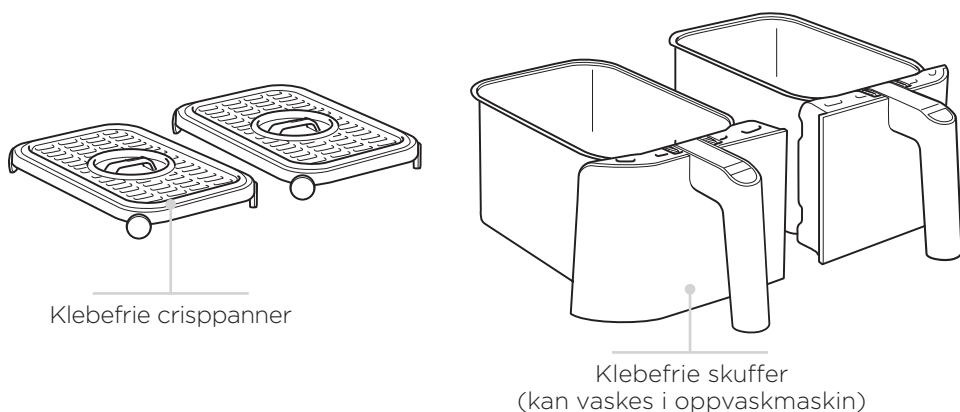
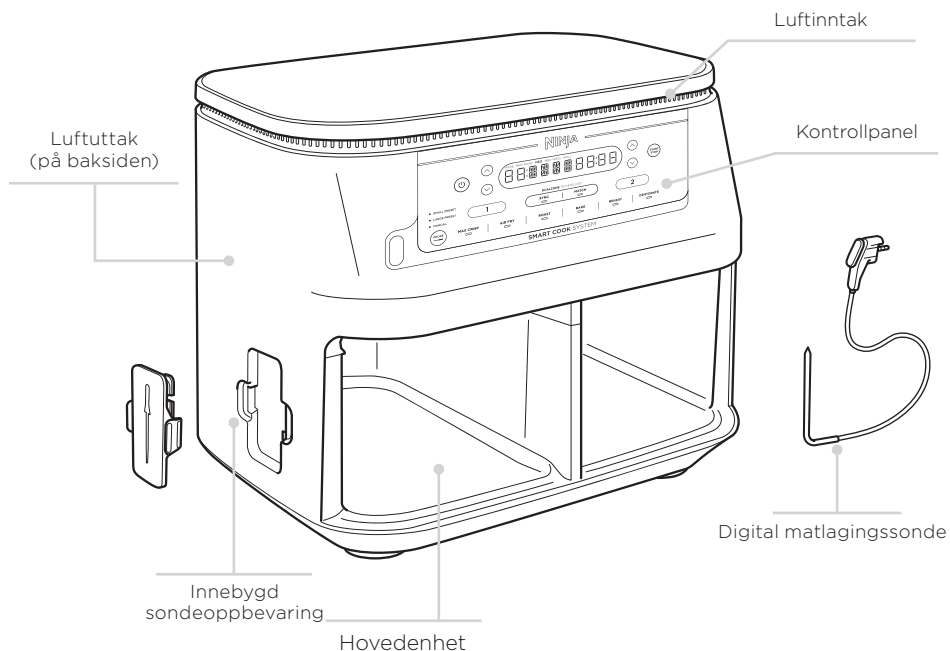


Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



Når du stiller inn tiden, viser det digitale displayet HH:MM.

**FUNKSJONSKNAPPER**

**MAX CRISP:** Best for frossen mat som pommes frites og kyllingnuggets.

**AIR FRY (LUFTFRITERE):** Bruk denne funksjonen til å gjøre maten sprø med lite eller ingen olje.

**ROAST (STEKE):** Bruk enheten som en stekeovn for mørt kjøtt og annen mat.

**REHEAT (VARME OPP):** Varsom oppvarming av rester for å oppnå et sprøtt resultat.

**DEHYDRATE (DEHYDRERE):** Ovnstørking av kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

**BAKE:** Lag nydelige bakverk og desserter.

**BETJENINGSKNAPPER**

- ① Kontroller effekten for skuffen til venstre (sone 1).
- ② Kontroller effekten for skuffen til høyre (sone 2).

**Venstre piler:** Bruk pilene på venstre side av displayet for å velge ønsket tilberedningstemperatur eller proteintype.

**Høyre piler:** Bruk pilene på høyre side av displayet for å velge tilberedningstid eller tilberedningsnivå.

**SYNC-knappen:** Synkroniserer steketiden automatisk for å sikre at begge sonene blir ferdige til samme tid, selv om de har ulike steketider.

**MATCH-knappen:** Tilpasser sone 2-innstillingene automatisk til sone 1-innstillingene for å tilberede en større mengde av samme mat, eller for å tilberede forskjellige typer mat med samme funksjon, temperatur og tid.

**PROBE (sonde)-knapp:** Bruk for å velge Small Preset (liten forhåndsinnstilling), Large Preset (stor forhåndsinnstilling) eller Manual (manuell) når du bruker sonden.

**Strømknappen:** ⏻-knappen slår på enheten, i tillegg til å slå av og stanse alle stekefunksjoner.

**HVILEMODUS:** Enheten går i hvilemodus når ingen knapper på betjeningspanelet har blitt trykket på 10 minutter.

**HOLD-MODUS:** «Hold» vises på enheten i mens den er i SYNC-modus. Den ene sonen fortsetter steking, mens den andre venter til steketidene er synkronisert.

**FØR FØRSTE BRUK**

- 1 Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen, og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask skuffene og crisppannene i varmt såpevann, og skyll og tørk dem grundig. Skuffene og crisppannene er de **ENESTE** delene som kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler imidlertid håndvask for å forlenge levetiden til skuffene. **ALDRI** - vask hovedenheten i oppvaskmaskin.

## BRUKE NINJA® PROBE

Sørg for at kontakten er fri for rester og at ledningen er fri for knuter før du kobler sonden til enheten.

**MERK:** Sonden er kun tilgjengelig for Zone 1 (sone 1).

- 1 Fjern sondeoppbevaringsrommet plassert på venstre side av enheten. Ta deretter ledningen ut fra rommet for å fjerne sonden. Fjern Zone 1 (sone 1)-skuffen (før du plugger inn sonden).
- 2 Sett inn sonden i proteinet ved å følge veiledningen på side 149 for å sikre at sonden er plassert riktig.
- 3 Plugg sonden inn i kontakten (plassert på venstre side av kontrollpanelet). Trykk pluggen godt på plass, til den ikke kommer lenger inn i kontakten, og sett deretter inn skuffen. Du bør høre og føle et klikk når sonden er helt satt inn. Plasser oppbevaringsrommet tilbake på siden av enheten.

**NOTE:** The excess probe wire can be left in the drawer.

- 4 Når sonden er pluggert inn i kontakten, velg Zone 1 (sone 1) og deretter ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk pilene til venstre til å justere tilberedningstemperatur.
- 5 Bruk PROBE (sonde)-knappen til å velge enten Small Preset (liten forhåndsinnstilling) eller Large Preset (stor forhåndsinnstilling), avhengig av størrelsen på proteinet. Bruk pilene til venstre for displayet for å velge protein og pilene til høyre for displayet for å stille inn ønsket indre resultat for maten. Hvis du bruker Manual (manuell)-knappen, bruk de anbefalte interne tilberedningstemperaturene.

TYPE MAT:	SETT NIVÅ TIL:
<b>Fisk</b>	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
<b>Kylling / kalkun</b>	Well Done (75°C)
<b>Svin</b>	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
<b>Biff / lam</b>	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

**MERK:** Henviser til det britiske byrået for matstandard for anbefalte sikre temperaturer for mat.

**MERK:** Forhåndsinnstilte tilberedningsnivåer for BEEF/LAMB (STORFEKJØTT/LAM) er lavere enn vanlig anbefaling, ettersom enheten beregner hviletid 5-10°C.

- 6 Forvarming er ikke nødvendig. Når du har gjort valgene dine, trykk på START/STOP-knappen for å begynne tilberedningen. Skjermen vil vise den gjeldende sonde-temperaturen samt måltemperaturen.
- 7 Enheten vil automatisk stoppe når ønsket resultat er oppnådd.
- 8 Overfør proteinet til en tallerken for å hvile. Sonden trenger ikke å fortsatt være satt inn. Protein vil fortsette å ettervarmes til ditt innstilte resultat er oppnådd, noe som vil ta omtrent 3-5 minutter. Dette er et viktig steg, hvis du ikke lar proteinet hvile kan det føre til «mindre» stekte resultater. Hviletid kan variere basert på størrelsen på kuttet og typen av protein.

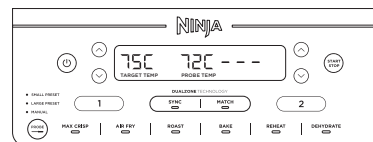
**MERK:** Sonden vil være VARM. Bruk enten grytekluter eller tang for å ta sonden ut av maten.

### Bruke SYNC (synkronisering) med sonden:

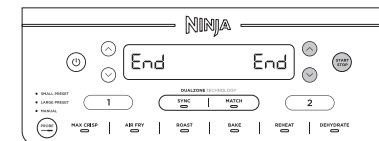
- 1 Referer til trinn 1-3 på side 147 for instruksjoner for oppsett av sonden.
- 2 Trykk på Zone 1 (sone 1) og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk PROBE (sonde)-knappen til å velge enten Small Preset (liten forhåndsinnstilling) eller Large Preset (stor forhåndsinnstilling), avhengig av størrelsen på proteinet (se hurtigstartveiledning for veiledning). Bruk pilene på venstre side for å velge proteinet og pilene på høyre side for å velge ønsket resultat.
- 3 Trykk på Zone 2 (sone 2) og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Angi tiden og temperaturen og velg SYNC. Trykk på START/STOP-knappen for å begynne tilberedning.

**MERK:** Under innledende oppsett vil sone med kortere tilberedningstid vise HOLD. Displayet vil deretter endres til å vise sondens gjeldende temperatur og måltemperatur i Zone 1 (sone 1) og fremdriftsindikatorer i Zone 2 (sone 2).

- 4 Mens Zone 1 (sone 1) fortsetter for å nå måltemperatur vil Zone 2 (sone 2) begynne å tilberede. Displayet vil vise fremdriftsindikatorer under tilberedningsklusen. Velg Zone 2 (sone 2) for å se gjenværende tilberedningstid.



- 5 Når tilberedningen er fullført i begge soner vil «rest» (hvile) vises på displayet for Zone 1 (sone 1). Displayet vil deretter blinke «COOL» (avkjøling) 3 ganger og deretter «End» (ferdig).



### Bruke MATCH med sonde:

- 1 Trykk på Zone 1 (sone 1) og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk pilene til venstre for å velge ønsket tilberedningstemperatur. Bruk PROBE (sonde)-knappen til å velge Small Preset (liten forhåndsinnstilling) eller Large Preset (stor forhåndsinnstilling), avhengig av størrelsen på proteinet. Se hurtigstartveiledningen for veiledning. Hvis du bruker Manual (manuell)-knappen, bruk de anbefalte interne tilberedningstemperaturene på side 147. Bruk pilene til høyre for displayet for å velge ønsket proteinet og pilene til venstre for displayet for å stille inn det indre resultatet.
- 2 Velg MATCH, trykk deretter på START/STOP-knappen for å begynne tilberedningen.

# BRUKE NINJA® PROBE

## SLIK SETTER DU INN SONDEN RIKTIG

TYPE MAT:	PLASSERING	KORREKT	FEIL
<b>Biff</b> <b>Svinekoteletter</b> <b>Lammekoteletter</b> <b>Kyllingbryst</b> <b>Burgere</b> <b>Indrefilet</b> <b>Fiskefilet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sett sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttet.</li> <li>• Sørg for at tuppen av sonden er plassert rett inn i midten av kjøttet, ikke vinklet mot bunnen eller toppen.</li> <li>• Sørg for at sonden er i nærheten av (men ikke berører) beinet og vekk fra fett eller brusk.</li> </ul> <p><b>MERK:</b> De kan være at den tykkeste delen av fileten ikke er i midten. Det er viktig at enden av sonden treffer den tykkeste delen slik at ønskede resultater oppnås.</p>		
<b>Hel kylling</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sett sonden horisontalt inn i den tykkeste delen av brystet, parallelt med, men uten å berøre, beinet.</li> <li>• Sørg for at toppen når midten av den tykkeste delen av brystet, og ikke går helt gjennom brystet inn i hulrommet.</li> </ul>		

**MERK: IKKE** bruk sonden på frossen mat eller til stykker som er tynnere enn 1,5 cm.

**VIKTIG: REFERER TIL HURTIGSTARTVEILEDNINGEN FOR FORHÅNDSINNSTILT TILBEREDNINGSDIAGRAM NÅR DU BRUKER SYNC OG MATCH MED SONDEN.**

# MATLAGING I AIR FRYER

## LES I HURTIGSTARTGUIDEN OM OPPSKRIFTER OG STEKETABELLER

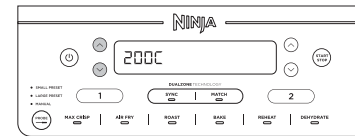
### MATLAGING MED DUALZONE-TEKNOLOGI

DualZone-teknologien benytter to varmesoner for å øke allsidigheten. Synkroniseringsfunksjonen sikrer at begge sonene, selv om de har hver sine matlagingsinnstillinger, blir serveringsklare til samme tid.

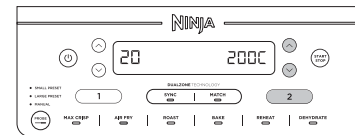
#### SYNC

For å fullføre tilberedningen til samme tid når matvarene har ulike tilberedningstider, temperaturer, eller til og med funksjoner:

- 1 Legg ingrediensene i skuffene og sett skuffene inn i enheten.
- 2 Sone 1 vil være belyst. Velg ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk venstre piler til å angi temperatur, og bruk høyre piler til å angi tid.

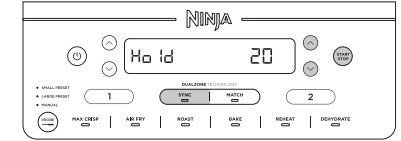


- 3 Velg sone 2, og velg deretter ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk venstre piler til å angi temperatur, og bruk høyre piler til å angi tid.



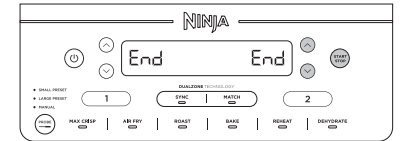
**MERK:** Du kan velge en annen funksjon for sone 2.

- 4 Trykk på SYNC, og trykk deretter på innstillingshjulet for å starte steking i sonen med den lengste tiden. Den andre sonen vil vise **Hold**. Enheten piper og aktiverer den andre sonen når begge sonene har samme gjenværende tid.



**MERK:** Hvis du finner at maten i en av sonene er ferdigstekt før steketiden er ute, kan du **STOPPE EN SONE**. Velg den sonen og trykk på hjulet for å sette sonen på pause eller sette tiden til null. Se side 152 for nærmere anvisninger.

- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



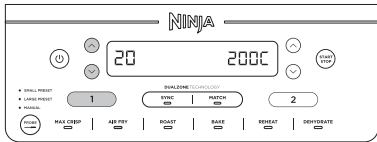
- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg. **IKKE** sett skuffene oppå enheten.

# MATLAGING I AIR FRYER – FORTSATT

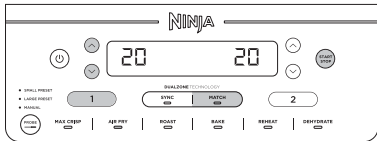
## MATCH

For å tilberede en større mengde av samme mat, eller for å tilberede forskjellige typer mat med samme funksjon, temperatur og tid:

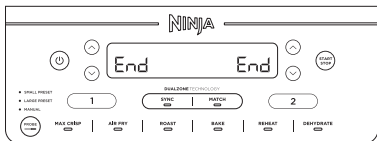
- 1 Legg ingrediensene i skuffene og sett skuffene inn i enheten.
- 2 Sone 1 vil være belyst. Velg ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk venstre piler til å angi temperatur, og bruk høyre piler til å angi tid.



- 3 Trykk på MATCH-knappen for å kopiere sone 1-innstillingene til sone 2. Trykk deretter på hjulet for å begynne steking i begge sonene.



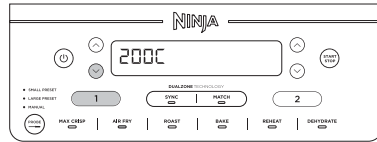
- 4 «END» vises på begge skjermene når stekingen er ferdig til samme tid for begge skuffene.



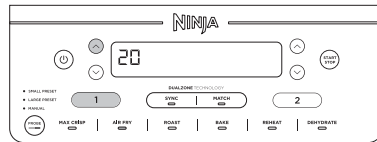
- 5 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

## Starte begge sonene samtidig, men avslutte til ulike tider:

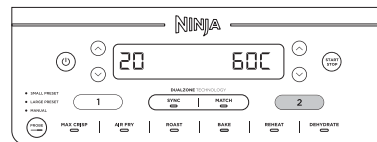
- 1 Velg sone 1, og velg deretter ønsket funksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk venstre piler til å angi temperaturen.



