MANUEL

NINJA SL300EU

NOTICE D'UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo
Darty.com
Tous nos magasins
Communauté SAV Darty

NINJA

Double Stack

2-DRAWER AIR FRYER

7.6L capacity

SL300EU

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



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:: _____

Modelnummer:: _____

Købsdato: _____
(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

_____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Spænding: 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

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 3

Dele 5

Lær din airfryer med to zoner at kende 6
Funktionsknapper 6
Betjeningsknapper 6

Inden første brug 6

Sådan bruger du din airfryer med to zoner 7
Madlavning med Double Stack Pro. 7
Madlavning med DualZone-teknologi 8
Madlavning i en enkelt zone 9
Air Fry (Luftstegning) 9
Max Crisp (Maksimal Sprødhed) 10
Bake (Bagning) 10
Roast (Stegning) 11
Reheat (Genopvarm) 12
Dehydrate (Dehydrering) 12

Rengøring og vedligeholdelse 13

Nyttige tips 13

Fejlfindingsguide 14

Produktregistrering 15

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 altidoverholdes, 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 mindst 15 cm friplads over og 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 Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.

27 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.

28 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.

29 **ANBRING IKKE** følgende materialer i ovnen: papir, pap, plastik, stegeposer og lignende. Dette kan forårsage brand.

30 Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved brug af beholdere, der er fremstillet af andre materialer end metal eller glas.

31 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.

32 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.

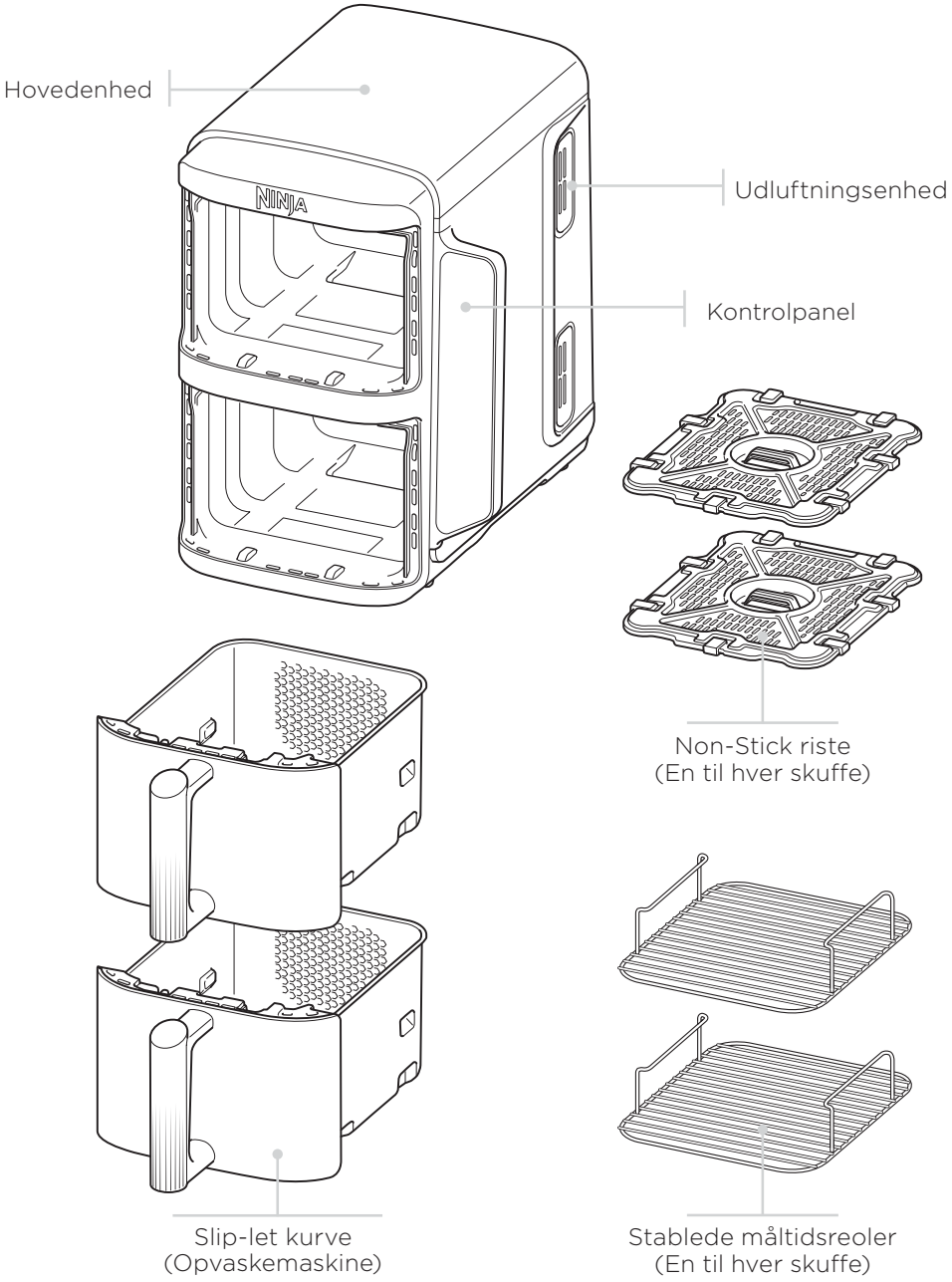
33 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.

34 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 advarselssymbol ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER

DELE



LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE

FUNKTIONSKNAPPER

AIR FRY (Luftstegning): Brug denne funktion, når din mad skal være ekstra

MAX CRISP (Maksimal Sprødhed): Bedst til frossen mad såsom pomfritter og kyllingenuggets. sprød og knasende uden ret meget olie.

BAKE (Bagning): Skab sofistikeret bagværk og desserter

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.

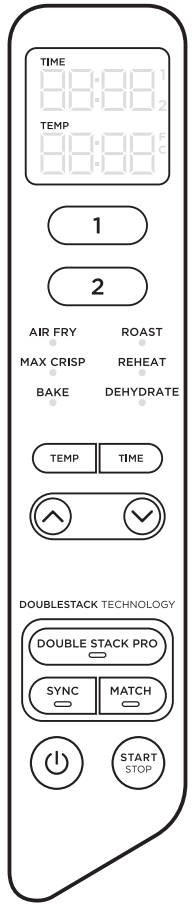
DEHYDRATE (Dehydrering): For sunde snacks kan du dehydrere kød, frugt og grøntsager.

Afbryderknap: Knappen tænder og slukker apparatet, og den stopper også alle tilberedningsfunktioner.

BETJENINGSKNAPPER

① Kontrollér udgangen i den øverste zone (zone 1).

② Kontrollér udgangen i den nederste zone (zone 2).



Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

TEMP: Tryk på TEMP knappen. Brug op- og nedpilene for at justere temperaturen både før og under tilberedning.

TIME: Tryk på TIME-knappen. Brug op- og nedpilene til at tilpasse tilberedningstiden i alle funktionerne før og under tilberedningscyklussen.

DOUBLE STACK PRO: Tilbered 4 fødevarer på én gang i 2 uafhængige friturегrydeskuffer for jævnt sprøde måltider og snacks.

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

MATCH: 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.

START/STOP: Når du har valgt temperatur og varighed, kan du starte ved at trykke på **START/STOP**.

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

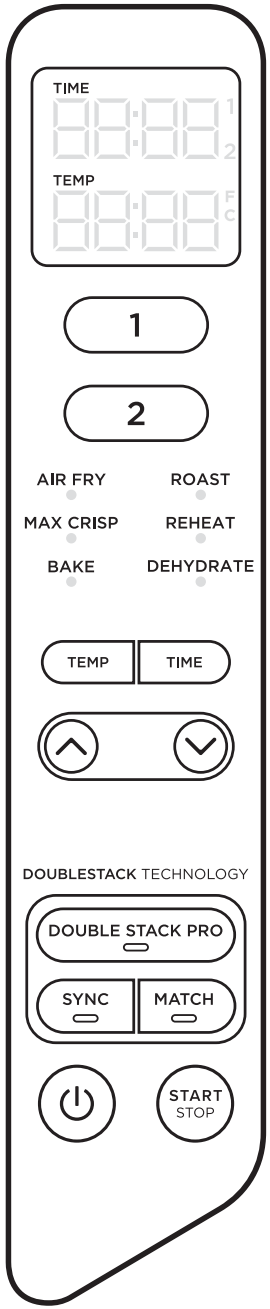
STANDBYTILSTAND: Efter 10 minutter uden aktivitet på kontrolpanelet går apparatet i standbytilstand.

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 i opvaskemaskinen.
4. Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR STARTVEJLEDNING TIL OPSKRIFTER OG MADLAVNINGSSKEMAER



MADLAVNING MED DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro giver dig mulighed for at tilberede 4 fødevarer på én gang i 2 uafhængige skuffer. Du kan tilberede i begge zoner eller bare i en enkelt zone.

Se side 8 for detaljerede instruktioner om brug af **SYNC** eller **MATCH**.

Se side 8 for detaljerede instruktioner om brug af **SYNC** eller **MATCH**.

Når du bruger disse funktioner, skal du trykke på **DOUBLE STACK PRO**, før du trykker på enten **SYNC** eller **MATCH**.

Når du laver mad i en enkelt zone, skal du trykke på **DOUBLE STACK PRO**, før du trykker på **START/STOP**.

Se side 9-12 for detaljerede instruktioner om brug af hver funktion.

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. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.

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 MED DUALZONETEKNOLOGI

DualZone-teknologi anvender to madlavningszoner til at øge fleksibiliteten. Synkroniseringsfunktionen sikrer, at begge zoner, uanset forskellige tilberedningsindstillinger, vil være klar til at servere på samme tid. Se side 57-60 for detaljerede instruktioner for hver funktion.

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. Tryk på Zone 1. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Tryk på **TEMP** og brug pilene til at indstille temperaturen. Tryk på **TIME** og brug pilene til at indstille varigheden.
3. Tryk på Zone 2. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Tryk på **TEMP** og brug pilene til at indstille temperaturen. Tryk på **TIME** og brug pilene til at indstille varigheden.

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

4. Tryk på SYNC og tryk derefter på rejeknappen 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 pilene for at sætte zonen på pause eller nulstille. Se side 57 for yderligere instruktioner.

5. Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
6. Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

MATCH

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. Tryk på Zone 1. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Tryk på **TEMP** og brug pilene til at indstille temperaturen. Tryk på **TIME** og brug pilene til at indstille varigheden.
3. Tryk på knappen **MATCH** for at kopiere indstillingerne for zone 1 til zone 2. Tryk derefter på **START/STOP** for at begynde tilberedningen i begge zoner.
4. Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
5. Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

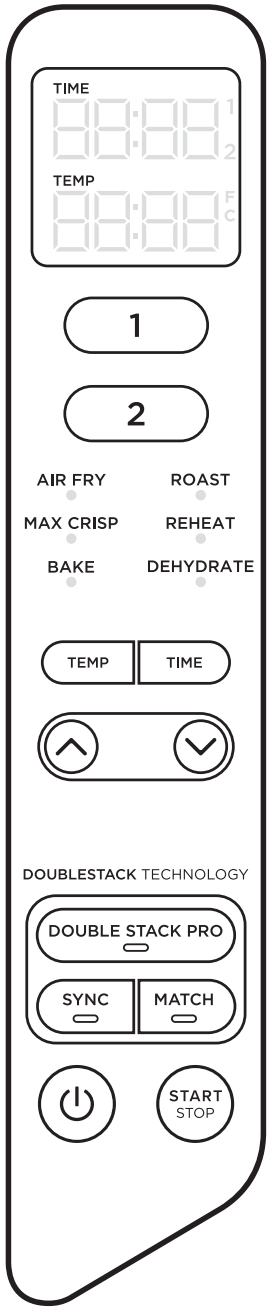
Start af begge zoner på samme tid, men slut på forskellige tidspunkter:

1. Select zone 1 and then the desired cooking mode. Press **TEMP** and use the arrows to set the temperature.
2. Tryk på **TIME** og brug pilene til at indstille varigheden.
3. Vælg zone 2 og gentag trin 1 og 2.
4. Tryk på **START/STOP** for at starte tilberedningen i begge zoner.

BEMÆRK: Hvis du beslutter dig for, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er forbi, du kan STANDSE EN ZONE. Vælg den zone, og tryk derefter på START/STOP. Se side 57 for yderligere instruktioner.

5. Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
6. Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR – FORTS.



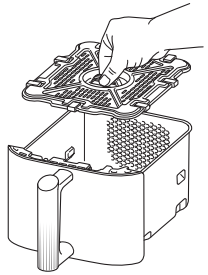
TILBEREDNING I EN ENKELT ZONE

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

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 Tryk på 1 eller 2 for at vælge din zone. Vælg **AIR FRY**.

3 Tryk på **TEMP**, og brug pilene til at indstille den ønskede temperatur.

4 Tryk på **TIME**, og brug pilene til at indstille tiden i trin på 1 minut op til 1 time. Tryk på **START/STOP** for at begynde tilberedningen.

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

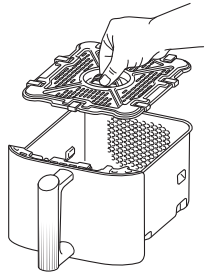
5 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.

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

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



2 Tryk på 1 eller 2 for at vælge din zone. Vælg **MAX CRISP** med pilene.

3 Tryk på **TIME**, og brug pilene til at indstille tiden i trin på 1 minut op til 30 minutter. Tryk på **START/STOP** for at begynde tilberedningen.

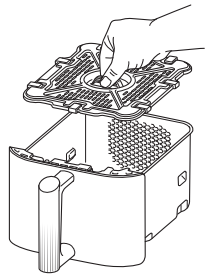
4 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.

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 Tryk på 1 eller 2 for at vælge din zone. Vælg **BAKE** med pilene.

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

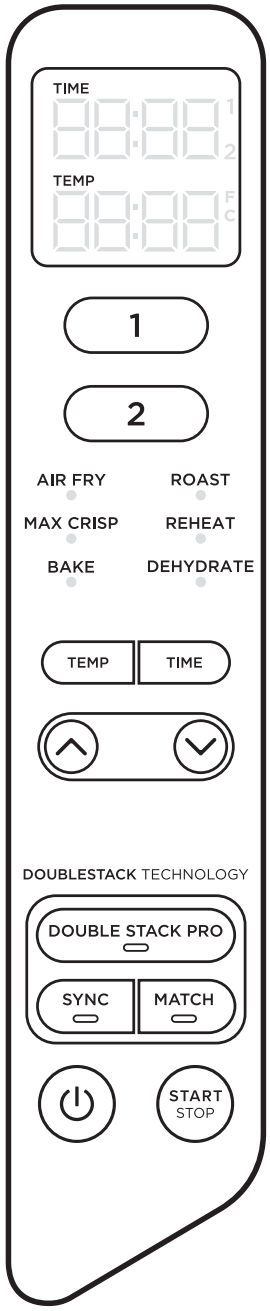
3 Tryk på **TEMP**, og brug pilene til at indstille den ønskede temperatur.

4 Tryk på **TIME**, og brug pilene til at indstille tiden i intervaller på 1 minut op til 1 time og i intervaller på 5 minutter fra 1 til 4 timer. Tryk på **START/STOP** for at begynde tilberedningen.

5 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.

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

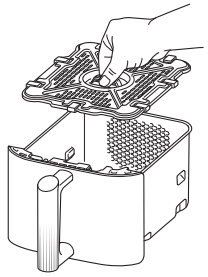
MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR – FORTS.



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.

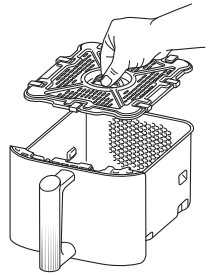


2. Tryk på 1 eller 2 for at vælge din zone. Vælg **ROAST** med pilene.
3. Tryk på **TEMP**, og brug pilene til at indstille den ønskede temperatur.
4. Tryk på **TIME**, og brug pilene til at indstille tiden i intervaller på 1 minut op til 1 time og i intervaller på 5 minutter fra 1 til 4 timer. Tryk på **START/STOP** for at begynde tilberedningen.
5. Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
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. Tryk på 1 eller 2 for at vælge din zone. Vælg **REHEAT** med pilene.
3. Tryk på **TEMP**, og brug pilene til at indstille den ønskede temperatur.
4. Tryk på **TIME**, og brug pilene til at indstille tiden i trin på 1 minut op til 1 time. Tryk på **START/STOP** for at begynde genopvarmningen.
5. Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
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. Tryk på 1 eller 2 for at vælge din zone. Vælg **AIR FRY** med pilene. Vælg **DEHYDRER** med pilene. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug **TEMP**-pilene til at indstille den ønskede temperatur.
3. Tryk på **TIME**, og brug pilene til at indstille tiden i intervaller på 15 minutter fra 1 til 12 timer. Tryk på **START/STOP** for at begynde dehydreringen.
4. Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
5. 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 **BEMÆRK:** Hovedenheden må **ALDRIG** komme i vand eller andre former for væske. Hovedenheden må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.	**Nej**
Skuffer, Crisper Tallerkener og stablede måltidsreoler	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**

Hvis der sidder madrester fast på skufferne, grøntsagspladerne og de stablede dem i en vask fyldt med varmt sæbevand og lad dem ligge i blød.

NYTTIGE TIPS

1. 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.
2. For at opnå de bedste resultater, når du bruger Double Stack Pro, skal du altid placere grøntsager/stivelse i den nederste halvdel af skufferne på crisper-pladen og proteiner i den øverste halvdel ved hjælp af de stablede måltidsholdere.
3. 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.
4. Tilberedningstemperatur og -tid kan justeres når som helst under tilberedningen. Du skal blot vælge den zone, du vil justere, og derefter trykke på **TEMP**-pilene for at justere temperaturen eller **TIME**-pilene for at justere tiden.
5. 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.
6. Crisper-pladerne og de stablede måltidsholdere hæver ingredienserne i skufferne, så luften kan cirkulere under og omkring ingredienserne og give et jævnt, sprødt resultat.
7. Når du har valgt en madlavningsfunktion, kan du trykke på **STOP/START** for at begynde madlavningen med det samme. Apparatet vil køre med standardtemperatur og -tid.
8. 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.
9. 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.
10. For at opnå det bedste resultat, skal du tage maden ud, når tilberedningstiden er slut, så den ikke får for meget.

FEJLFINDING

- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller tiden, mens jeg bruger en enkelt zone?**
  Vælg den aktive zone, tryk derefter på **TEMP**, og brug pilene til at justere temperaturen, eller tryk på **TIME**, og brug pilene til at justere tiden.
- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller tiden, når jeg bruger to zoner?**
  Vælg den ønskede zone, tryk på **TEMP**, og brug pilene til at justere temperaturen, eller tryk på **TIME**, og brug pilene til at justere 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 stopper jeg en zone, når jeg bruger begge zoner?**
  For at stoppe en zone skal du først trykke på zoneknappen og derefter på **STOP/START**. For at stoppe begge zoner skal du blot trykke på **STOP/START**.
- **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 bruger 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.der and around it to cook ingredients evenly.
- **When should I use the stacked meal racks?**
  Use the stacked meal racks when you want to cook two layers of food in one drawer. Place vegetables/starch in the bottom half of the drawer and protein in the upper half of the drawer. It is not recommended to mix fresh and frozen ingredients within the same drawer. For the best output, cook frozen food loads within 1 drawer.
- **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.
- **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 fødevare, så krummer ikke vil blive blæst væk af fanen.
- **Hvorfor bipper apparatet?**
  Maden er tilberedt, eller det indikerer, at den anden zone har påbegyndt tilberedning.
- **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

Forbrugere, der køber et produkt i EU, drager fordel af juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine lovbestemte rettigheder). Du kan gøre disse rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja® er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver dig en fabriksgaranti på to år. Disse vilkår og betingelser vedrører kun vores fabriksgaranti – dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garanti. De påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med denne.