- 2 Bruk høyre piler til å angi tiden.



- 3 Velg sone 2 og gjenta trinn 1 og 2.



- 4 Trykk på innstillingshjulet for å starte steking i begge sonene.

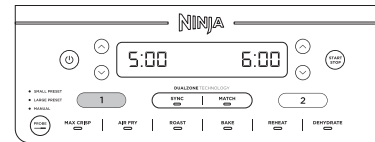


**MERK:** Hvis du finner at maten i en av sonene er ferdigstekt før steketiden er ute, kan du **STOPPE EN SONE**. Velg den sonen, og trykk START/STOP. Se side 152 for nærmere anvisninger.

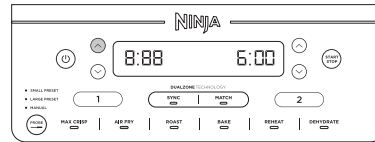
- 5 Når stekingen i hver sone er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

## AVSLUTTE STEKETIDEN I EN SONE (MENS BEGGE SONER ER I BRUK)

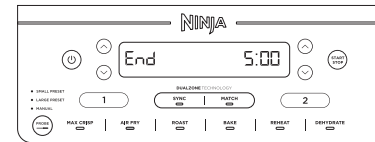
- 1 Velg sonen du vil stoppe.



- 2 Trykk START/STOP for å avslutte stekingen.



- 3 «End» vises på displayet. Stekingen fortsetter i den andre sonen.



## SETT STEKINGEN PÅ PAUSE

Stekingen blir satt på pause automatisk når en skuff fjernes. Sett inn skuffen igjen for å gjenoppta stekingen.

## VED BRUK I SYNC- ELLER MATCH-MODUS

Hvis du åpner en skuff, vil den andre skuffen automatisk bli satt på pause slik at tilberedningen fortsatt blir ferdig til samme tid for begge skuffene. Sett inn skuffen igjen for å fortsette stekingen i begge sonene.

**MERK:** Hvis en skuff fjernes i mer enn ett minutt, vil enheten automatisk slå seg av. Du må programmere hver sone på nytt for å gjenoppta stekingen.

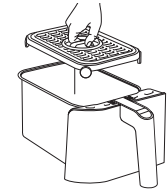
## MATLAGING I EN ENKELT SONE

Enheden slås på ved å sette støpselet inn i en stikkontakt og trykke på ⏻ strømknappen.

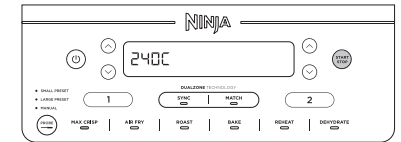
## Max Crisp

**MERK:** Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Max Crisp-funksjonen. Temperaturen er forhåndsinnstilt til 240 °C.

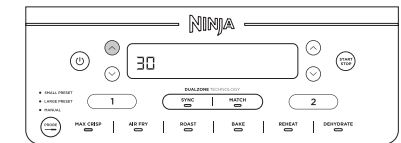
- 1 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



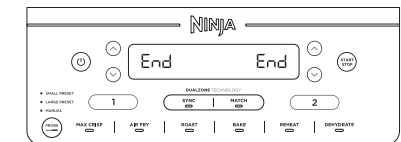
- 2 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg MAX CRISP.



- 3 Bruk høyre piler til å angi tiden i trinn på 1 minutt opptil 30 minutter. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 4 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



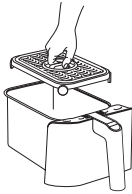
- 5 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

# MATLAGING I AIR FRYER – FORTSATT

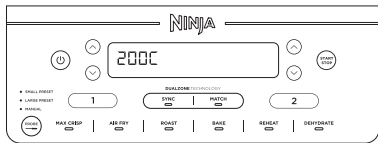
## Air Fry (luftfrityr)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 200 °C.

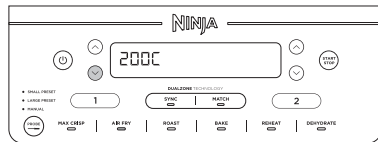
- 1 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 2 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg AIR FRY ved å bruke hjulet.



- 3 Bruk venstre piler til å angi ønsket temperatur.

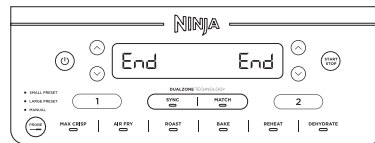


- 4 Bruk høyre piler til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



**MERK:** Under tilberedningen kan du ta ut skuffen og riste på ingrediensene for å få et jevnt og sprøtt resultat.

- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

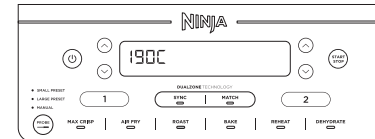
## Roast (steke)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 190 °C.

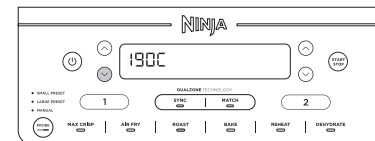
- 1 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



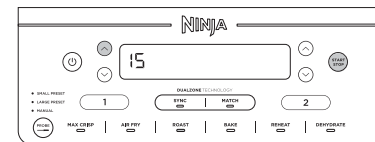
- 2 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg ROAST ved å bruke hjulet.



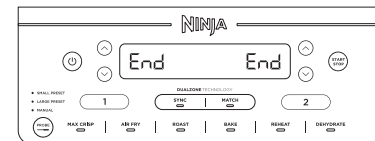
- 3 Bruk venstre piler til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk høyre piler til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

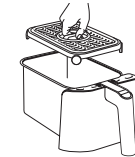


- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

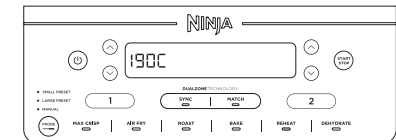
## Reheat (oppvarming)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C.

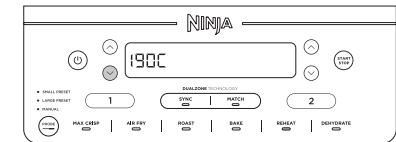
- 1 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



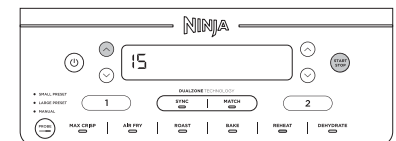
- 2 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg REHEAT ved å bruke hjulet.



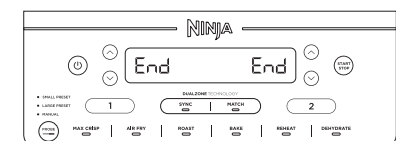
- 3 Bruk venstre piler til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk høyre piler til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 5 Når oppvarmingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

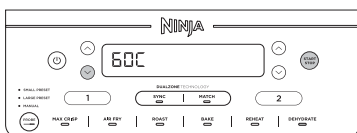


- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

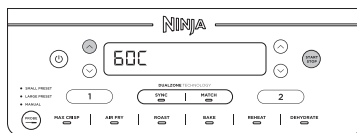
**Dehydrate (dehydrere)**

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 60 °C.

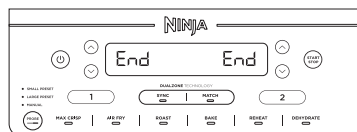
- 1 Legg et enkelt lag med ingredienser i skuffen. Deretter setter du crisppannen inn i skuffen over ingrediensene, og legger enda et lag med ingredienser på crisppannen.
- 2 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg DEHYDRATE ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk venstre piler til å angi ønsket temperatur.



- 3 Bruk høyre piler til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 4 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 5 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

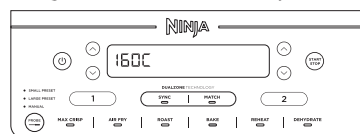
**Bake**

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 160 °C.

- 1 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.

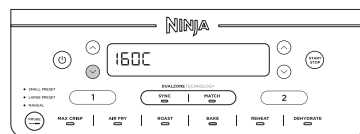


- 2 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg BAKE ved å bruke hjulet.

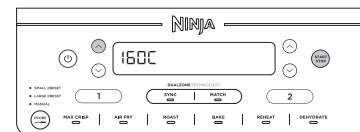


**MERK:** Du kan tilpasse oppskrifter laget for en vanlig stekeovn, ved å senke temperaturen med 10 °C.

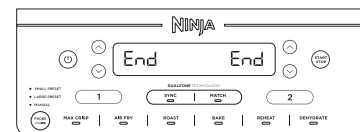
- 3 Bruk venstre piler til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk høyre piler til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

**RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD**

Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk. Koble enheten fra stikkkontakten og vent til den er helt avkjølt før rengjøring.

Del/tilbehør	Rengjøringsmetode	Oppvaskmaskin-sikker?
Hovedenhet	Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut <b>MERK: ALDRI</b> – hovedenheten må ikke dyppes i vann eller annen væske. <b>ALDRI</b> – hovedenheten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.	Nei
Skuffer og crisppanner	Disse kan vaskes i oppvaskmaskinen eller for hånd. Vaskes de for hånd, skal delene lufttørke eller tørkes av med et håndkle etterpå. Vi anbefaler håndvask for å forlenge levetiden til skuffene.	Ja
Digital matlagingssonde	<b>IKKE</b> senk ledningen eller kontakten ned i vann eller annen væske. Vi anbefaler rengjøring med en fuktig klut.	Nei

Hvis det er fastbrente matrester på crisppannene eller skuffene, legger du dem i bløt i varmt såpevann i oppvaskkummen.

**NYTTIGE TIPS**

- 1 For å oppnå jevn brunng av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist maten halvveis gjennom steketiden hvis ingrediensene overlapper hverandre.
- 2 Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Velg sonen du vil justere og trykk på venstre piler for å justere temperaturen eller høyre piler for å justere tiden.
- 3 Du kan tilpasse oppskrifter laget for en vanlig stekeovn, ved å senke temperaturen med 10 °C. Kontroller maten hyppig for å unngå at den blir overkakt.
- 4 Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i luftfrityrkokeren. Dette kan dempes ved å feste maten (for eksempel den øverste skiven i en sandwich) med cocktailspyd i tre.
- 5 Crisppannene hever ingrediensene i skuffene slik at luften kan sirkulere under og rundt ingrediensene og gi et jevnt og sprøtt resultat.
- 6 Når du har valgt en stekesone, kan du trykke på START/STOP-knappen for å begynne steking umiddelbart. Enheten kjører på standard temperatur og tid.
- 7 For å få best mulig resultat med ferske grønnsaker og poteter, bruk minst én spiseskje olje. Tilsett mer olje ved behov for å få et sprøere resultat.
- 8 Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Det er anbefalt å måle kjernetemperaturen i kjøtt og fisk med et steketermometer. Ta ut maten så snart steketiden er ferdig for å unngå oversteking.
- 9 Du får best resultat ved å ta maten ut så snart steketiden er fullført for å unngå overkoking.

- **Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker en enkelt sone?**  
Velg den aktive sonen og bruk venstre piler til å justere temperaturen eller høyre piler til å justere tiden.
- **Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker to soner?**  
Velg ønsket sone og bruk venstre piler til å justere temperaturen eller høyre piler til å justere tiden.
- **Må enheten forvarmes?**  
Det er ikke nødvendig å forvarme enheten.
- **Kan jeg tilberede forskjellige matvarer i hver sone uten å være redd for krysskontaminering?**  
Ja, de to sonene er uavhengige og har separate varmeelementer og vifter.
- **Hvordan kan jeg pause nedtellingen?**  
Nedtellingsuret pauser automatisk når du fjerner skuffene fra enheten. Sett inn skuffen igjen innen 2 minutter for å gjenoppta tilberedningen, ellers vil enheten automatisk slå seg av.
- **Hvordan kan jeg stoppe én sone når begge sonene er i bruk?**  
Velg sonen du ønsker å stoppe, og trykk deretter på START/STOPP-knappen.
- **Er det trygt å sette skuffen på kjøkkenbenken?**  
Skuffen blir varm under steking. Håndteres med forsiktighet, og plasseres kun på varmesikre overflater.
- **Når skal jeg bruke crisppannen?**  
Bruk crisppannen når du vil at den tilberedte maten skal bli sprø. Pannen hever maten i skuffen slik at luft kan strømme under og rundt den for å tilberede ingrediensene jevnt.
- **Hvorfor ble ikke maten gjennomstekt?**  
Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under steking. For å oppnå jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist løs ingrediensene for å sikre at de sprøstekes jevnt. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Bruk venstre piler for å justere temperaturen eller høyre piler for å justere tiden.
- **Hvorfor ble maten brent?**  
Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når matlagingstiden er over for å unngå oversteiking.
- **Hvorfor blåser noen ingredienser rundt under luftfritering?**  
Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i luftfrityrkokeren. Bruk cocktailspyd i tre til å feste lettere matvarer, som for eksempel den øverste skiven i en sandwich.
- **Kan jeg luftsteke fuktige, panerte ingredienser?**  
Ja, men bruk riktig teknikk for påføring av griljermel. Det er viktig at maten dekkes av mel før du påfører egg og griljermel. Trykk griljeringsmelet godt på ingredienser dekket med røre, slik at smulene ikke blåser av med viften.
- **Hvordan lagrer jeg proben i rommet?**  
Sett først pluggenden inn i lagringsrommet og pakk ledningen rundt ved å følge pilen.
- **Hvorfor ble skjermen svart?**  
Enheter er i hvilemodus. Trykk på © strømknappen for å slå den på igjen.
- **Hvorfor står det en «E» på skjermen?**  
Enheter fungerer ikke ordentlig. Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu.

### TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre, som ytes av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

### Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

### Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)



### Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

### Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

### Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja<sup>®</sup> sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja<sup>®</sup>-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja<sup>®</sup>).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

### Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

## NOTES


# OBRIGADO

por ter adquirido a fritadeira a Ar com Duas Zonas Ninja® Foodi® Max



## REGISTE A SUA COMPRA

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Faça a leitura do código QR com o telemóvel

## REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: \_\_\_\_\_

Número de série: \_\_\_\_\_

Data da compra: \_\_\_\_\_  
(Guarde o recibo)

Loja de compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potência: 2470 W

**SUGESTÃO:** Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde das pessoas, derivados da eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover o uso sustentável dos recursos materiais. Para eliminar o seu dispositivo usado, queira utilizar os sistemas de eliminação e recolha, ou contacte o revendedor onde este produto foi comprado. Ele poderá levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

# ÍNDICE

<b>Salvaguardas importantes</b> .....	<b>163</b>
<b>Peças</b> .....	<b>165</b>
<b>Conhecer a sua Duas Zonas fritadeira a ar</b> .....	<b>166</b>
Botões de funções .....	166
Botões de operações .....	166
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>166</b>
<b>Utilizar a sonda Ninja®</b> .....	<b>167</b>
<b>Utilizar a sua Duas Zonas fritadeira a ar</b> .....	<b>170</b>
Cozinhar com a Tecnologia DualZone .....	170
Cozinhar apenas numa zona .....	172
Tostagem máxima .....	172
Fritar a Ar .....	173
Assar .....	174
Reaquecer .....	174
Desidratar .....	175
Cozer .....	175
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>176</b>
<b>Sugestões úteis</b> .....	<b>176</b>
<b>Guia de resolução de problemas</b> .....	<b>177</b>
<b>Registo do produto</b> .....	<b>178</b>

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

Leia todas as instruções antes de utilizar a sua Fritadeira a Ar com Duas Zonas Ninja® Foodi® MAX.

Ao usar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

## ⚠ AVISOS

- 1 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 2 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 3 As crianças não devem brincar com o aparelho.
- 4 **NÃO** coloque nem guarde nada por cima do produto quando este estiver a ser utilizado.
- 5 **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes, perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou numa placa ou forno aquecido.
- 6 **NUNCA** utilize uma tomada elétrica por baixo do balcão.
- 7 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 8 **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças com menos de 8 anos o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- 9 Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido. Cozinhe apenas na gaveta fornecida.
- 10 Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
- 11 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 12 **NÃO** cubra a abertura de entrada ou saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar. Fazer isso evitará que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.
- 13 Antes de colocar a gaveta amovível na unidade principal, certifique-se de que a gaveta e o aparelho estão limpos e secos, limpando com um pano macio.
- 14 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 15 Destina-se apenas à utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 16 **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 17 **NÃO** utilize acessórios que não sejam recomendados ou vendidos pela SharkNinja. **NÃO** coloque acessórios num micro-ondas, torradeira, forno de convecção ou convencional ou sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- 18 Assegure-se **SEMPRE** de que a gaveta está devidamente fechada antes de utilizar o aparelho.
- 19 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe espaço suficiente acima e de todos os lados, para circulação de ar.
- 20 **NÃO** utilize o aparelho sem a gaveta amovível colocada.
- 21 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.