Ninja®-garantier

Hvert Ninja®-apparat leveres med en garanti, der omfatter gratis dele og arbejdskraft. Du kan finde online-support på **www.ninjakitchen.eu**

Hvordan registrerer jeg min Ninja®-garanti?

Køb foretaget fra Ninja-hjemmesiden registreres automatisk for den garanti på to år. Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om din Ventilator:

- Dato for købet af apparatet (kvittering eller leveringsseddel

Besøg **www.ninjakitchen.eu** for at registrere online

VIGTIGT:

- Garantien vil kun dække dit produkt fra købsdatoen.
- Behold altid kvitteringen. Kvitteringen skal bruges til at bekræfte de oplysninger, du har givet os, hvis der skulle være behov for at bruge garantien. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, kan det gøre din garanti ugyldig.

Hvad er fordelene ved at registrere min gratis Ninja-garanti?

Når du registrerer din garanti, har vi dine oplysninger ved hånden, hvis der nogensinde skulle være behov for at komme i kontakt med hinanden. Du kan også modtage råd, om hvordan du får det bedste ud af din Ninja-enhed og høre de seneste nyheder om ny Ninja®-teknologi og udgivelser. Registreres garantien online, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores tillid til vores design- og kvalitetskontrol betyder, at der er to års garanti på din nye Ninjaenhed.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning af Ninja-apparatet (efter Ninjas valg) inklusive alle dele og alt arbejde. En Ninja-garanti er en udvidelse af dine lovbefæstede rettigheder som kunde.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

1. Normal slitage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skader forårsaget af forkert brug, misbrug, uagtsom håndtering, manglende udførelse af nødvendig vedligeholdelse eller skade på grund af forkert håndtering under transport.
3. Skader forårsaget af vedligeholdelse, der ikke er godkendt af Ninja.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet Ninja-enheden. Du finder et komplet udvalg af Ninja-reservedele og reservedele/tilbehør til alle Ninja-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**

Husk, at skader forårsaget af brug af uoriginale Ninja-dele muligvis ikke er dækket af din garanti.

VIELEN DANK

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

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

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

Wichtige Sicherheitshinweise 19

Bestandteile 21

Merkmale und Funktionen Ihrer Dual-Zone-Heißluftfritteuse 22
Funktionstasten. 22
Bedientasten 22

Vor der ersten Verwendung. 22

Garen in Ihrer Heißluftfritteuse. 23
Garen mit Double Stack Pro. 23
Garen mit der Dual-ZoneTechnologie 23
Garen in nur einer Kammer. 25
Air Fry (Heißluft-Frittieren). 25
Max Crisp 26
Bake (Backen) 26
Roast (Braten) 27
Reheat (Aufwärmen) 28
Dehydrate (Dörren) 28

Reinigung und Pflege 29

Hilfreiche Tipps 29

Anleitung zur Fehlerbehebung 30

Producktregistrierung 31

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/Heißluftofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikkochfläche, 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 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der entfernbare Behälter nicht im Gerät eingesetzt ist.

20 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.

21 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.

22 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.

23 Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.

24 **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.

25 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.

26 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.

27 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.

28 Reinigungstätigkeiten und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

29 **KEINE** der folgenden Materialien in das Gerät geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen. Sie könnten einen Brand verursachen.

30 Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.

31 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

32 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.

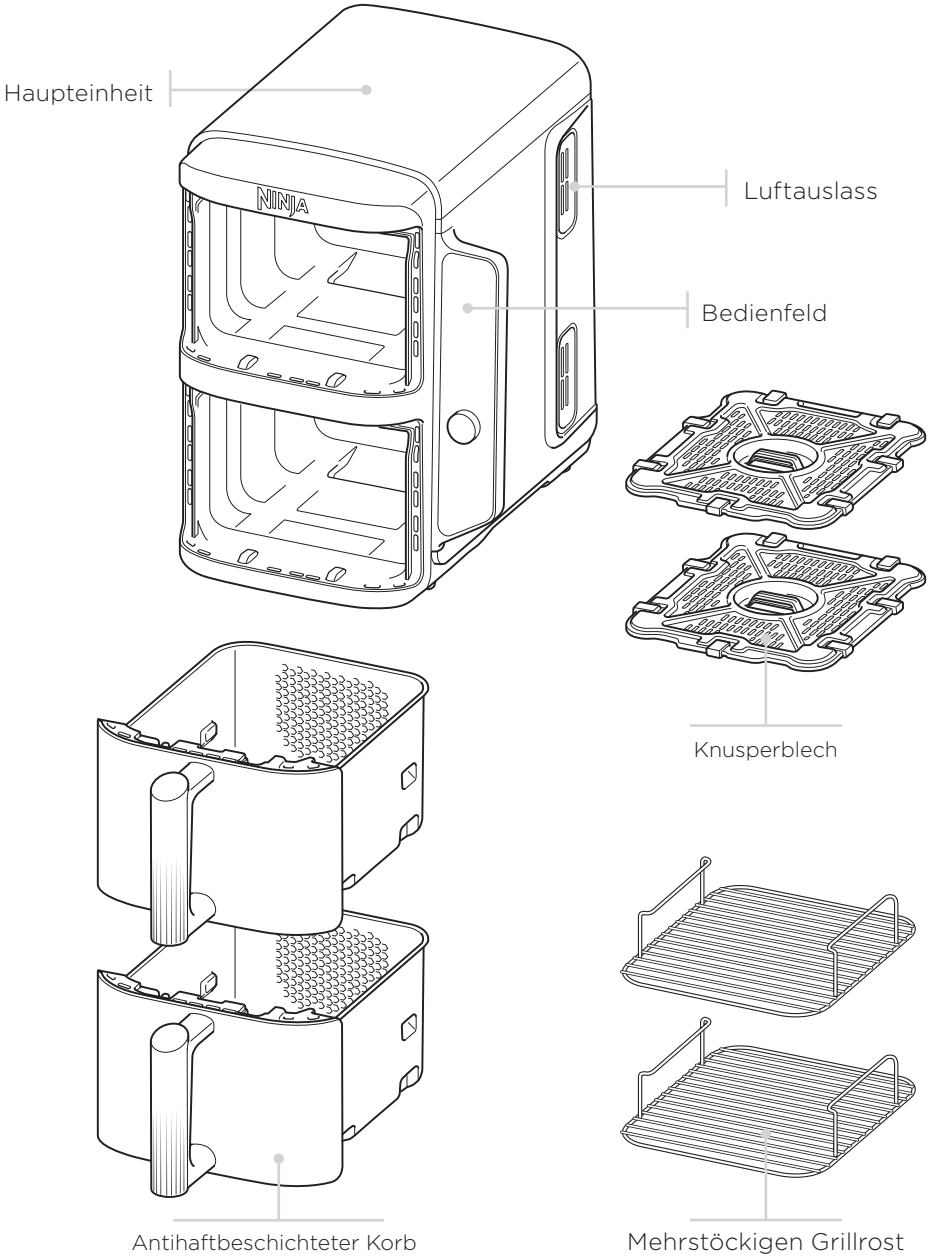
33 **KEINE** der folgenden Materialien in das Gerät geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen. Sie könnten einen Brand verursachen.

34 Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.

	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



VERWENDUNG IHRER LUFTFRITTEUSE

FUNKTIONSTASTEN

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

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

BAKE (Backen): Zaubern Sie leckere Backwaren und Desserts

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

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

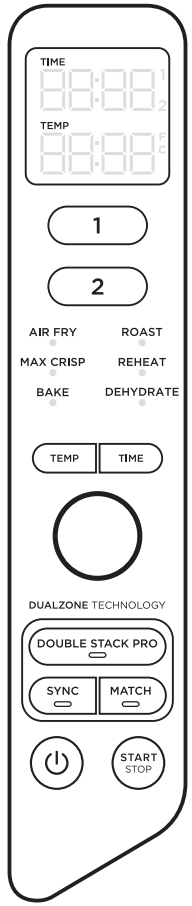
DEHYDRATE (Dörren): Dörren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

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

BEDIENTASTEN

① Einstellung der Leistung für den Behälter links. (Zone 1)

② Einstellung der Leistung für den Behälter rechts. (Zone 2).



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

TEMP: Drücken Sie auf TEMP. Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile, um die Gartemperatur vor oder während des Garvorgangs anzupassen.

TIME: Drücken Sie auf TIME. Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile, um die Garzeit in jeder Funktion vor oder während Garzyklus anzupassen.

DOUBLE STACK PRO Kochen Sie 4 Lebensmittel gleichzeitig in 2 unabhängigen Heißluft-Frittierschubladen für gleichmäßig knusprige Mahlzeiten und Snacks.

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 Zone 2 auf die der Zone 1 an, um eine größere Menge desselben Gerichts oder unterschiedliche Gerichte mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zuzubereiten.

START/STOP-Drehknopf: Nach Einstellung der Gartemperatur und -zeit beginnen Sie den Garvorgang, indem Sie die **START/STOP**-Taste drücken

HOLD-MODUS (Anhaltemodus): 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.

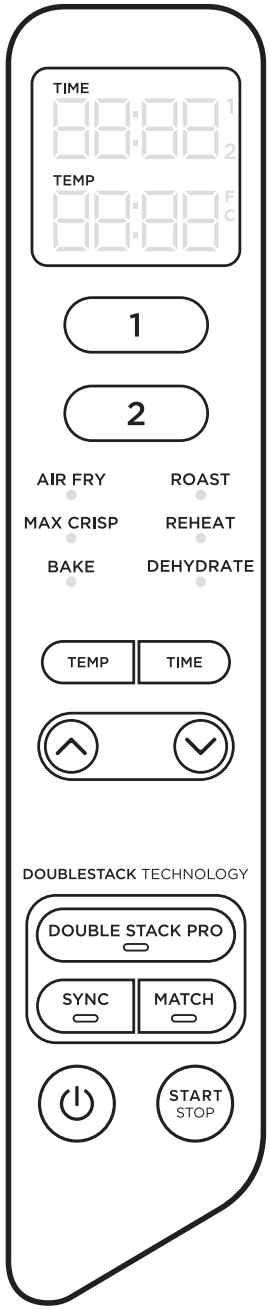
STANDBY MODUS: Nach 10 Minuten ohne Betätigung des Bedienfelds wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Die Ein-/Ausschalttaste leuchtet dann schwach.

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 wichtige Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Reinigen Sie die antihaftbeschichteten Behälter und Crisper-Platten mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich und trocknen Sie sie gut ab. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Spülmaschine.
4. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm für die Luftzirkulation vorhanden sind.

GAREN IN IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE

SCHNELLSTARTANLEITUNG FÜR REZEPTE UND KOCHTABELLEN



GAREN MIT DOUBLE STACK PRO

Mit Double Stack Pro können Sie 4 Speisen gleichzeitig in 2 unabhängigen Schubladen garen. Sie können in beiden Zonen oder nur in einer einzigen Zone garen.

Detaillierte Anweisungen zur Verwendung von **SYNC** oder **MATCH** finden Sie auf Seite 8.

Wenn Sie diese Funktionen verwenden, drücken Sie **Double Stack Pro**, bevor Sie **SYNC** oder **MATCH** drücken.

Wenn Sie in einer einzigen Zone kochen, drücken Sie **Double Stack Pro**, bevor Sie **START/STOP** drücken.

BEENDEN DER GARZEIT IN EINEM KORB (BEI GEBRAUCH BEIDER KÖRBE)

1. Wählen Sie die Zone, in der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.
2. Drücken Sie auf **START/STOP**, um den Garvorgang zu beenden.
3. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang "**COOL**".

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 2 Minuten entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen jede Zone erneut programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

GAREN MIT DER DUALZONE-TECHNOLOGIE

Mit Double Stack Pro können Sie 4 Speisen gleichzeitig in 2 unabhängigen Körben garen. Sie können in beiden Zonen oder nur in einer einzigen Zone garen.

Detaillierte Anweisungen zur Verwendung von **SYNC** oder **MATCH** finden Sie auf den Seiten 39 und 40.

Wenn Sie diese Funktionen verwenden, drücken Sie **DOUBLE STACK PRO**, bevor Sie **SYNC** oder **MATCH** drücken.

Wenn Sie in einer einzigen Zone kochen, drücken Sie **DOUBLE STACK PRO**, bevor Sie **START/STOP** drücken.

SYNC

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

1. Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
2. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Drücken Sie auf **TEMP** und stellen sie die Gartemperatur mithilfe der Pfeile ein.Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein.
3. Wählen Sie Zone 2. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Drücken Sie auf **TEMP** und stellen sie die Gartemperatur mithilfe der Pfeile ein.Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein.

HINWEIS: Sie können für Zone 2 eine andere Funktion wählen.

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

HINWEIS: Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Zone vor Ablauf der Garzeit fertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER ZONE ABBRECHEN.** Wählen Sie diese Kammer aus, drücken Sie anschließend **STOP/START**, um den Garvorgang in dieser Zone anzuhalten oder die Garzeit auf Null zu stellen. Siehe Seite 41 zu weiteren Anweisungen.

5. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang "**COOL**".
6. Kippen Sie die Zutaten aus dem Korb oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie den Korb **NICHT** oben auf das Gerät.

MATCH

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

1. Geben Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie dann Den Korb in das Gerät ein.
2. Zone 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Drücken Sie auf **TEMP** und stellen sie die Gartemperatur mithilfe der Pfeile ein.Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein.
3. Drücken Sie die **MATCH**-Taste, um die Einstellungen der Zone 1 auf Zone 2 zu kopieren. Drücken Sie anschließend **STOP/ START**, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
4. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang "**COOL**".
5. Kippen Sie die Zutaten aus dem Korb oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe.

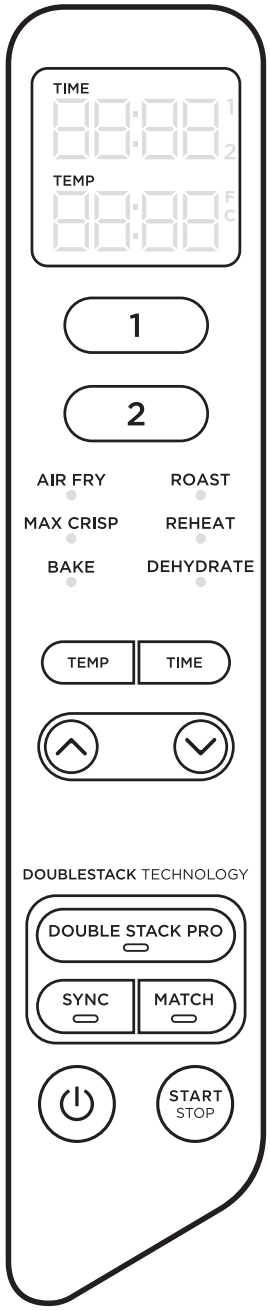
Den Garvorgang in beiden Zonen zur selben Zeit starten, aber zu unterschiedlichen Zeitpunkten beenden:

1. Wählen Sie Zone 1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Drücken Sie auf **TEMP** und stellen sie die Gartemperatur mithilfe der Pfeile ein.
2. Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein.
3. Wählen Sie Zone 2, wiederholen Sie anschließend die Schritte 1 und 2.
4. Drücken Sie die **START/STOP**-Taste, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.

HINWEIS: Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeitfertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER ZONE ABBRECHEN.** Wählen Sie die jeweilige Kammer und drücken Sie dann **START/STOP**. Siehe Seite 41 zu weiteren Anweisungen.

5. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang "**COOL**".
6. Kippen Sie die Zutaten aus dem Korb oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe.

GAREN IN IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE – FORTSETZ.



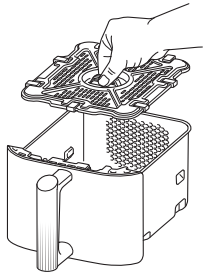
GAREN IN NUR EINER ZONE

Um Das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die ⏻ Ein-/Ausschalttaste

Air Fry (Heißluft-Frittieren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C.

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



2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2. Wählen **AIR FRY**.

3 Drücken Sie auf **TEMP** und stellen sie die Gartemperatur mithilfe der Pfeile ein.

4 Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein.

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

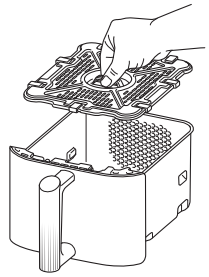
5 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang “**COOL**”.

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.

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 Korb, geben Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2. Wählen **MAX CRISP**.

3 Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein. um in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.

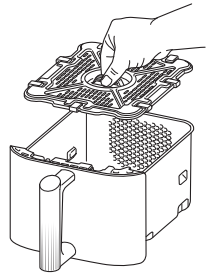
4 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang “**COOL**”.

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 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2. Wählen **BAKE**.

HINWEIS: Um Rezepte von einem herkömm-lichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 10 °C.

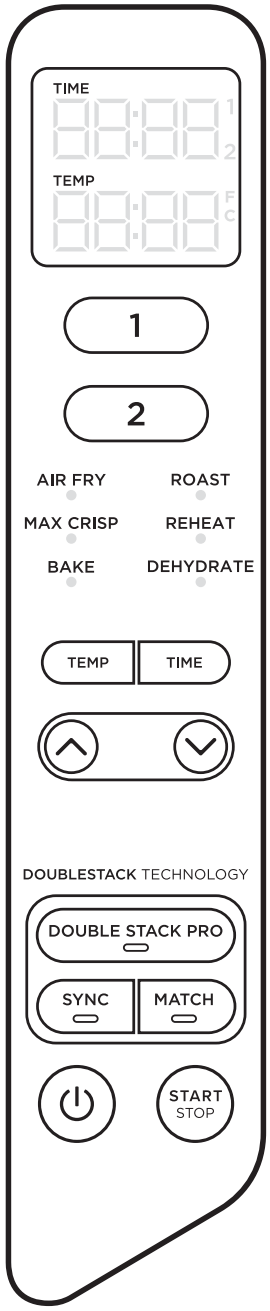
3 Drücken Sie auf **TEMP** und stellen sie die Gartemperatur mithilfe der Pfeile ein.

4 Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein. die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.

5 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang “**COOL**”.

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.

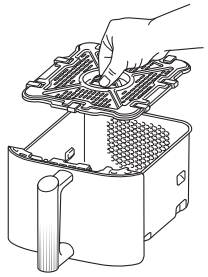
GAREN IN IHRER HEIßLUFTFRITTEUSE – FORTSETZ.



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.

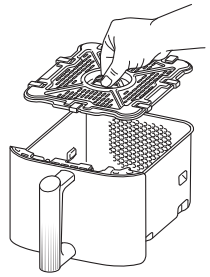


2. Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2. Wählen **ROAST**.
3. Drücken Sie auf **TEMP** und stellen sie die Gartemperatur mithilfe der Pfeile ein.
4. Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein. die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang "**COOL**".
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. Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2. Wählen **REHEAT**.
3. Drücken Sie auf **TEMP** und stellen sie die Gartemperatur mithilfe der Pfeile ein.
4. Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein. die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie **START/STOP**, um mit dem Aufwärmen zu beginnen.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang "**COOL**".
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. Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2. Wählen **DEHYDRATE**. Die Standard Temperatur wird auf dem Display angezeigt. Drücken Sie auf **TEMP** und stellen sie die Gartemperatur mithilfe der Pfeile ein.
3. Drücken Sie auf **TIME** und stellen die Garzeit mit den Pfeilen ein. die Zeit in 15-Minuten-Schritten von 1 bis 12 Stunden. Drücken Sie **STOP/START**, um mit dem Entwässerung zu beginnen.
4. Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 60 Sekunden lang "**COOL**".
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.