- 22 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado durante a cozedura. Encher demasiado pode causar ferimentos ou danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- 23 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar se a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.
- 24 Se a unidade emitir fumo negro, desligue-a imediatamente. Aguarde que o fumo pare antes de remover quaisquer acessórios de cozinha.
- 25 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos estão quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas disponíveis no aparelho.
- 26 Quando o aparelho contém alimentos quentes, é necessário ter muito cuidado. Uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos.
- 27 **NÃO** coloque as mãos perto do cabo da Sonda de Cozedura Digital quando estiver a ser utilizada para evitar queimaduras.
- 28 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado nas extremidades de mesas ou balcões ou tocar em superfícies quentes.
- 29 A gaveta e a placa de tostagem ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar a gaveta ou a placa do aparelho. Coloque **SEMPRE** a gaveta ou a placa numa superfície resistente ao calor depois de a remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.
- 30 A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.
- 31 Para desligar, coloque todos os controlos no OFF e depois retire a ficha da tomada, quando não estiver a ser usado e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.
- 32 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- 33 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.



Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.

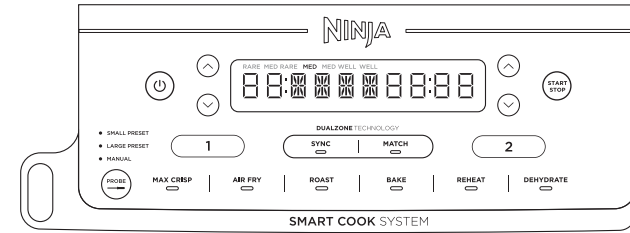
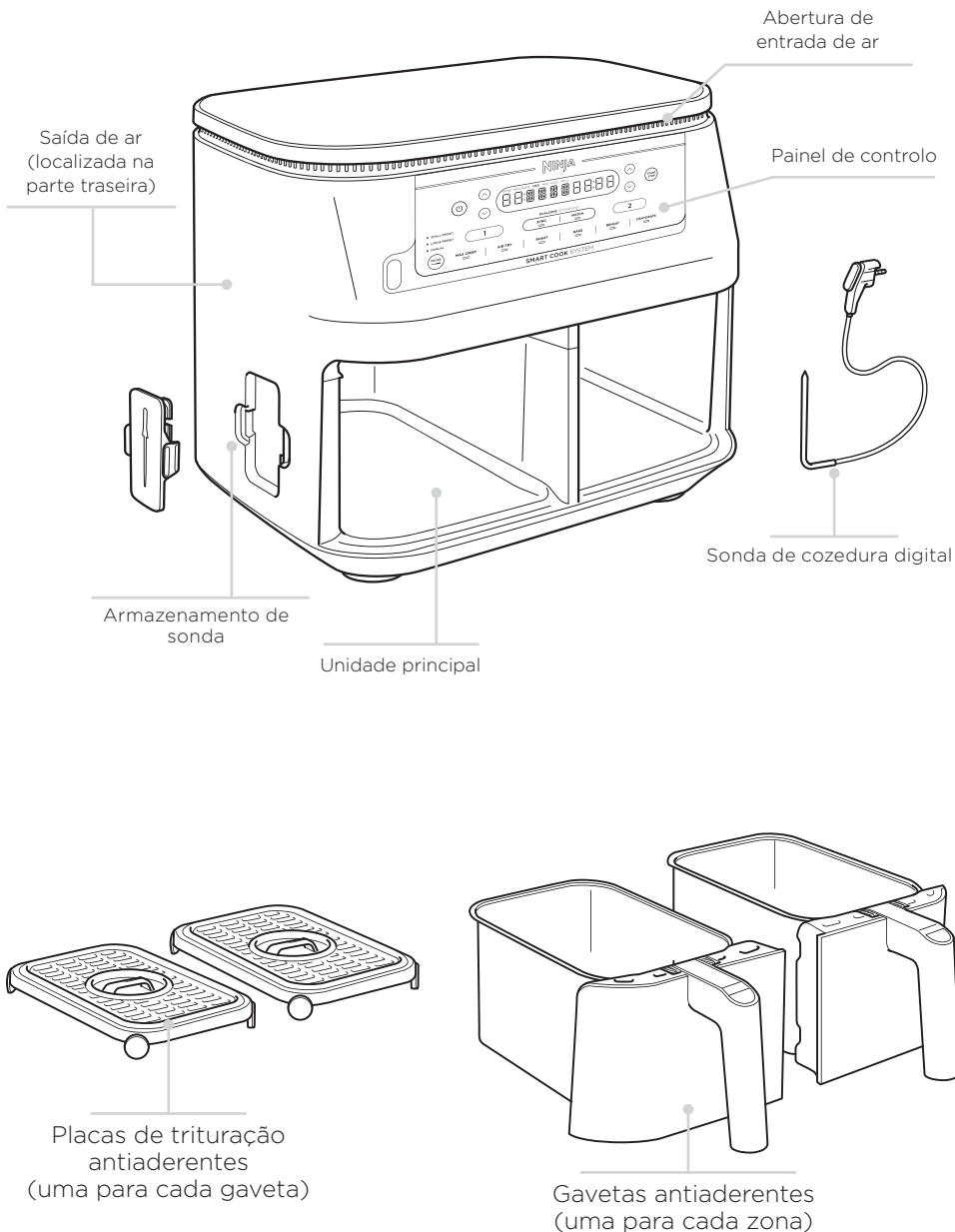


Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.



Apenas para utilização doméstica interior.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Quando acertar a hora, o visor digital indica HH:MM.

**BOTÕES DE FUNÇÕES**

**TOSTAGEM MÁXIMA:** Mais adequado para cozinhar pequenas quantidades de alimentos congelados, como batatas fritas e nuggets de frango, que podem necessitar de temperaturas elevadas.

**FRITAR A AR:** Use esta função para tornar os alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

**ASSAR:** Utilize o aparelho como forno para carnes tenras e muito mais.

**REAQUECER:** Recupere as sobras aquecendo-as suavemente, obtendo resultados estaladiços.

**DESIDRATAR:** Desidrate carnes, frutas e vegetais para um snack saudável.

**COZER:** Crie sobremesas e guloseimas deliciosas.

**BOTÕES DE OPERAÇÕES**

- ① Controle a potência para a gaveta da esquerda (zona 1).
- ② Controle a potência para a gaveta da direita (zona 2).

**Setas para a esquerda:** Use as setas do lado esquerdo do visor para selecionar a temperatura de cozedura desejada ou o tipo de proteína.

**Setas para a direita:** Use as setas do lado direito do visor para selecionar o tempo de cozedura ou o nível de cozedura.

**Botão SYNC (Sincronização):** O sistema sincroniza automaticamente os tempos de cozedura para garantir que ambas as zonas terminam em simultâneo, mesmo que tenham tempos de cozedura diferentes.

**Botão MATCH (Igual):** Combina automaticamente as definições da zona 2 com as da zona 1 para cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento ou cozinhar alimentos diferentes usando a mesma função, temperatura e tempo.

**Botão PROBE (Sonda):** Utilize-o para selecionar Predefinição pequena, Predefinição grande ou Manual ao utilizar a sonda.

**Botão para ligar/desligar:** O botão liga e desliga o aparelho e desativa todas as funções de cozedura.

**MODO DE ESPERA:** Após 10 minutos sem interação com o painel de controlo, a unidade entra no modo de espera.

**MODO DE SUSPENSÃO:** Enquanto estiver no modo SYNC (Sincronização), aparecerá Hold (Suspensão) na unidade. Uma zona estará a cozinhar, enquanto a outra ficará suspensa até que as horas fiquem sincronizadas.

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

- 1 Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes, para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave as gavetas e as placas de tostagem em água quente com sabão e, em seguida, enxague-as e seque-as bem. As gavetas e as placas de tostagem são as **ÚNICAS** peças laváveis na máquina de lavar loiça. No entanto, para prolongar a vida útil das gavetas, recomendamos a lavagem à mão. **NUNCA** lave a unidade principal ou a sonda na máquina de lavar loiça.

# UTILIZAR A SONDA NINJA®

Certifique-se de que o conector da sonda está livre de resíduos e que o cabo não tem nós antes de o ligar à tomada.

**NOTA:** A sonda só está disponível na Zona 1.

- 1 Retire o compartimento de armazenamento da sonda localizado no lado esquerdo da unidade. Em seguida, desenrole o cabo do compartimento para retirar a sonda. Remova a gaveta da Zona 1 (antes de ligar a sonda).
- 2 Introduza a sonda na proteína utilizando o guia na página 169 para garantir que a sonda é colocada corretamente.
- 3 Ligue a sonda à tomada (localizada no lado esquerdo do painel de controlo). Empurre firmemente a ficha até esta não poder entrar mais na tomada e depois insira a gaveta. Deverá ouvir e sentir um clique quando a sonda estiver totalmente inserida. Volte a colocar o compartimento de armazenamento na lateral do aparelho.

**NOTA:** O fio da sonda em excesso pode ser deixado na gaveta.

- 4 Quando a sonda estiver ligada à tomada, selecionar a Zona 1 e depois a função de cozedura desejada. Utilizar as setas do lado esquerdo para ajustar a temperatura de cozedura.
- 5 Utilize o botão PROBE (Sonda) para selecionar Predefinição pequena ou grande, dependendo do tamanho da proteína. Use as setas à esquerda do ecrã para selecionar as suas proteínas e as setas à direita do ecrã para definir o resultado interno preferido para o seu prato. Se usar o botão Manual, utilize as temperaturas de cozedura interna recomendadas.

TIPO DE ALIMENTO:	DEFINIR NÍVEL PARA:
Peixe	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (60 °C)
Frango/Peru	Bem passado (65 °C)
	Bem passado (75 °C)
	Bem passado (70 °C)
Porco	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (65 °C)
Vaca/Borrego	Bem passado (70 °C)
	Mal passado (50 °C)
	Meio passado a mal passado (55 °C)
	Meio passado (60 °C)
	Meio passado a bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)

**NOTA:** Consulte a entidade responsável pelas normas alimentares do seu país para obter as temperaturas recomendadas de segurança alimentar.

**NOTA:** Os níveis de cozedura predefinidos para BEEF/LAMB (vaca/borrego) são mais baixos do que as recomendações normais, porque o aparelho fará cozedura de transição a 5-10 °C.

- 6 Não há necessidade de pré-aquecimento. Uma vez feitas as suas seleções, prima o botão START/STOP (Iniciar/parar) para começar a cozinhar. O ecrã mostrará a temperatura atual da sonda, bem como a temperatura alvo.
- 7 A unidade irá parar automaticamente quando o resultado desejado for alcançado.
- 8 Transfira a proteína para um prato para descansar. A sonda não precisa de continuar inserida. A proteína continuará a cozinhar até atingir o ponto de cozedura que definiu, o que demorará cerca de 3 a 5 minutos. Este é um passo importante, pois se não repousar poderá resultar numa prato que parece "menos cozinhado" do que deveria. Os tempos de cozedura de transição podem variar de acordo com o tamanho, o corte e o tipo de proteína.

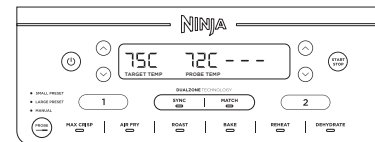
**NOTA:** A sonda estará QUENTE. Utilize luvas ou pinças para retirar a sonda dos alimentos.

## Utilização de SYNC (Sincronização) com a sonda:

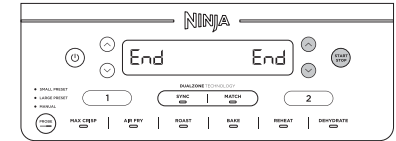
- 1 Consulte os passos 1-3, na página 167, para instruções sobre a instalação da sonda.
- 2 Prima a Zona 1 e selecione a função de cozedura desejada. Utilize o botão PROBE (Sonda) para selecionar a Predefinição pequena ou grande, dependendo do tamanho da proteína (consulte o Guia de Início Rápido para obter orientação). Use as setas do lado esquerdo para selecionar a proteína e as setas do lado direito para selecionar o resultado desejado.
- 3 Prima a Zona 2 e selecione a função de cozedura desejada. Defina o tempo e a temperatura e selecione SYNC. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.

**NOTA:** Durante a configuração inicial, a Zona com o tempo de cozedura mais curto apresentará a indicação HOLD (Manter). O visor passará então a mostrar as temperaturas atual e alvo da sonda na Zona 1 e as barras de progresso na Zona 2.

- 4 Enquanto a Zona 1 continua a atingir a temperatura alvo, a Zona 2 começará a cozinhar. O visor mostrará as barras de progresso durante o ciclo de cozedura. Selecione a Zona 2 para ver o tempo de cozedura restante.



- 5 Quando a cozedura estiver completa em ambas as Zonas, aparecerá "Rest" (Repouso) no mostrador da Zona 1. O visor irá então piscar "COOL" (Arrefecer) 3 vezes e depois "End" (Fim).

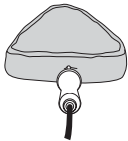

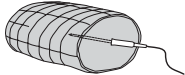




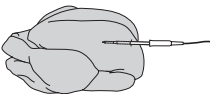



## Utilizar MATCH (Igual) com a Sonda:

- 1 Prima a Zona 1 e selecione a função de cozedura desejada. Utilize as setas da esquerda para selecionar a temperatura de cozedura desejada. Utilize o botão PROBE (Sonda) para selecionar Predefinição pequena ou grande, dependendo do tamanho da proteína. Consulte o Guia de Início Rápido para obter orientação. Se usar o botão Manual, utilize as temperaturas de cozedura interna recomendadas na página 167. Utilize as setas à direita do visor para selecionar o tipo de alimento pretendido e as setas à esquerda do visor para definir o resultado interno.
- 2 Selecione MATCH (Igual) e depois prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.

# UTILIZAR A SONDA NINJA®

## COMO INSERIR CORRETAMENTE A SONDA

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCAÇÃO	CORRETO	INCORRETO
<b>Bifes</b> <b>Costeletas de porco</b> <b>Costeletas de borrego</b> <b>Peitos de frango</b> <b>Hambúrgueres</b> <b>Lombos</b> <b>Filetes de peixe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa da carne.</li> <li>Certifique-se de que a ponta da sonda está introduzida exatamente no centro da carne e não inclinada na direção do seu fundo ou topo.</li> <li>Certifique-se de que a sonda está próxima do osso (mas sem tocar) e afastada de qualquer gordura ou cartilagem.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> A parte mais espessa do peito de frango pode não ser o centro. É importante que a extremidade da sonda atinja a parte mais espessa para que os resultados desejados sejam alcançados.</p>	   	  
<b>Frango inteiro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insira a sonda horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralelamente ao osso, mas sem tocar nele.</li> <li>Certifique-se de que o topo chega ao centro da parte mais espessa do peito e que não passa completamente através do peito para a cavidade.</li> </ul>		

**NOTA: NÃO** utilize a sonda com alimentos congelados ou para cortes de carne mais finos do que 1,5 cm.

**IMPORTANTE:** GUIA RÁPIDO DE REFERÊNCIA PARA TABELA DE COZEDURA PRÉ-DEFINIDA QUANDO SE UTILIZA SYNC (SINCRONIZAÇÃO) E MATCH (IGUAL) COM A SONDA.

# COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR

CONSULTE O GUIA DE INÍCIO RÁPIDO PARA VER RECEITAS E TABELAS DE COZEDURA

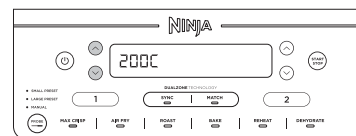
## COZINHAR COM A TECNOLOGIA DUALZONE

A tecnologia DualZone usa duas zonas de cozedura para aumentar a versatilidade. A função Sync garante que, independentemente das definições de preparação, ambas as zonas ficarão prontas a servir ao mesmo tempo.

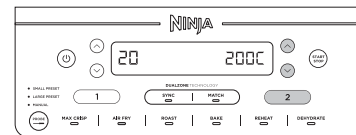
### SYNC

Para terminar a preparação ao mesmo tempo, quando os alimentos têm tempos, temperaturas ou até funções de cozedura diferentes:

- Coloque os ingredientes nas gavetas e introduza-as na unidade.
- A zona 1 permanecerá iluminada. Selecione a função de cozedura pretendida. Use as setas para a esquerda para definir a temperatura e use as setas certas para definir o tempo.

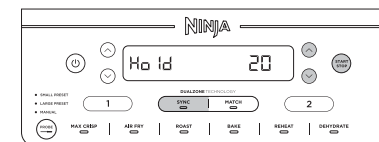


- Selecione a zona 2 e depois a função de cozedura desejada usando o botão rotativo. Use as setas para a esquerda para definir a temperatura e as setas certas para definir o tempo.



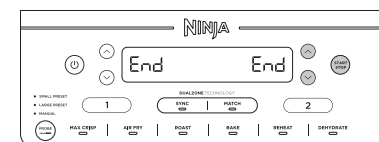
**NOTA:** Pode seleccionar uma função diferente para a zona 2.

- Prima SYNC e depois o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar na zona que necessita de mais tempo. A outra zona apresentará a indicação **Hold (em espera)**. A unidade emitirá um sinal sonoro e ativará a segunda zona quando ambas tiverem o mesmo tempo restante.



**NOTA:** Se decidir que o alimento numa das zonas já está pronto, antes de terminar o tempo de cozedura, pode **PARAR UMA ZONA**. Selecione essa zona, depois prima o botão rotativo para parar a zona ou definir o tempo como zero. Consulte a página 172 para obter mais instruções.

- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.



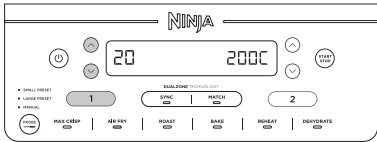
- Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas em silicone. **NÃO COLOQUE** a gaveta por cima da unidade.

# COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR - CONT.

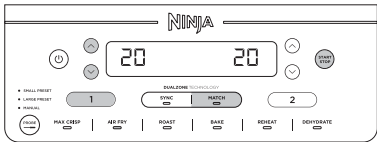
## MATCH (IGUAL)

Para cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento ou cozinhar diferentes alimentos usando a mesma função, temperatura e tempo:

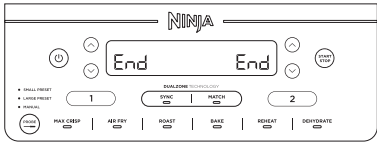
- 1 Coloque os ingredientes nas gavetas e introduza-as na unidade.
- 2 A zona 1 permanecerá iluminada. Selecione a função de cozedura desejada usando o botão rotativo. Use as setas para a esquerda para definir a temperatura e as setas certas para definir o tempo.



- 3 Prima o botão MATCH (Igual) para copiar as definições da zona 1 para a zona 2. Depois prima o botão rotativo para começar a cozinhar em ambas as zonas.



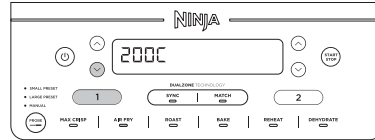
- 4 "End" (Fim) aparecerá em ambos os ecrãs quando a cozedura terminar ao mesmo tempo.



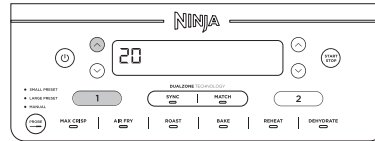
- 5 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas em silicone.

## Começar ambas as zonas ao mesmo tempo, mas terminar em momentos diferentes:

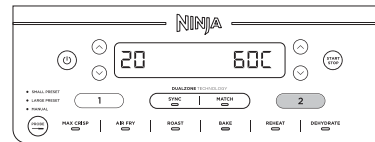
- 1 Selecione a zona 1 e depois a função desejada, usando o botão rotativo. Use as setas para a esquerda para definir a temperatura.



- 2 Use as setas certas para definir o tempo.



- 3 Selecione a zona 2 e repita os passos 1 e 2.



- 4 Depois prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar em ambas as zonas.



**NOTA:** Se decidir que o alimento numa das zonas já está pronto, antes de terminar o tempo de cozedura, pode **PARAR UMA ZONA**. Selecione essa zona e prima START/STOP (iniciar/parar). Consulte a página 172 para obter mais instruções.

- 5 Quando a cozedura estiver concluída em cada zona, a unidade emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a indicação "End" (Fim).
- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

## TERMINAR O TEMPO DE COZEDURA NUMA ZONA (AO USAR AMBAS AS ZONAS)

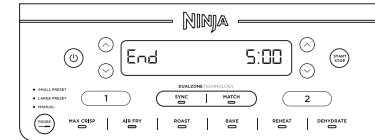
- 1 Selecione a zona que deseja parar.



- 2 Prima START/STOP para terminar a cozedura.



- 3 Surgirá no visor a indicação "End" (Fim). A cozedura continuará na outra zona.



## INTERROMPER A COZEDURA

A cozedura será automaticamente interrompida quando uma gaveta é retirada. Volte a colocar a gaveta para retomar a cozedura.

## AO USAR NO MODO SYNC (sincronizado) OU MATCH (igual)

Se abrir uma gaveta, a outra gaveta parará automaticamente para que a cozedura termine ao mesmo tempo. Volte a inserir a gaveta para continuar a cozinhar em ambas as zonas.

**NOTA:** Se, durante a cozedura, uma gaveta for removida por um tempo superior a 1 minuto, a unidade desligar-se-á automaticamente. Terá de voltar a programar cada zona para retomar a cozedura.

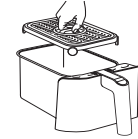
## COZINHAR APENAS NUMA ZONA

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão para ligar/desligar.

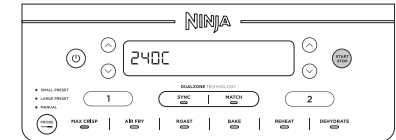
## Max Crisp (Tostagem máxima)

**NOTA:** Não existe ajuste de temperatura disponível nem o mesmo é necessário quando utilizar a função tostagem máxima. A temperatura encontra-se predefinida em 240 °C.

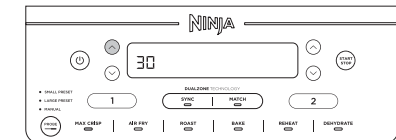
- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



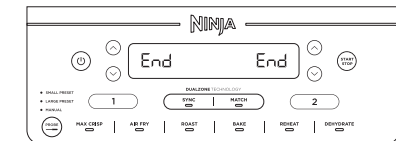
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione MAX CRISP (tostagem máxima).



- 3 Utilize as setas certas para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 30 minutos. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 4 Quando a cozedura estiver concluída, a unidade emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "End" (Fim).



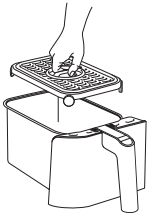
- 5 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

# COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR - CONT.

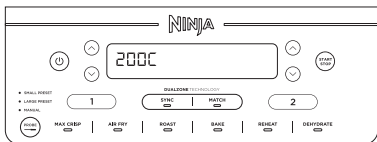
## Air Fry (Fritar a Ar)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 200 °C.

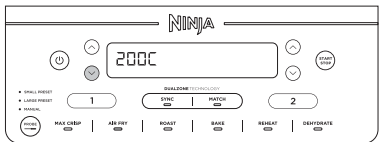
- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



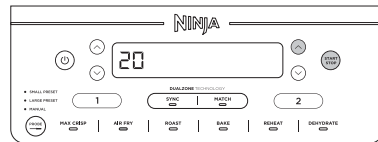
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione AIR FRY (fritar a ar) usando o botão rotativo.



- 3 Use as setas para a esquerda para definir a temperatura desejada.

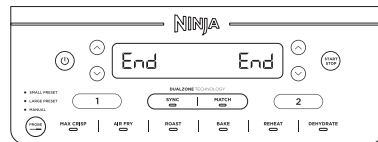


- 4 Utilize as setas certas para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



**NOTA:** Durante a cozedura, pode retirar a gaveta e agitar ou mexer os ingredientes para uma tostagem uniforme.

- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).



- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

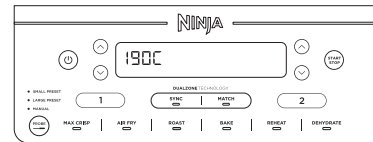
## Roast (Assar)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 190 °C.

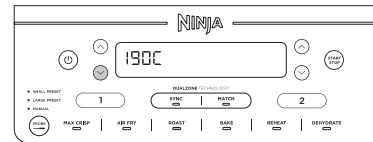
- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e introduza a gaveta na unidade.



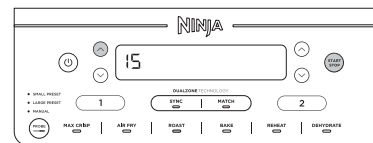
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione ROAST (assar) usando o botão rotativo.



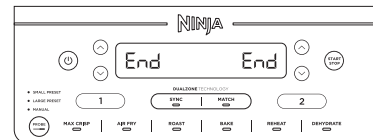
- 3 Use as setas para a esquerda para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas certas para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.

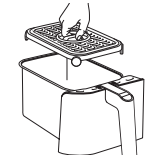


- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

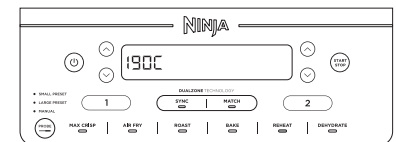
## Reheat (Reaquecer)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 170 °C.

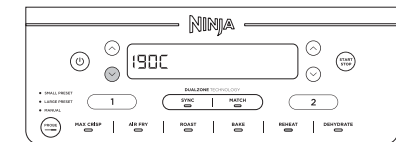
- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



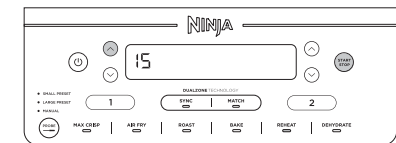
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione REHEAT (reaquecer) usando o botão rotativo.



- 3 Use as setas para a esquerda para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas certas para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a reaquecer.



- 5 Quando o reaquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.



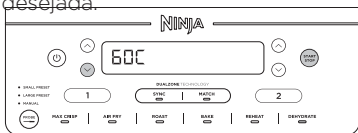
- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.



### Dehydrate (Desidratar)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 60 °C.

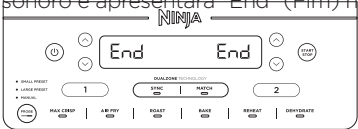
- 1 Coloque uma única camada de ingredientes na gaveta. Depois instale a placa de tostagem na gaveta por cima dos ingredientes e coloque outra camada de ingredientes sobre a placa de tostagem.
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione DEHYDRATE (desidratar) usando o botão rotativo. A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas para a esquerda para definir a temperatura desejada.



- 3 Utilize as setas certas para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a desidratar.



- 4 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.



- 5 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

### Bake (Cozer)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 160 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.

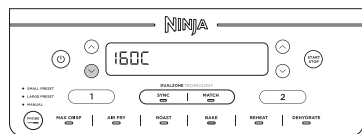


- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione BAKE (cozer) usando o botão rotativo.

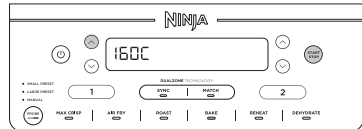


**NOTA:** Para converter receitas de um forno tradicional, reduza a temperatura em 10 °C.

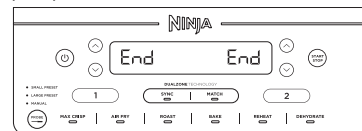
- 3 Use as setas para a esquerda para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas certas para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.



- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A unidade deve ser cuidadosamente limpa após cada utilização. Antes de limpar, desligue a unidade da tomada e aguarde até que arrefeça completamente.

Peça/Acessório	Métodos de limpeza	Podem ir à máquina de lavar loiça?
Unidade principal	Para limpar a unidade principal e o painel de controlo, utilize um pano húmido. <b>NOTA: NUNCA</b> mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido. <b>NUNCA</b> lave a unidade principal numa máquina de lavar loiça.	Não
Gavetas e placas de tostagem	Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça ou à mão. Se forem lavadas à mão, seque todas as peças ao ar ou com um pano após a utilização. Para prolongar a vida útil das gavetas, recomendamos que as lave à mão.	Sim
Probe	Do not place the probe in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid. Wipe clean with a damp cloth.	No

Se ficarem resíduos de alimentos presos nas placas de tostagem ou legumes, coloque-os numa pia cheia de água morna com detergente e deixe-as de molho.

## SUGESTÕES ÚTEIS

- 1 Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se que os agita a meio do tempo de cozedura definido.
- 2 A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Basta selecionar a zona que pretende ajustar e, em seguida, premir as setas para a esquerda para ajustar a temperatura ou as setas certas para ajustar o tempo.
- 3 Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.
- 4 Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Para atenuar, prenda os alimentos (como a fatia superior de pão numa sanduíche) com palitos de cocktail.
- 5 As placas de tostagem elevam os ingredientes nas gavetas, para que o ar possa circular por baixo e em volta dos ingredientes para resultados uniformes e estaladiços.
- 6 Depois de selecionar uma função de cozedura, pode premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozinhar imediatamente. A unidade funcionará segundo a temperatura e o tempo predefinidos.
- 7 Para obter os melhores resultados com legumes e batatas frescas, utilize pelo menos 1 colher de sopa de óleo. Adicione mais óleo a gosto para alcançar o nível de crocância preferido.
- 8 Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Recomendamos a utilização de um termómetro de leitura instantânea para monitorizar a temperatura interna de carne e peixe.
- 9 Para obter os melhores resultados, retire os alimentos imediatamente após o tempo de cozedura terminar para evitar cozer em excesso.

- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar uma única zona?**  
Selecione a zona ativa e, em seguida, utilize as setas para a esquerda para ajustar a temperatura ou as setas certas para ajustar o tempo.
- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar as duas zonas?**  
Selecione a zona pretendida e, em seguida, utilize as setas para a esquerda para ajustar a temperatura ou as setas certas para ajustar a hora.
- **A unidade tem de pré-aquecer?**  
A unidade não tem de ser pré-aquecida.
- **Posso cozinhar alimentos diferentes em cada zona e não me preocupar com a contaminação cruzada?**  
Sim, ambas as zonas são autónomas, com elementos de aquecimento e ventiladores separados.
- **Como posso parar a contagem decrescente?**  
A contagem decrescente parará automaticamente quando retirar as gavetas da unidade. Volte a colocar a gaveta no espaço de 10 minutos para retomar a cozedura, caso contrário a zona com a gaveta aberta será cancelada.
- **Como paro uma zona quando utilizo ambas as zonas?**  
Selecione a zona que pretende parar e depois prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar).
- **É seguro colocar a gaveta na minha bancada?**  
A gaveta aquece durante a cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-la e coloque-a apenas sobre superfícies resistentes ao calor.
- **Quando devo usar a placa de tostagem?**  
Utilize a placa de tostagem quando quiser que os alimentos fiquem estaladiços. O prato eleva os alimentos na gaveta para que o ar possa fluir por baixo e à sua volta, para cozinhar os ingredientes uniformemente.
- **Por que motivo os meus alimentos não cozinharam totalmente?**  
Certifique-se de que a gaveta está totalmente inserida durante a cozedura. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Abane a gaveta para misturar os ingredientes e obter uma crocância uniforme. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Basta usar as setas para a esquerda para ajustar a temperatura ou as setas certas para ajustar o tempo.
- **Por que motivo os meus alimentos estão queimados?**  
Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar, para evitar que cozam em excesso.
- **Por que motivo alguns ingredientes se deslocam ao fritar a ar?**  
Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Utilize palitos de cocktail de madeira para segurar comida leve e solta, como a fatia superior de pão numa sanduíche.
- **Posso fritar a ar ingredientes molhados e panados?**  
Sim, mas utilize a técnica de panar adequada. É importante revestir os alimentos primeiro com farinha, depois com ovo e depois com pão ralado. Pressione o pão ralado firmemente nos ingredientes panados, para que o pão ralado não seja removido pela ventoinha.
- **Como posso guardar a Sonda no compartimento?**  
Primeiro insira a extremidade da ficha no compartimento de armazenamento e enrole o cabo seguindo a direção da seta.
- **Por que motivo o visor ficou preto?**  
A unidade está no modo de espera. Prima o botão de ligar/desligar © para voltar a ligá-la.
- **Por que existe uma mensagem “E” no ecrã?**  
A unidade não está a funcionar corretamente. Pode encontrar apoio online em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus “direitos legais”). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes com a qualidade dos nossos produtos (os “Produtos”) que lhe concedemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias – os seus direitos legais não são afetados. De salientar que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) (“nós”, “nosso” ou “nos”). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

### Garantias Ninja\*

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho precisa de trabalhar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete quanta confiança o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, necessitará das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- N.º do modelo
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará a sua garantia.

### Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e sobre os lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

### O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

### O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja\*, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja\* genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja\*).
- Reparações ou alterações realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes, exceto se puder demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual está a ativar a garantia.

### Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobresselentes Ninja, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas Ninja em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante.

No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.

## NOTES



### REKISTERÖI LAITTEESI

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Skanna QR-koodi mobiililaitteella

### MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: \_\_\_\_\_

Sarjanumero: \_\_\_\_\_

Ostopäivä: \_\_\_\_\_  
(säilytä kuitti):

Ostoliike: \_\_\_\_\_

### TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Wattit: 2470W

**VINKKI:** Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella.

Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman

mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävästä materiaaliressurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

## SISÄLTÖ

<b>Tärkeitä varotoimia</b> .....	<b>183</b>
<b>Osat</b> .....	<b>185</b>
<b>Tutustu Dual Zone Air Fryer -kuumailmakeittimeen</b> .....	<b>186</b>
Toimintopainikkeet .....	186
Käyttöpainikkeet .....	186
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>186</b>
<b>Ninja®-kypsennysmittarin käyttö</b> .....	<b>187</b>
<b>Dual Zone Air Fryer -kuumailmakeittimen käyttö</b> .....	<b>190</b>
Kypsentaaminen DualZone-tekniikalla .....	190
Kypsentaaminen yhdessä kypsennysosassa .....	192
Max Crisp (Max Crisp -rapeutus) .....	192
Air Fry (Kuumailmakypsennys) .....	193
Roast (Paahto) .....	194
Reheat (Uudelleenlämmitys) .....	194
Dehydrate (Kuivaus) .....	195
Bake (Paisto) .....	195
<b>Puhdistus ja huolto</b> .....	<b>196</b>
<b>Hyödyllisiä vinkkejä</b> .....	<b>196</b>
<b>Vianmääritysopas</b> .....	<b>197</b>
<b>Tuotteen rekisteröinti</b> .....	<b>198</b>

# TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

## VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

**Lue kaikki ohjeet ennen Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer -kuumailmakeittimen käyttöä.**

**Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:**

## VAROITUKSET

- 1 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 2 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 3 Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- 4 **ÄLÄ** aseta tai säilytä tuotteen päällä mitään, kun tuote on käytössä.
- 5 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin tai uunin päälle.
- 6 **ÄLÄ** koskaan käytä työtason alla olevaa pistorasiata.
- 7 **ÄLÄ** koskaan liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen tai erilliseen kauko-ohjauksjärjestelmään.
- 8 **ÄLÄ** koskaan käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtojen tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- 9 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa kattilassa.
- 10 Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 11 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 12 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 13 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan perusyksikköön, varmista, että kattila ja laite ovat puhtaita ja kuivia pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla.
- 14 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI** saa käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 15 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 16 **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 17 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. Älä laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahouuniin, konvektiouniin tai tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.