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?
Hauptteil	Reinigen Sie den Hauptteil und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. **HINWEIS:** Tauchen Sie den Hauptteil **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Hauptteil **NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine.	**Nein**
Korb und Crisper-Platten	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.	**Ja**

Wenn Speisereste an der Crisper-Platte oder den Körben 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 Korbes 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 Zone die Sie anpassen möchten, und drücken Sie anschließend die **TEMP**-taste und stellen Sie dann mit dem Drehknopf die Temperatur ein, oder die **TIME**-Taste, um die Zeit einzustellen.
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. Nach der Auswahl einer Kochfunktion können Sie **START/STOP** drücken, um sofort mit dem Kochen zu beginnen. Das Gerät läuft dann 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.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

- **Wie passe ich bei Verwendung nur einer Zone die Gartemperatur oder -zeit an?**
  Wählen Sie dazu einfach die aktive Zone und drücken Sie die **TEMP**-taste, stellen Sie dann mit dem Drehknopf die Temperatur ein, oder die **TIME**-taste, um die Zeit anzupassen.
- **Wie passe ich bei Verwendung beider Zonen die Gartemperatur oder -zeit ein?**
  Wählen Sie die jeweilige Zone und drücken Sie die **TEMP**-taste, stellen Sie dann mit dem Drehknopf die Temperatur ein, oder die **TIME**-taste, um die Zeit anzupassen.
- **Muss das Gerät vorgeheizt werden?**
  Nein, das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- **Ist es möglich, in jeder Zone ein anderes Gericht zuzubereiten, ohne dass sie sich gegenseitig kontaminieren?**
  Ja, beide Zonen funktionieren mit separaten Heizelementen und Ventilatoren unabhängig.
- **Wie halte ich den Countdown an?**
  Wenn der Korb aus dem Hauptteil genommen wird, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie den Korb innerhalb 2 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzustezen, ansonsten wird das Gerät sich automatisch abschalten.
- **Wie halte ich Garvorgang in einer Zone an bzw. breche ihn ab, wenn ich beide Zonen verwende?** Um den Garvorgang in einem Zone abzubrechen, drücken Sie die Taste der Zone und dann **START/STOP**. Um beide Zonen zu stoppen, drücken Sie einfach **START/STOP**.
- **Kann ich den Korb auf der Arbeitsplatte abstellen?**
  Der Korb 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.
- **Wann sollte ich das Grillrost verwenden?**
  Verwenden Sie das Grillrost, wenn Sie zwei Schichten von Speisen in einer Schublade garen möchten.
- **Warum ist meine Speise nicht vollständig gar?**
  Achten Sie darauf, dass der Korb 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 **TEMP**-taste und stellen Sie dann mit dem Drehknopf die Temperatur ein, oder die **TIME**-Taste, um die Zeit anzupassen.
- **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 Cocktailspieß.
- **Kann ich feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten mit Heißluft frittieren?**
  Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. 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.
- **Warum piept das Gerät?**
  Das zeigt an, dass der Garvorgang abgeschlossen ist oder die andere Kammer mit dem Garvorgang beginnt.
- **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 SL300EU

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 NinjaNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja®-Garantie

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)

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**

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**

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**

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 Haushaltsgerät, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja® zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des gerät 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.

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

Ninja stellt keine Geräte her, die nur für eine begrenzte Zeit funktionieren. Wir wissen es zu schätzen, wenn Kunden ihren gerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**

WICHTIGE INFORMATIONEN

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

www.ninjakitchen.eu/register-guarantee

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

Vorteile der Registrierung Ihres Produkts und der Erstellung eines Kontos:

- Sie erhalten einfacher und schneller Produkt-Support und Zugriff auf Garantieinformationen
- Sie erhalten Zugang zu Anleitungen zur Fehlerbehebung und Produktpflege
- Sie gehören zu den Ersten, die über exklusive Produkt-Werbeaktionen informiert werden

TIPP: Sie finden die Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Unterseite des Geräts.

THANK YOU
for purchasing the Ninja Double Stack 2-Drawer Air Fryer

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.co.uk/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

Product Registration **33**

Important Safeguards **35**

Parts **37**

Getting to Know Your Air Fryer **38**
Function Buttons 38
Operating Buttons 38

Before First Use **38**

Using Your Air Fryer **39**
Cooking with Double Stack Pro. 39
Cooking with DualZone Technology 40
Cooking in a single zone 41
Air Fry 41
Max Crisp 42
Bake 42
Roast 43
Reheat 44
Dehydrate 44

Cleaning & Maintenance **45**

Helpful Tips **45**

Troubleshooting Guide **46**

PRODUCT REGISTRATION

Please visit ninjakitchen.co.uk/register-guarantee or call 0800 862 0453 to register your new Ninja® product within 28 days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja Double Stack 2-Drawer 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 To prevent fire, **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric hob, or in a heated oven.

6 **NEVER** use electrical socket 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 drawer 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 When using this appliance, provide at least 15cm of space above and on all sides for adequate air circulation

13 **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.

14 Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.

15 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.

16 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.

17 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.

18 **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.

19 **ALWAYS** ensure drawers are properly closed before operating.

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 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.

27 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.

28 The drawers, racks and crisper plates become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawers, racks and plates from the appliance. **ALWAYS** place drawers, racks and plates on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

29 **DO NOT** place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like. They may cause fire.

30 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.

31 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.

32 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.