- 18 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että kattila on suljettu asianmukaisesti.
- 19 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää riittävästi tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 20 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila ole paikallaan.
- 21 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta oppopaistamiseen.
- 22 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** täytä laitetta liian täyteen kypsennyksen aikana. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- 23 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskäyttöön. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyä suositusten mukaisesti lämpötiloihin.
- 24 Jos tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.
- 25 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen käyttäen sen kahvoja.
- 26 **ÄLÄ** laita käsiä digitaalisen kypsennysmittarin johdon lähelle käytön aikana estääksesi palo- ja kaltaushaavat.
- 27 Ole erittäin varovainen, jos laite sisältää kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
- 28 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettua kuumiin pintoihin.
- 29 Kattila ja grillilevy kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamista kattilaa ja levyä ottaessasi niitä laitteesta. Aseta kattila tai levy **AINA** kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi sen laitteesta. **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- 30 Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta.
- 31 Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä säädin OFF-sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.
- 32 **ÄLÄ** puhdistu metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- 33 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.

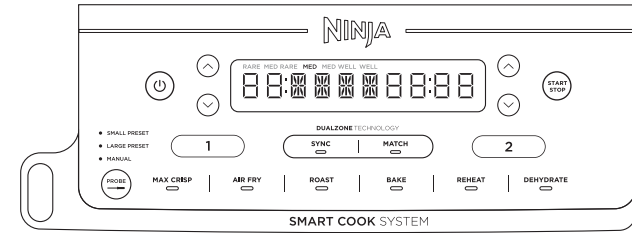
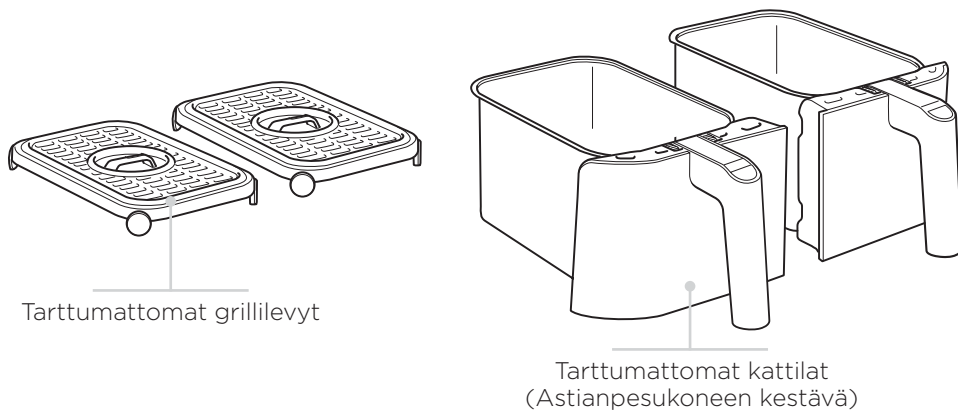
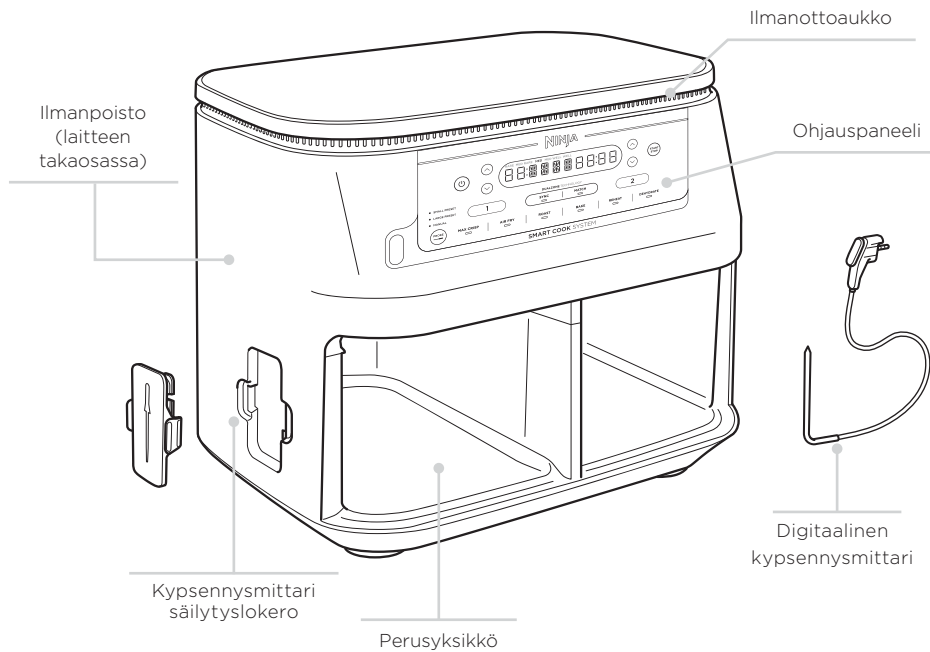


Varmista, että varot kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.



Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

## SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET



Aikaa asetettaessa aika näkyy digitaalinäytöllä muodossa HH:MM.

### TOIMINTOPAINIKKEET

**MAX CRISP -RAPEUTUS:** Sopii parhaiten pakasteruokien, kuten ranskanperunoiden ja kananugettien rapeuttamiseen.

**AIR FRY (KUUMAILMAKYPSENNYS):** Tällä toiminnolla saat ruuastasi rapeaa ja mureaa hyvin pienellä öljymäärällä tai kokonaan ilman öljyä.

**ROAST (PAAHTO):** Käytä laitetta uunina esimerkiksi murealle lihalle.

**REHEAT (UUELLEENLÄMMITYS):** Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne herkullisen rapeiksi.

**DEHYDRATE (KUIVAUS):** Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

**BAKE (PAISTO):** Luo upeita paistettuja herkkuja ja jälkiruokia.

### KÄYTTÖPAINIKKEET

- 1 Hallitse vasemmanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 1).
- 2 Hallitse oikeanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 2).


**Vasemmalle nuolet:** Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia valitaksesi halutun kypsennyslämpötilan tai proteiinin tyypin.

**Oikeat nuolet:** Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia valitaksesi kypsennysajan tai kypsennystason.

**SYNC-painike:** Synkronoi kypsennysajat automaattisesti, jotta varmistetaan, että molemmat osat päätyvät samanaikaisesti, vaikka niillä olisi eri keittoajat.

**MATCH-painike:** Muuttaa kypsennysosan 2 asetukset automaattisesti kypsennysosan 1 asetusten mukaisiksi. Näin voit valmistaa suuremman määrän samaa ruokaa, tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa kypsennystoimintoa käyttäen.

**PROBE-painike (kypsennysmittari):** Käytä Small Preset-, Large Preset- tai Manual-asetuksen valintaa käyttäessäsi kypsennysmittaria.

**Virtapainike:** Painike  käynnistää ja sammuttaa laitteen sekä pysäyttää kaikki kypsennystoiminnot.

**VALMIUSTILA:** Jos käyttöpaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttia, laite siirtyy valmiustilaan.

**ODOTUSTILA:** Odotustila näkyy laitteessa sen ollessa SYNC-tilassa. Toinen kypsennysosa kypsentää toisen kypsennysosan odottaessa, kunnes ajat ovat keskenään synkroniassa.

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 1 Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese tarttumattomat kattilat ja grillilevyt kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee ja kuivaa ne sitten huolellisesti. **VAIN** kattilat ja grillilevyt ovat astianpesukoneen kestäviä. Kattiloiden käyttöä pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin tiskaamista käsin. **ÄLÄ KOSKAAN** pese pääyksikköä tai mittaria astianpesukoneessa.

# NINJA Probe PRON KÄYTTÖ - JATKUU

Varmista ennen mittarin laitteeseen kytkemistä, että pistokkeessa ei ole jäämiä eikä johdossa ole solmuja.

**HUOMAUTUS:** Mittari on käytettävissä vain Zone 1 -alueella.

- 1 Irrota laitteen vasemmalla puolella sijaitseva mittarin säilytyslokeron. Pura johto lokeroasta mittarin poistamiseksi. Poista Zone 1 -lokeron (ennen mittarin kytkemistä).
- 2 Aseta mittari lihaan sivun 189 ohjeiden mukaan varmistaaksesi, että mittari on oikeassa kohdassa.
- 3 Aseta mittari pistokkeeseen (sijaitsee ohjauspaneelin vasemmalla puolella). Työnä pistoketta lujasti, kunnes se ei mene enempää liitäntään, ja aseta sitten lokero paikalleen. Kuulet ja tunnet napsahduksen, kun mittari on kunnolla paikallaan. Aseta säilytyslokeron takaisin laitteen sivulle.

**HUOMAUTUS:** Mittarin johdon ylimääräisen osan voi jättää lokeroon.

- 4 Kun mittari on kytketty pistokkeeseen, valitse Zone 1 ja sitten haluamasi kypsennystoiminto. Säädä kypsennyslämpötilaa vasemmalla olevilla nuolilla.
- 5 Valitse PROBE-painikkeella (mittari) joko Small (pieni) tai Large (suuri) esiasetus lihapalan koon mukaan. Valitse liha käyttämällä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia ja aseta haluamasi sisälämpötila käyttämällä näytön oikealla puolella olevia nuolia. Jos käytät Manual-painiketta, käytä suositeltuja sisälämpötiloja.

RUOKATYYPPI:	ASETA TASOKSI:
<b>Kala</b>	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
<b>Kana/kalkkuna</b>	Well Done (75 °C)
<b>Porsas</b>	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
<b>Nauta/lammas</b>	Well Done (70 °C)
	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

**HUOMAUTUS:** Katso Yhdistyneen kuningaskunnan elintarviketstandardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

**HUOMAUTUS:** Esiasetetut NAUDAN-/LAMPAANLIHAN kypsennystasot ovat alhaisempia kuin normaalit suositukset, sillä ruoka jatkaa paistumista laitteessa 5-10 °C:ssa.

- 6 Esikuumennusta ei tarvita. Kun olet tehnyt valintasi, aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta. Mittarin senhetkinen lämpötila sekä tavoitelämpötila näkyvät näytöllä.
- 7 Laitte pysähtyy automaattisesti, kun haluttu lämpötila on saavutettu.
- 8 Siirrä liha lautaselle vetäytymään. Mittarin voi jo poistaa lihasta. Liha kypsyy jälkilämmöllä asettamaasi kypsennyslämpötilaan vielä noin 3-5 minuutin ajan. Tämä on tärkeä vaihe, sillä ellei ruoan anneta vetäytyä keittimessä, tulos ei välttämättä näytä aivan kypsältä. Jälkilämmöllä kypsennyksen ajat vaihtelevat lihan koon, kappaleen ja tyyppin mukaan.

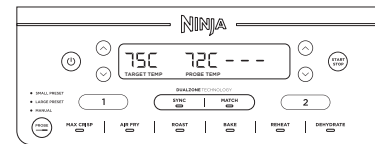
**HUOMAUTUS:** Mittari on KUUMA. Käytä uunikintaita tai pihtejä vetäessäsi mittarin ruoasta.

## SYNC-toiminnon käyttäminen kypsennysmittarin kanssa:

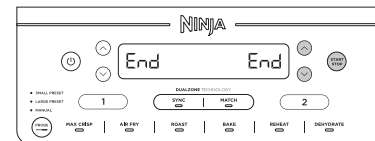
- 1 Katso ohjeiden sivulta 187 vaiheet 1-3 koskien mittarin määrittämistä.
- 2 Paina Zone 1 ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Valitse PROBE-painikkeella (mittari) joko Small (pieni) tai Large (suuri) esiasetus lihapalan koon mukaan (katso ohjeet pikakäynnistysoppaasta). Valitse liha vasemmalla puolella olevilla nuolilla ja haluamasi lopputulos oikealla puolella olevilla nuolilla.
- 3 Paina Zone 2 ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Aseta aika ja lämpötila ja valitse sitten SYNC. Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

**HUOMAUTUS:** Ensimmäiryksen aikana Zone-kypsennysalueessa, jossa on lyhyempi kypsennysaika, näkyy HOLD (odottaa). Sen jälkeen näytölle ilmestyvät mittarin senhetkinen ja tavoitelämpötila Zone 1 -kypsennysalueella ja tilanneilmaisimet Zone 2 -kypsennysalueella.

- 4 Samalla kun Zone 1 kypsentää tavoitelämpötilan saavuttamiseksi, Zone 2 aloittaa kypsennyksen. Tilanneilmaisimet näkyvät näytöllä kypsennyksen aikana. Valitse Zone 2, kun haluat nähdä jäljellä olevan kypsennysajan.



- 5 Kun kypsennys on kummallakin kypsennysalueella valmis, Zone 1 -kypsennysalueen näytölle ilmestyy "rest" (lepo). Sen jälkeen näytöllä vilkkuu 3 kertaa "COOL" (jäähdytys) ja sitten "End" (loppu).



## MATCH-toiminnon käyttäminen kypsennysmittarin kanssa:

- 1 Paina Zone 1 ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Valitse haluamasi kypsennyslämpötila vasemmalla puolella olevilla nuolilla. Valitse PROBE-painikkeella (mittari) Small (pieni) tai Large (suuri) esiasetus lihapalan koon perusteella. Ohjeita on pikakäynnistysoppaassa. Jos käytät Manual-painiketta, käytä sivulla 187 suositeltuja sisälämpötiloja. Use the arrows on the right of the display to select your desired protein and the arrows on the left of the display to set the internal outcome.
- 2 Valitse haluamasi liha käyttämällä näytön oikealla puolella olevia nuolia ja aseta sisälämpötila käyttämällä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia.

# NINJA®-KYPSENNYSMITTARIN KÄYTTÖ

## MITTARIN ASETTAMINEN OIKEIN

RUOKATYYPI:	ASETUS	OIKEIN	VÄÄRIN
<p>pihvit porsaankyljykset lampaankyljykset kanarinta hampurilaiset sisäfilee kalafile</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta kypsennysmittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan.</li> <li>Varmista, että kypsennysmittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinosti sen ylä- tai alaosaan kohti.</li> <li>Varmista, että kypsennysmittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa.</li> </ul> <p><b>HUOMAUTUS:</b> Fileen paksuin kohta ei välttämättä ole keskellä. On tärkeää, että kypsennysmittarin pää on paksuimmassa kohtaa, jotta halutut tulokset saavutetaan.</p>		
<p>Kokonainen kana</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta kypsennysmittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa, mutta sitä koskettamatta.</li> <li>Varmista, että mittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon.</li> </ul>		

**HUOMAUTUS: ÄLÄ** käytä mittaria pakasteruokiin tai lihanpaloihin, jotka ovat 1,5 cm ohuempia.

**TÄRKEÄÄ:** KUN KÄYTÄT SYNC- JA MATCH-TOIMINTOJA KYPSENNYSMITTARIN KANSSA, KATSO KAAVIO ESIASETUKSILLA KYPSENNYKSESTÄ PIKAKÄYNNISTYSOPPAASTA.

# KYPSENNYS AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMESSÄ PIKA-ALOITUSOPAS SISÄLTÄÄ RUOKAOHJEITA JA KYPSENNYSTAULUKOITA.

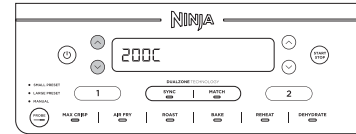
## KYPSENTÄMINEN DUALZONE-TEKNOLOGIALLA

DualZone-teknologia käyttää kahta kypsennysosaa monipuolisuuden lisäämiseksi. Synkronointitoiminnolla varmistetaan, että eri kypsennysasetuksista riippumatta kummatkin osat valmistuvat tarjottavaksi samaan aikaan.

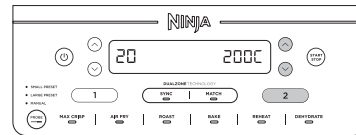
### SYNC

Tällä toiminnolla kypsentäminen voidaan päättää samanaikaisesti, kun ruoilla on eri kypsennysajat, lämpötilat tai jopa toiminnot:

- Lisää ainekset kattiloihin ja työnnä sitten kattilat laitteeseen.
- Kypsennysosan 1 valo jää palamaan. Valitse kypsennystoiminto säätimestä. Aseta lämpötila vasemmalle nuolilla ja kypsennysaika oikein nuolilla.

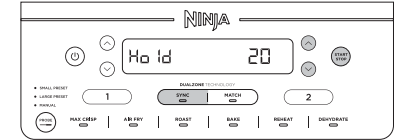


- Valitse kypsennysosa 2 ja valitse tämän jälkeen kypsennystoiminto säätimestä. Aseta lämpötila vasemmalle nuolilla ja kypsennysaika oikein nuolilla.



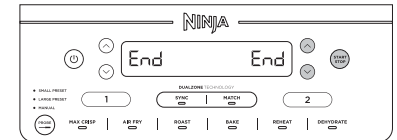
**HUOMAUTUS:** Voit valita toisen toiminnon kypsennysosalle 2.

- Paina SYNC-painiketta ja paina sitten säädintä kypsennyksen aloittamiseksi kypsennysosassa pisimmällä kypsennysajalla. Toisessa kypsennysosassa näkyy **Hold** (odottaa). Laite piippaa ja aktivoi toisen kypsennysosan, kun molemmissa osissa on saman verran kypsennysaikaa jäljellä.



**HUOMAUTUS:** Jos päätät, että ruoka on toisessa kypsennysosassa valmista ennen kuin kypsennysaika on päättynyt, voit **PYSÄYTTÄÄ KYPSENNYSOSAN**. Valitse kypsennysosa ja paina sitten säädintä asettaaksesi kypsennysosan tauolle tai nolataksesi ajan. Katso lisätietoja sivulta 192.

- Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



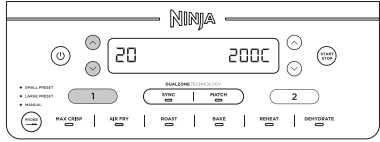
- Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä siikonipäisiä pihtejä/ottimia. **ÄLÄ** aseta kattilaa laitteen päälle.



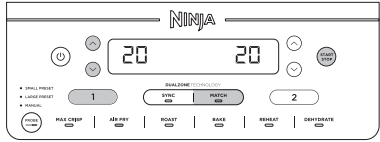
## MATCH

Tällä toiminnolla voit kypsentää suuremman määrän samaa ruokaa tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa toimintoa käyttäen:

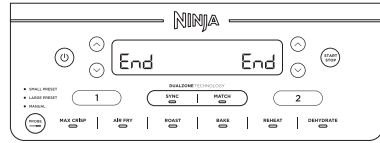
- 1 Lisää ainekset kattiloihin ja työnnä sitten kattilat laitteeseen.
- 2 Kypsennysosan 1 valo jää palamaan. Valitse kypsennystoiminto säätimestä. Aseta lämpötila vasemmalle nuolilla ja kypsennysaika oikein nuolilla.



- 3 Paina MATCH-painiketta kopioidaksesi kypsennysosan 1 asetukset kypsennysosaan 2. Aloita sitten kypsennys kummassakin kypsennysosassa painamalla säädintä.



- 4 Teksti "End" ilmestyy molempien kypsennysosien näyttöön, kun kypsennys päättyy samanaikaisesti.



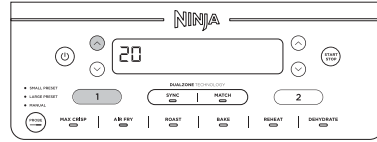
- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

## Kypsennyksen aloittaminen samaan aikaan ja lopettaminen eri aikaan:

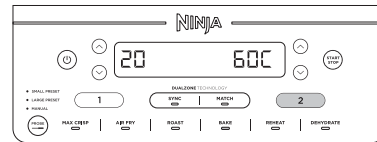
- 1 Valitse kypsennysosa 1 ja valitse tämän jälkeen haluamasi toiminto säätimestä. Aseta lämpötila vasemmalle nuolilla.



- 2 Aseta kypsennysaika oikein nuolilla.



- 3 Valitse kypsennysosa 2 ja toista sitten vaiheet 1 ja 2.



- 4 Aloita kypsennys kummassakin kypsennysosassa painamalla säädintä.



**HUOMAUTUS:** Jos päätät, että ruoka on toisessa kypsennysosassa valmista ennen kuin kypsennysaika on päättynyt, voit **PYSÄYTTÄÄ KYPSENNYSOSAN**. Valitse kyseinen kypsennysosa ja paina START/STOP. Katso lisätietoja sivulta 192.

- 5 Kun kypsennys kummassakin kypsennysosassa päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

## KYPSENNYSAJAN PÄÄTTÄMINEN VAIN TOISESSA KYPSENNYSOSASSA (KUN KUMMATKIN KYPSENNYSOSAT OVAT KÄYTÖSSÄ)

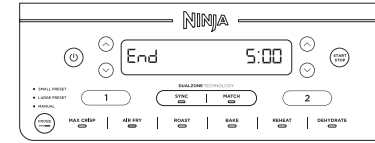
- 1 Valitse kypsennysosa, jonka haluat lopettaa.



- 2 Lopeta kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.



- 3 "End" ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Kypsennys jatkuu toisessa kypsennysosassa.



## KYPSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

Kypsennys keskeytyy automaattisesti, kun kattila poistetaan. Aseta kattila uudelleen paikalleen kypsennyksen jatkamiseksi.

## SYNC- TAI MATCH-TILAA KÄYTETTÄESSÄ

Jos avaat kattilan, toisen kattilan kypsennystoiminto keskeytyy automaattisesti niin, että kypsennys päättyy edelleen samanaikaisesti. Aseta kattila takaisin paikalleen, jos haluat jatkaa kypsennystä kummassakin kypsennysosassa.

**HUOMAUTUS:** Jos kattila poistetaan kypsennyksen aikana yli yhden minuutin ajaksi, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Molemmat kypsennysosat on tällöin ohjelmoitava uudelleen kypsennyksen jatkamiseksi.

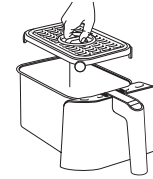
## KYPSENTÄMINEN YHDESSÄ KYPSENNYSOSASSA

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten © virtapainiketta.

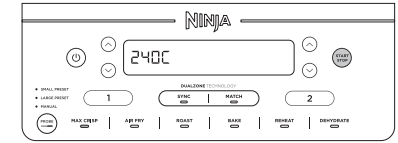
### Max Crisp (rapeutus)

**HUOMAUTUS:** Max Crisp -toimintoa (rapeutus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä. Lämpötila on esiasetettu 240 °C.

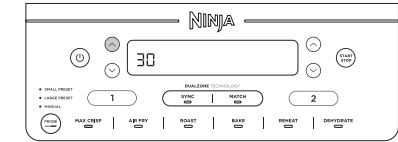
- 1 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



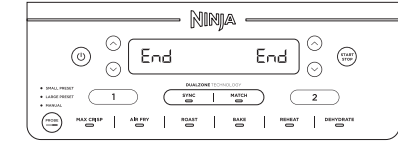
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse MAX CRISP -rapeutus.



- 3 Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella oikein nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

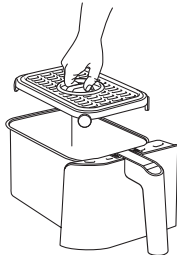


- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

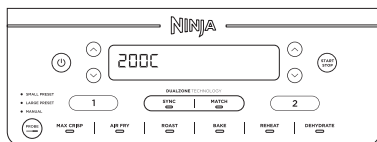
**Air Fry (Kuumailmakypsennys)**

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 200 °C.

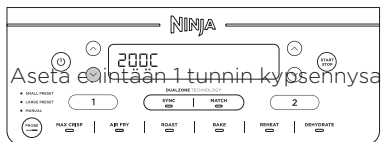
- 1 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä AIR FRY.



- 3 Aseta lämpötila vasemmalle nuolilla.



- 4 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika

minuutin tarkkuudella oikein nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- HUOMAUTUS:** Kypsennyksen aikana voit poistaa kattilan hetkeksi ja ravistella tai sekoittaa aineksia. Näin saat niistä tasaisen kypsennyksen. Kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

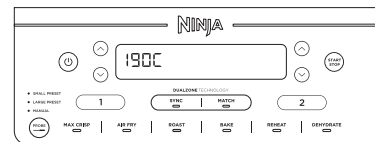
**KYPSENNYS AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMESSÄ - JATKUU****Roast (Paahto)**

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 190 °C.

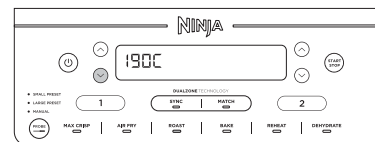
- 1 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



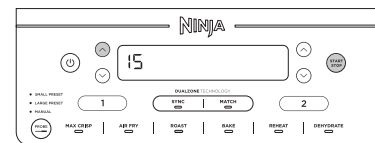
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä ROAST.



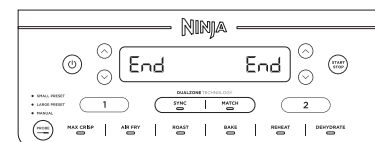
- 3 Aseta lämpötila vasemmalle nuolilla.



- 4 Aseta oikein nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

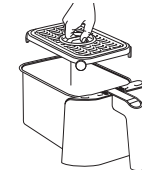


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

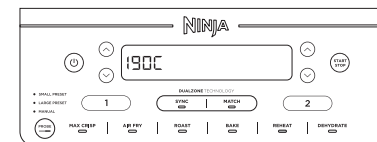
**Reheat (Uudelleenlämmitys)**

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 170 °C.

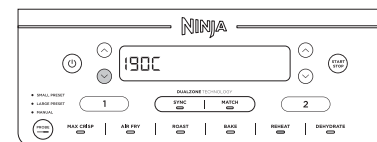
- 1 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



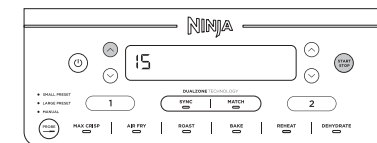
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä REHEAT.



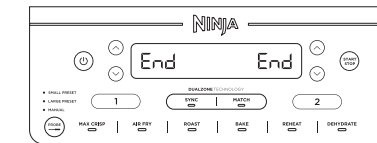
- 3 Aseta lämpötila vasemmalle nuolilla.



- 4 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella oikein nuolilla. Aloita uudelleenlämmitys painamalla säädintä.



- 5 Kun uudelleenlämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

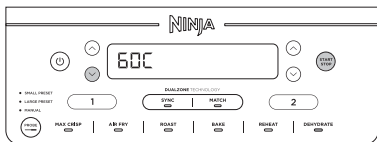


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

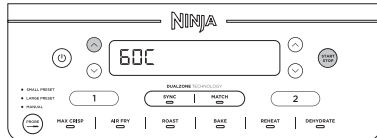
## Dehydrate (Kuivaus)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 60 °C.

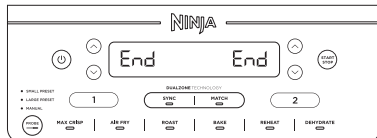
- 1 Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Laita sitten grillilevy kattilaan ainesten päälle ja levitä toinen kerros aineksia grillilevyn päälle.
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä DEHYDRATE.



- 3 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella oikein nuolilla. Aloita kuivaus painamalla säädintä.



- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

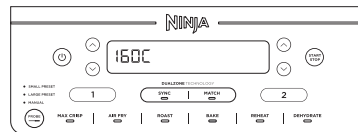
## Bake (Paisto)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 160 °C.

- 1 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.

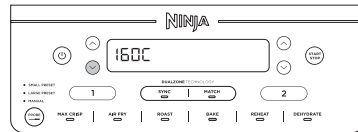


- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä BAKE.

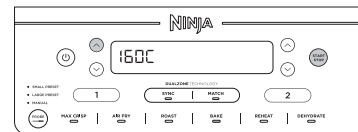


**HUOMAUTUS:** Jos haluat muuntaa perinteisellä uunilla käytetyt reseptit Air Fryer -kuumailmakeittimelle sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C.

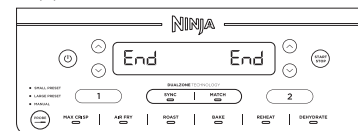
- 3 Aseta lämpötila vasemmalle nuolilla.



- 4 Aseta oikein nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

Laitte tulisi puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota, että laite on täysin jäähtynyt ennen puhdistamista.

Osa/lisävaruste	Puhdistusmenetelmä	Astianpesukoneen kestävä?
Perusyksikkö	Puhdista perusyksikkö ja käyttöpaneeli pyyhkimällä se puhtaaksi kostealla liinalla.	Ei
Kattilat ja grillilevyt	Voidaan pestä astianpesukoneessa sekä käsin. Anna kaikkien osien ilmakuiuvua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen. Kattiloiden käyttöön pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin niiden tiskaamista käsin.	Kyllä
Digitaalinen kypsennysmittari	ÄLÄ upota mitään osaa mittarista veteen tai muuhun nesteeseen. Suosittelemme puhdistamaan sen ainoastaan kostealla liinalla.	Ei

Jos ruoantähteitä tarttuu grillilevyyn tai kattilaan, laita ne lämpimällä saippuavedellä täytettyyn altaaseen ja anna liota.

## HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- 1 Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.
- 2 Lämpötilaa ja kypsennysaika voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Valitse tätä varten ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila vasemmalle nuolilla tai kypsennysaika oikein nuolilla.
- 3 Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsytys usein ylikypsytymisen välttämiseksi.
- 4 Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympärinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikkuilla.
- 5 Grillilevy nostaa aineksia kattilassa siten, että ilma pääsee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.
- 6 Kun kypsennystoiminto on valittu, voit aloittaa kypsennyksen välittömästi painamalla START/STOP-painiketta. Laitte toimii oletuslämpötilassa ja -ajassa.
- 7 Kun kypsennät tuoreita vihanneksia ja perunoita, saat parhaan tuloksen, kun käytät ainakin yhden ruokalusikallisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.
- 8 Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkaillet tilannetta ruoan kypsytessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Suosittelemme nopeasti luettavan lämpömittarin käyttöä lihan ja kalan sisälämpötilan seuraamiseksi. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päättyttyä ylikypsytymisen välttämiseksi.
- 9 Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päättyttyä välttääksesi ylikypsytymisen.

- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni yhtä kypsennysosaa?**  
Valitse ensin käytössä oleva kypsennysosa. Säädä sitten lämpötila vasemmalle nuolilla tai kypsennysaika oikein nuolilla.
- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni molempia kypsennysosia?**  
Valitse ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila vasemmalle nuolilla tai kypsennysaika oikein nuolilla.
- **Tarvitseeko laitteen esilämmitä?**  
Laitteen ei tarvitse esilämmitä.
- **Voinko kypsentää kypsennysosissa eri ruokia? Aiheuttaako tämä ristikontaminaation riskin?**  
Kypsennysosissa voi kypsentää eri ruokia. Osat ovat toisistaan erillisiä, ja niissä on myös erilliset lämmityselementit ja tuuletinimet.
- **Miten keskeytän lähtölaskennan?**  
Lähtölaskenta-ajastin pysähtyy automaattisesti, kun poistat kattilat laitteesta. Aseta kattila takaisin paikalleen 2 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi, tai laite sammuu automaattisesti.
- **Kuinka lopetan kypsennyksen yhdessä kypsennysosassa, kun käytän molempia osia samanaikaisesti?**  
Valitse alue, jonka haluat pysäyttää, ja paina sitten START/STOP-painiketta.
- **Onko kattilan laskeminen työtasolle turvallista?**  
Kattila kuumentuu kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- **Milloin grillilevyä käytetään?**  
Käytä grillilevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää kattilassa olevan ruoan ylempänä, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta. Näin ainekset kypsentyvät tasaisesti.
- **Miksi ruoka ei kypsynyt kunnolla?**  
Varmista, että kattila on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Sekoita aineksia ravistelemalla varovaisesti kattilaa. Näin saat niistä tasaisen rapeita. Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Säädä lämpötila vasemmalle nuolilla ja kypsennysaika oikein nuolilla.
- **Miksi ruoka paloi?**  
Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsytymisen välttämiseksi.
- **Miksi jotkin ainekset lentelevät ympäriinsä Air Fryeriä käytettäessä?**  
Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit kiinnittää cocktail-tikulla irralliset kevyet ainekset, kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen.
- **Voinko kypsentää Air Fryerissa merkkiä taikinamaisia aineksia?**  
Kyllä, mutta käytä oikeaa leivontatekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Tee leivitys huolella, jotta tuuletin ei lennätä korppujauhoja ympäriinsä.
- **Kuinka Proben säilytys tapahtuu?**  
Aseta ensin pistokkeen pää säilytyslokeroon ja kiedo johto nuolen mukaisesti.
- **Miksi näyttö pimeni?**  
Laite on valmiustilassa. Käynnistä laite uudelleen painamalla @ virtapainiketta.
- **Miksi näytössä näkyy “E”-viesti?**  
Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu.

## KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (“lakisääteiset oikeudet”). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjailla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme (“tuotteet”) laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Iossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuajana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) (“me”, “meidän” jne.). Ne eivätkä vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjaalta.

### Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetyksilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostospäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitenkin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

### Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluunne ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

**Mitä takuu kattaa?**

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

**Mitä takuu ei kata?**

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

**Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?**

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

**Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?**

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

**NOTES**

# TACK

för att du köpt en Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer



## REGISTRERA DITT KÖP



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Skanna QR-kod med mobilenhet

## NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Inköpsdatum: \_\_\_\_\_  
(behåll kvittot)

Inköpsställe: \_\_\_\_\_

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240V~, 50-60Hz

Effekt: 2470W

**TIPS:** Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill strömkabeln.



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till

följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

# INNEHÅLL

<b>Viktiga säkerhetsåtgärder</b> .....	<b>203</b>
<b>Delar</b> .....	<b>205</b>
<b>Lär känna din Dual Zone Air Fryer</b> .....	<b>206</b>
Funktionsknappar .....	206
Driftsknappar .....	206
<b>Före första användning</b> .....	<b>206</b>
<b>Använda Ninja®-sonden</b> .....	<b>207</b>
<b>Hur du använder din Dual Zone Air Fryer</b> .....	<b>210</b>
Matlagning med DualZone-teknik .....	210
Matlagning i en enda zon .....	212
Max Crisp .....	212
Air Fry (Luftstek) .....	213
Roast (Steka) .....	214
Reheat (Värma upp) .....	214
Dehydrate (Torka) .....	215
Bake (Baka) .....	215
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	<b>216</b>
<b>Praktiska tips</b> .....	<b>216</b>
<b>Felsökning</b> .....	<b>217</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>218</b>

# VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST FÖR HEMMABRUK

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer.

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande försiktighetsåtgärder alltid iakttas, inklusive:

## ⚠ VARNINGAR

- 1 Utrustningen kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade.
- 2 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomliga för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn
- 3 Barn får inte leka med utrustningen.
- 4 Placera eller förvara **INTE** något ovanpå apparaten när den används.
- 5 Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i eller på en varm ugn eller spis.
- 6 Använd **ALDRIG** ett eluttag under en diskbänk.
- 7 Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 8 Använd **INTE** en förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.
- 9 För att skydda mot elchocker, sänk **INTE** ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska. Använd endast den medföljande keramikbelagda lådan vid matlagning.
- 10 Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 11 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 12 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 13 Innan du sätter i den borttagbara lådan i huvudenheten, se till att lådan och enheten är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
- 14 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 15 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 16 Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 17 Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera inte tillbehören i en mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, elektrisk spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 18 Se **ALLTID** till att lådan är ordentligt stängd innan användning.
- 19 Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och på alla sidor så att luften kan cirkulera när du använder apparaten.
- 20 Använd **INTE** apparaten utan att den borttagbara lådan är på plats.

- 21 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.
- 22 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** på för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 23 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 24 Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 25 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparatsens ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.
- 26 Placera **INTE** händerna nära sladden på den digitala tillagningstermometern när den används för att undvika bränn- eller skållskador.
- 27 Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- 28 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.
- 29 Lådan och krispningsplattan blir extremt varma under tillagningens gång. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar lådan eller plattan från apparaten. Placera **ALLTID** lådan eller plattan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 30 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
- 31 För att koppla bort enheten, vrid varje reglage till OFF och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.
- 32 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.
- 33 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.



Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.

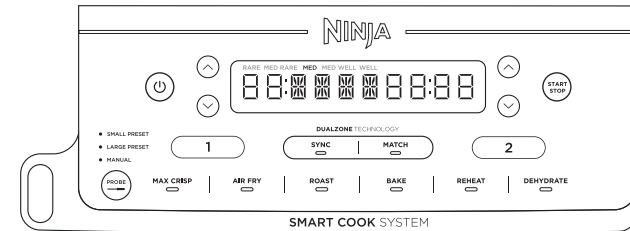
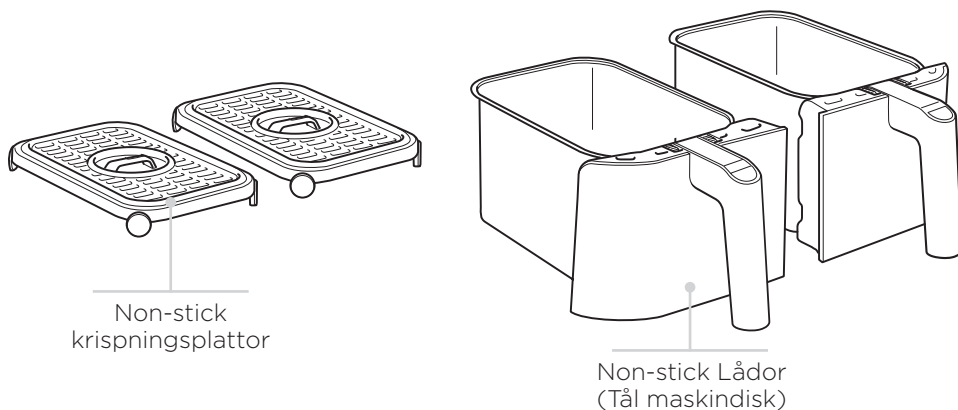
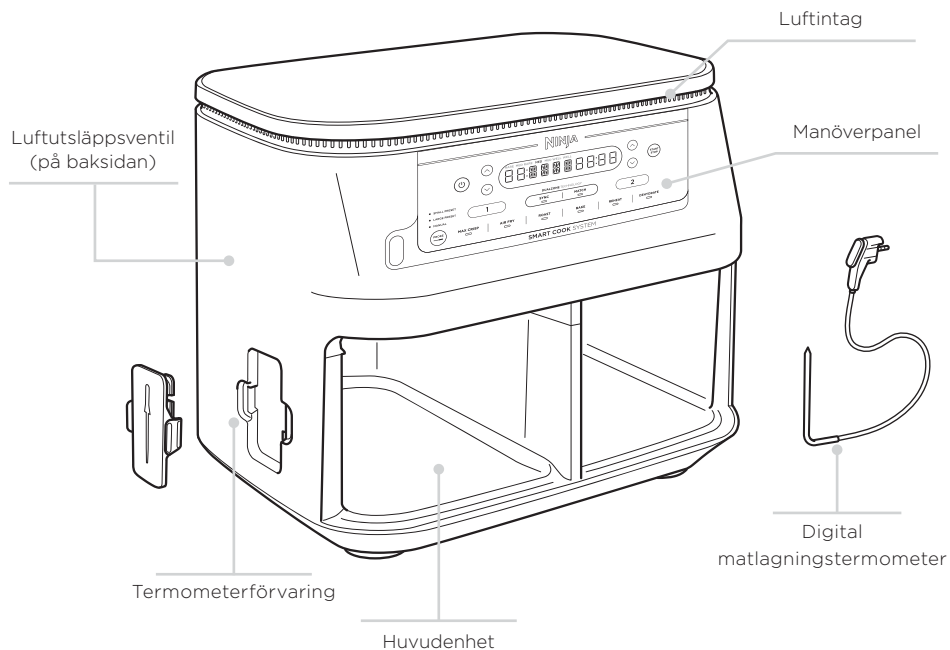


Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



Endast för användning i hushåll inomhus.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER



När du ställer in tiden visar den digitala displayen HH:MM.

**FUNKTIONSKNAPPAR**

**MAX CRISP:** Bäst för frusen mat, t.ex. pommes frites och kycklingbitar.

**AIR FRY (luftstek):** Använd den här funktionen för att göra din mat krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

**ROAST (ugnsstekning):** Använd enheten som en stekugn för mörkt kött med mera.

**REHEAT (uppvärmning):** Ge nytt liv åt dina maträtter genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

**DEHYDRATE (torkning):** Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

**BAKE (bakning):** Skapa dekadenta bakverk och desserter.

**DRIFTSKNAPPAR**

- ① Kontrollera utmatningen för den vänstra lådan (Zone 1).
- ② Kontrollera utmatningen för den högra lådan (Zone 2).

**TEMP-pilar:** Använd pilarna på vänster sida av displayen för att välja önskad tillagningstemperatur eller proteintyp.

**TIME-pilar:** Använd pilarna på höger sida av displayen för att välja tillagningstid eller tillagningsnivå.

**SYNC-knappen:** Synkar tillagningstiderna automatiskt för att säkerställa att båda zonerna slutförs samtidigt, även om de har olika tillagningstider.

**MATCH-knappen:** Matchar automatiskt inställningarna för zon 2 med inställningarna för zon 1 för tillagning av en större mängd av samma maträtt, eller för tillagning av olika maträtter med samma funktion, temperatur och tid.

**PROBE-knapp:** Använd för att välja Small Preset, Large Preset eller Manual när du använder sonden.

**Strömknapp:** ⏻-knappen startar enheten, och stänger även av den och avbryter alla tillagningsfunktioner.

**STANDBY-läge:** Om kontrollpanelen inte vidrörs på 10 minuter kommer enheten att försättas i standby-läge.

**VÄNTELÄGE:** Hold (vänta) visas på enheten i SYNC-läget. En zon kommer att tillagas, medan den andra zonen väntar tills tiderna synkroniseras.

**FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING**

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
- 2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Rengör lådorna och krispningsplattan i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka sedan noggrant. Lådorna och krispningsplattorna är de **ENDA** diskmaskinsäkra delarna. För att förlänga livslängden för lådorna rekommenderar vi dock handtvätt. Diska **ALDRIG** huvudenheten eller termometern i diskmaskin.



# USING THE NINJA® Probe

Innan du ansluter sonden till enheten, se till att uttaget är fritt från rester och att sladden är fri från knutar.

**OBS!** Sonden är endast tillgänglig i zon 1.

- 1 Ta bort sondförvaringsfacket på enhetens vänstra sida. Nysta sedan ut sladden ur facket och ta ut termometern. Ta bort lådan för zon 1 (innan du ansluter sonden).
- 2 Sätt in sonden i proteinet med hjälp av guiden på sidan 209 för att säkerställa att sonden är korrekt placerad.
- 3 Anslut sonden till uttaget (finns på vänster sida av kontrollpanelen). Tryck ordentligt på kontakten tills den inte kan gå in i uttaget längre och sätt sedan in lådan. Du bör höra och känna ett klick när sonden är helt insatt. Placera tillbaka förvaringsfacket på sidan av enheten.

**OBS!** Den överflödiga sondtråden kan lämnas kvar i lådan.

- 4 När sonden är ansluten till uttaget, välj Zon 1 och sedan önskad tillagningsfunktion. Använd vänsterpilarna för att justera tillagningstemperaturen.
- 5 Använd PROBE-knappen för att välja antingen Small eller Large, beroende på proteinets storlek. Använd pilarna till vänster på displayen för att välja ditt protein och pilarna till höger på displayen för att ställa in ditt föredragna interna resultat av din mat. Om du använder knappen Manuell, använd de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna.

MATTYP:	STÅLL IN NIVÅN TILL:
Fisk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kyckling/kalkon	Well Done (75 °C)
Fläsk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nöt/lamm	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

**OBS!** Se Storbritanniens myndighet för matnormer för rekommenderade, säkra mattemperaturer.

**OBS!** Förinställda tillagningsnivåer för BEEF/LAMB är lägre än normala rekommendationer eftersom enheten eftersteker 5-10 °C

- 6 Ingen förvärmning behövs. När du har gjort dina val, tryck på START/STOPP-knappen för att börja tillagningen. Skärmen visar den aktuella sondtemperaturen samt måltemperaturen.
- 7 Enheten stannar automatiskt när önskat resultat uppnåts.
- 8 Överför proteinet till en tallrik för att vila. Sonden behöver inte fortfarande sättas in. Proteinets fortsätter att koka till ditt inställda resultat, vilket tar cirka 3-5 minuter. Detta är ett viktigt steg, eftersom att inte vila kan leda till att resultaten ser "mindre" kokta ut. Efterstekningstider kan variera beroende på proteinets storlek, styckning och typ.

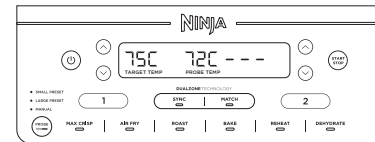
**OBS!** Se Storbritanniens myndighet för matnormer för rekommenderade, säkra mattemperaturer.

## Använda SYNC med sond:

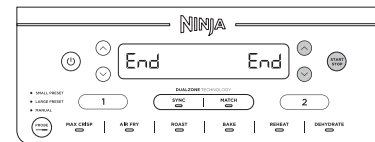
- 1 Se steg 1-3 på sidan 207 för instruktioner om hur du ställer in sonden.
- 2 Tryck på Zon 1 och välj önskad tillagningsfunktion. Använd PROBE-knappen för att välja antingen förinställningen Small eller Large, beroende på proteinets storlek (se Snabbstartguiden för vägledning). Använd pilarna på vänster sida för att välja proteinet och pilarna på höger sida för att välja önskat resultat.
- 3 Tryck på Zon 2 och välj önskad tillagningsfunktion. Ställ in tid och temperatur och välj SYNK. Tryck på START/STOPP-knappen för att börja tillagningen.

**OBS!** Under den första inställningen kommer zonen med kortare tillagningstid att visa HOLD. Displayen övergår sedan till att visa sondens aktuella och måltemperatur i zon 1 och förloppsindikatorer i zon 2.

- 4 Medan zon 1 fortsätter att nå måltemperatur, börjar zon 2 tillagningen. Displayen visar förloppsstaplar under tillagningscykeln. Välj Zon 2 för att se den återstående tillagningstiden.



- 5 När tillagningen är klar i båda zonerna visas "vila" på displayen för zon 1. Displayen kommer sedan att blinka "COOL" 3 gånger och sedan "End".

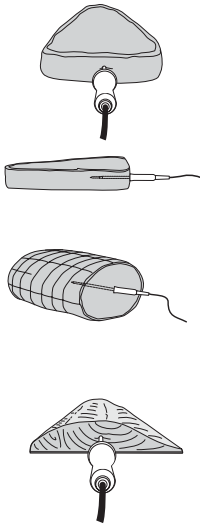

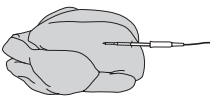



## Använda MATCH med Probe:

- 1 Tryck på Zon 1 och välj önskad tillagningsfunktion. Använd vänsterpilarna för att välja önskad tillagningstemperatur. Använd PROBE-knappen för att välja Small Preset eller Large Preset, beroende på proteinets storlek. Se snabbstartsguiden för vägledning. Om du använder knappen Manuell, använd de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna på sidan 207. Använd pilarna till höger på skärmen för att välja önskat protein och pilarna till vänster på skärmen för att ställa in det interna resultatet.
- 2 Välj MATCH och tryck sedan på START/STOPP-knappen för att börja tillagningen.

# UTILISER LA THERMOSONDE NINJA®

## INSÉRER CORRECTEMENT LA THERMOSONDE

MATTYP:	PLACERING	KORREKT	FEL
<b>Stekar</b> <b>Fläskkotletter</b> <b>Lammkotletter</b> <b>Kycklingbröst</b> <b>Burgare</b> <b>Filé</b> <b>Fiskfilé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stick in termometern horisontellt mitt i den tjockaste delen av köttet.</li> <li>Se till att spetsen på termometern sticks rakt in i mitten av köttet, och inte i vinkel nedåt eller uppåt.</li> <li>Se till att termometern sitter nära (men inte vidrör) benet och på avstånd från fett och brosk.</li> </ul> <p><b>OBS!</b> Den tjockaste delen av filén sitter kanske inte i mitten. Det är viktigt att spetsen på termometern når den tjockaste delen så att önskat resultat uppnås.</p>		
<b>Hel kyckling</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stick in termometern horisontellt i den tjockaste delen av bröstet, parallellt med benet, men utan att vidröra det.</li> <li>Se till att toppen når in mitt i den tjockaste delen av bröstet och inte går hela vägen igenom bröstet in i håligheten.</li> </ul>		

**OBS! ANVÄND INTE** termometern med frusen mat eller för köttbitar som är tunnare än 1,5 cm.

**IMPORTANT : VEUILLEZ CONSULTER LE TABLEAU DE PRÉRÉGLAGES DE CUISSON DU GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE LORSQUE VOUS UTILISEZ LA FONCTION SYNC (SYNCHRONISER) ET MATCH (DUPLIQUER) AVEC LA THERMOSONDE.**

# LAGA MAT I DIN AIR FRYER

## SE SNABBGUIDEN FÖR RECEPT OCH TILLAGNINGSTABELLER

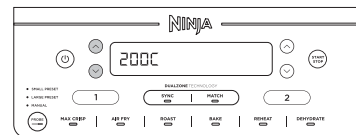
### MATLAGNING MED DUALZONE-TEKNIK

DualZone Technology använder två matlagningszoner för att öka mångsidigheten. Sync-funktionen säkerställer att båda zonerna, oavsett olika tillagningsinställningar, är redo att användas samtidigt.

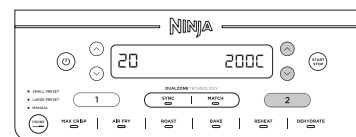
### SYNC

För att avsluta tillagningen samtidigt när olika maträtter har olika tillagningstid, temperaturer eller funktioner:

- Placera ingredienserna i lådorna och ställ in lådorna i enheten.
- Zon 1 fortsätter att vara uppläst. Välj önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med vänsterpilarna och tiden med högerpilarna.

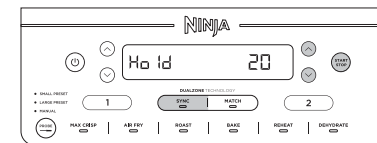


- Välj zon 2 och välj sedan önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med vänsterpilarna och tiden med högerpilarna.



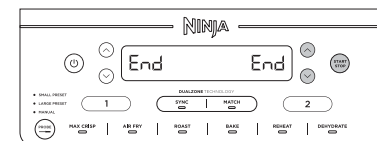
**OBS!** Du kan välja en annan funktion för zon 2.

- Tryck på SYNC och tryck sedan på vredet för att börja tillaga i zonen med den längsta tiden. Den andra zonen visar **Hold**. Enheten piper till och aktiverar den andra zonen när båda zonerna har lika lång tid kvar.



**OBS!** Om du bestämmer dig för maten i en av zonerna är färdig innan tillagningstiden tagit slut, kan du **STOPPA EN ZON**. Välj denna zon och tryck sedan på vredet för att pausa zonen eller nollställa tiden. Se sidan 212 för ytterligare instruktioner.

- När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar. **PLACERA INTE** lådan ovanpå enheten.

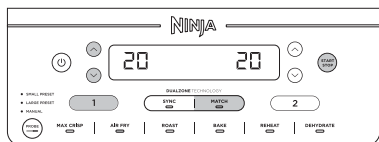
## MATCH

För tillagning av en större mängd av samma maträtt, eller för tillagning av olika maträtter med samma funktion, temperatur och tid:

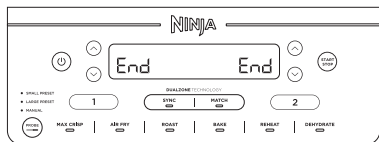
- 1 Placera ingredienserna i lådorna och ställ in lådorna i enheten.
- 2 Zon 1 fortsätter att vara uppläst. Välj önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med vänsterpilarna och tiden med högerpilarna.



- 3 Tryck på knappen MATCH för att kopiera zon 1-inställningar till zon 2. Tryck sedan på vredet för att börja tillagningen i båda zonerna.



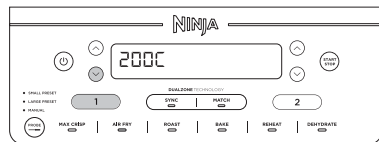
- 4 "End" visas på båda displayerna när tillagningen avslutas samtidigt.



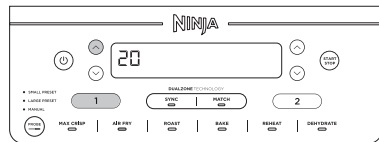
- 5 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

## Starta båda zonerna samtidigt, men avsluta på olika tider:

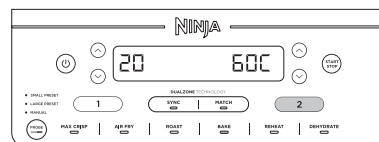
- 1 Välj zon 1 och välj sedan önskad funktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med vänsterpilarna.



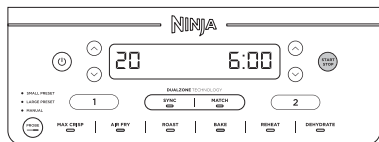
- 2 Justera tiden med högerpilarna.



- 3 Välj zon 2 och upprepa sedan steg 1 och 2.



- 4 Tryck på vredet för att börja tillagningen i båda zonerna.



**OBS!** Om du bestämmer dig för att maten i en av zonerna är färdig innan tillagningstiden tagit slut, kan du **STOPPA EN ZON**. Välj den zonen och tryck sedan på START/STOP. Se sidan 212 för ytterligare instruktioner.

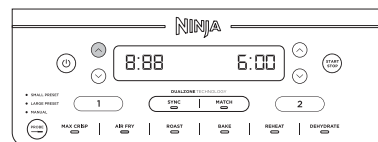
- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.
- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

## AVSLUTA TILLAGNINGSTIDEN I EN ZON (MEDAN BÅDA ZONERNA ANVÄNDS)

- 1 Välj den zon du vill stoppa.



- 2 Tryck på START/STOP för att avsluta tillagningen.



- 3 "End" visas på displayen. Tillagningen fortsätter i den andra zonen.



## PAUSA MATLAGNING

Tillagningen pausas automatiskt när en låda tas bort. Sätt tillbaka lådan för att återuppta tillagningen.

## VID ANVÄNDNING I SYNC- eller MATCHNINGSLÄGE

Om du öppnar en låda pausas den andra lådan automatiskt så att tillagningen fortfarande är klar. Sätt tillbaka lådan för att fortsätta tillagningen i båda zoner.

**OBS!** Om en låda avlägsnas under en längre tid än 1 minut stängs enheten av automatiskt. Du måste programmera om varje zon för att återuppta matlagningen.

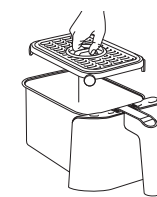
## MATLAGNING I ENBART EN ZON

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på Ⓞ strömbrytaren.

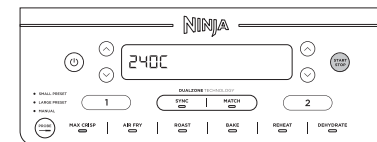
### Max Crisp

**OBS!** Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Max Crisp-funktionen. Temperaturen är förinställd på 240 °C.

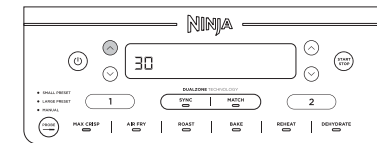
- 1 Placera krispingsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



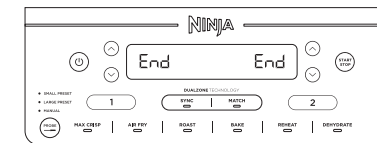
- 2 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Välj MAX CRISP.



- 3 Ställ in tillagningstiden med högerpilarna i en minut långa intervall upp till 30 minuter. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

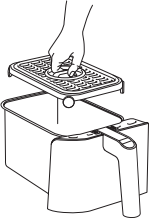


- 5 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

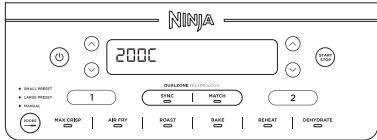
## Air Fry (luftfritera)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 200 °C.

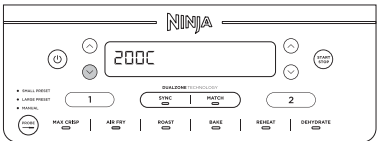
- 1 Placera krispingsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



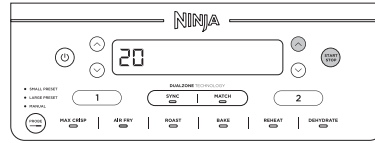
- 2 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja AIR FRY.



- 3 Ställ in önskad temperatur med vänsterpilarna.

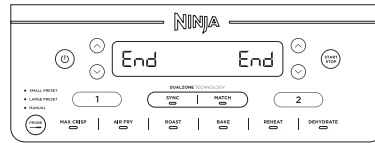


- 4 Ställ in tillagningstiden med högerpilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



**OBS!** Under tillagningen kan du ta ut lådan och skaka den eller vända på ingredienserna för att få jämnare krispning.

- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

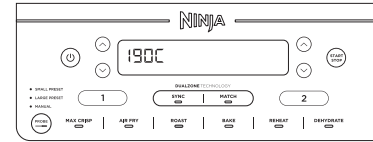
## Roast (steka)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 190 °C.

- 1 Placera krispingsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



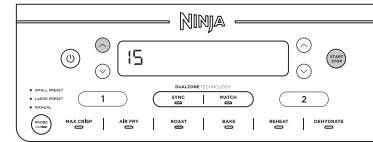
- 2 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja ROAST.



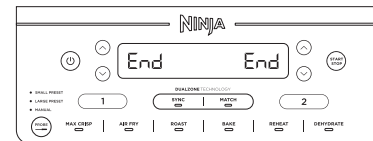
- 3 Ställ in önskad temperatur med vänsterpilarna.



- 4 Ställa in tillagningstiden med högerpilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

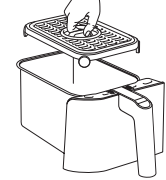


- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

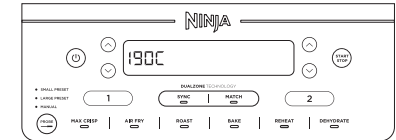
## Reheat (värm upp)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 170 °C.

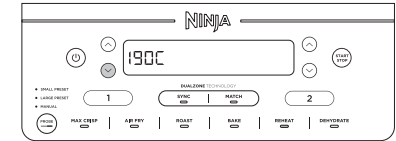
- 1 Placera krispingsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



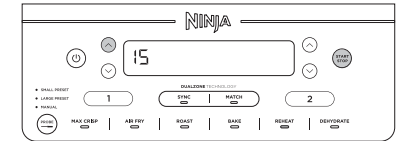
- 2 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja REHEAT.



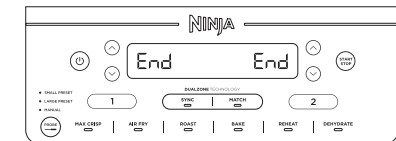
- 3 Ställ in önskad temperatur med vänsterpilarna.



- 4 Ställ in tillagningstiden med högerpilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja återuppvärmningen.



- 5 När uppvärmningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



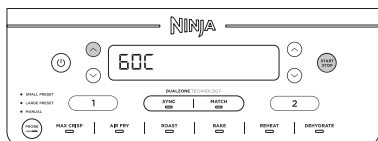
- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

**Dehydrate (torka)****OBS!** Temperaturen är förinställd på 60 °C.

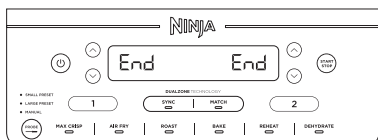
- 1 Lägg ett lager med ingredienser i lådan. Placera sedan krispningsplattan i lådan ovanpå ingredienserna och placera ett andra lager med ingredienser på den.
- 2 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja DEHYDRATE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med vänsterpilarna.



- 3 Ställ in tiden med högerpilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på vredet för att påbörja torkningen.



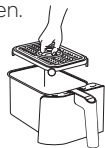
- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



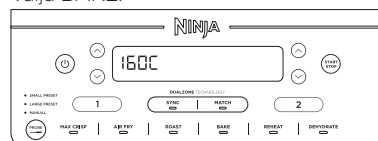
- 5 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

**Bake (Baka)****OBS!** Temperaturen är förinställd på 160 °C.

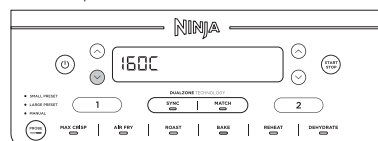
- 1 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



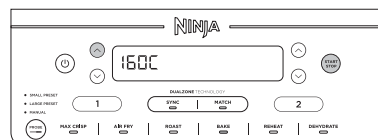
- 2 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja BAKE.

**OBS!** Omvandla recept för vanlig ugn genom att reducera temperaturen med 10 °C.

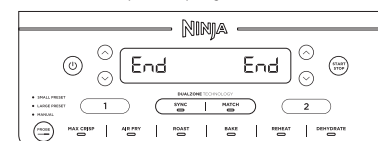
- 3 Ställ in önskad temperatur med vänsterpilarna.



- 4 Ställa in tillagningstiden med högerpilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

**RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Dra ut sladden ur eluttaget och vänta tills enheten har svalnat innan du rengör den.

Del/Tillbehör	Rengöringsmetod	Maskindisksäker?
Huvudenhet	Rengör huvudenheten och kontrollpanelen genom att torka av dem med en fuktig trasa <b>OBS!</b> Sänk <b>ALDRIG</b> ner huvudenheten i vatten eller annan vätska. Diska <b>ALDRIG</b> huvudenheten i en diskmaskin.	Nej
Lådor och krispningsplattor	Krispningsplattorna kan diskas i diskmaskin eller för hand. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk. För att förlänga lådorna rekommenderar vi att du tvättar dem för hand.	Ja
Digital matlagningstermometer	Lägg <b>ALDRIG</b> någon del av termometern i vatten eller annan vätska. Vi rekommenderar endast rengöring med en fuktig trasa.	Nej

Om matrester sitter fast på krispningsplattan eller lådorna, placera dem i en diskho fylld med varmt vatten och diskmedel för att lösa upp resterna.

**PRAKTISKA TIPS**

- 1 För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra, se till att skaka dem halvvägs genom tillagningstiden.
- 2 Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Välj den zon du vill justera och justera sedan temperaturen med vänsterpilarna eller tiden med högerpilarna.
- 3 För att omvandla recept för vanlig ugn, reducera temperaturen med 10 °C. Titta till maten ofta för att undvika att den tillagas för länge.
- 4 Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. För att avhjälpa detta kan du fästa mat (som den översta skivan på en smörgås) med cocktailpinnar.
- 5 Krispningsplattan lyfter upp ingredienser i lådan så att luft kan cirkulera under och omkring dem för ett jämnt, krispigt resultat.
- 6 När du har valt tillagningsfunktion, tryck på START/STOP-knappen för att påbörja tillagningen direkt. Enheten kommer att drivas med standardinställningarna för tid och temperatur.
- 7 För bästa resultat med färska grönsaker och potatis, använd minst en matsked olja. Tillsätt mer olja efter smak för att uppnå önskad nivå av krispighet.
- 8 För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Vi rekommenderar att du använder en digital termometer för innertemperatur på kött och fisk. Plocka ut maten direkt när den är klar för att undvika att den tillagas för länge.
- 9 För bästa resultat, ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar för att undvika att tillaga den för länge.

- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden under tillagningens gång?**  
Välj den aktiva zonen och justera sedan temperaturen med vänsterpilarna eller tiden med högerpilarna.
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder båda zonerna?**  
Välj önskad zon och justera sedan temperaturen med vänsterpilarna eller tiden med högerpilarna.
- **Behöver enheten förvärmas?** Enheten behöver inte förvärmas.
- **Kan jag tillaga olika maträtter i varje zon utan att behöva oroa mig för att de ska påverka varandra?**  
Ja, båda zonerna är självständiga, med separata värmeelement och fläktar.
- **Hur pausar jag nedräkningen?**  
Nedräkningstimern pausas automatiskt när locket lyfts. Sätt tillbaka lådan inom 2 minuter för att återuppta tillagningen eller så kommer enheten automatiskt att stängas av.
- **Hur pausar jag eller stoppar en zon när jag använder båda zonerna?**  
Välj zonen du vill stoppa och tryck sedan på START/STOP-knappen.
- **Är det säkert att ställa lådan på min köksbänk?**  
Lådan blir varm under tillagningen. Var försiktig när du hanterar den och placera den endast på värmebeständiga ytor.
- **När ska jag använda krispningsplattan?**  
Använd krispningsplattan när du vill att maten ska bli krispig. Plattan lyfter upp maten i lådan så att luft kan komma in under och omkring den för jämn tillagning av ingredienserna.
- **Varför var inte maten färdiglagad?**  
Se till att lådan är helt insatt under tillagningen. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Skaka lådan för att vända på ingredienser för jämn krispighet. Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Justera enkelt temperaturen med vänsterpilarna eller tiden med högerpilarna.
- **Varför bränns maten vid?**  
För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför blåses en del ingredienser runt vid luftstekning?**  
Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. Använd tandpetare av trä för att fästa lös, lätt mat, t.ex. den övre skivan på en smörgås.
- **Kan jag luftsteka blöta, panerade ingredienser?**  
Ja, men använd rätt paneringsmetod. Det är viktigt att först täcka maten med mjöl, sedan med ägg och därefter ströbröd. Pressa in ströbrödet ordentligt i paneringen, så att smulor inte blåses bort av fläkten.
- **Hur packar jag undan termometern i facket?**  
För först in kontaktänden i förvaringsfacket och linda sedan upp ledningen i pilens riktning.
- **Varför släcktes displayen?**  
Enheten är i standby-läge. Tryck på strömknappen  för att slå på den igen.
- **Varför visas ett "E"-meddelande på displayen?**  
Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

### Ninja® Garanties

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

### Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

### Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

### Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

### Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

## NOTES



**DANSK**

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

**DEUTSCH**

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor. FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

**ENGLISH**

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

**ESPAÑOL**

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

**FRANÇAIS**

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques déposées d' SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

**ITALIANO**

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

**SharkNinja Europe Limited,**  
**3150 Century Way,**  
**Thorpe Park,**  
**Leeds,**  
**LS15 8ZB UK**  
**ninjakitchen.eu**

AF451EU\_Series\_IB\_MP\_221215\_Mv1

**NEDERLANDS**

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

**NORSK**

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

FOODI og NINJA er registrert varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

**PORTUGUÊS**

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

**SUOMI**

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annettut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC:in rekisteröity tavaramerkki.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

**SVENSKA**

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2023 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**c/o Regus Management GmbH,**  
**Excellent Business Center 10. +11. Stock,**  
**Westhafenplatz 1,**  
**60327 Frankfurt am Main, Germany**  
**ninjakitchen.eu**