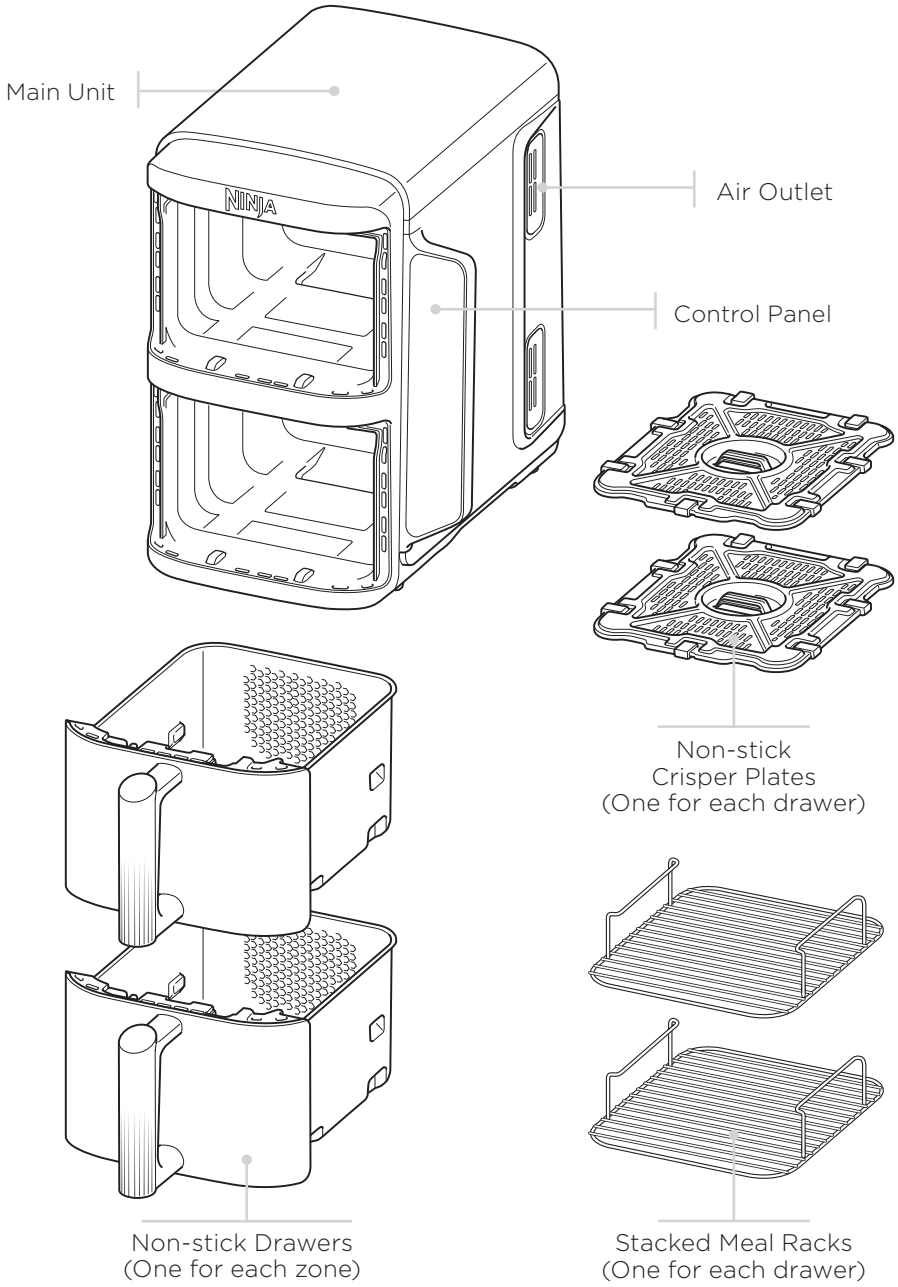
33 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

34 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 parts and accessories, visit **ninjakitchen.co.uk** or contact Customer Service at 0800 862 0453.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

FUNCTION BUTTONS

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

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

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

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

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

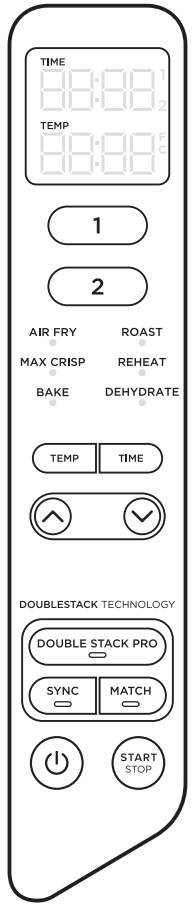
DEHYDRATE: Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.

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

OPERATING BUTTONS

1 Control the output for top zone (Zone 1).

2 Control the output for the bottom zone (Zone 2).



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

TEMP button: Press the **TEMP** button, then use the up and down arrows to adjust the cook temperature in any function (except MAX CRISP) before or during the cook cycle

TIME button: Press the **TIME** button, then use the up and down arrows to adjust the cook time in any function before or during the cook cycle

DOUBLE STACK PRO: Cook 4 foods at once in 2 independent air fry drawers for evenly crispy meals and snacks.

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.

START/STOP button: After selecting temperature and time, start cooking by pressing the START/STOP button..

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.

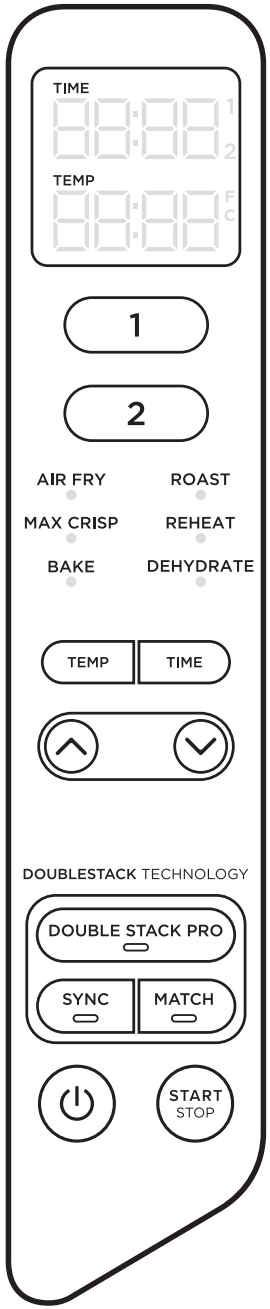
STANDBY MODE: After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

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, stacked meal racks and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The drawers, stacked meal racks and crisper plates are the **ONLY** dishwasher safe parts. However to extend the life of the accessories we recommend hand-washing. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.
4. When using this appliance, provide at least 15cm of space on all sides for adequate air circulation.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS



COOKING WITH DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro allows you to cook 4 foods at once in 2 independent drawers. You can cook in both zones or just in a single zone.

For detailed instructions to use **SYNC** or **MATCH**, see page 8.

When using these functions, Press **DOUBLE STACK PRO** before pressing either **SYNC** or **MATCH**.

When cooking in a single zone, press **DOUBLE STACK PRO** before pressing **START/STOP**.

For detailed instructions on using each function, see pages 9-12.

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. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.

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.

.

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.

For detailed instructions on using each function, see pages 9-12.

SYNC

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

1. Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
2. Select Zone 1. Select the desired cooking function. Press the **TEMP** button, then use the arrows to set the temperature. Press the **TIME** button, then use the arrows to set the time.
3. Select Zone 2. Select the desired cooking function. Press the **TEMP** button, then use the arrows to set the temperature. Press the **TIME** button, then use the arrows to set the time.

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

4. Press **SYNC**, then press **START/STOP** 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 7 for further instructions.

5. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

MATCH

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. Select Zone 1. Select the desired cooking function. Press the **TEMP** button, then use the arrows to set the temperature. Press the **TIME** button, then use the arrows to set the time.
3. Press the **MATCH** button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press **START/STOP** to begin cooking in both zones.
4. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

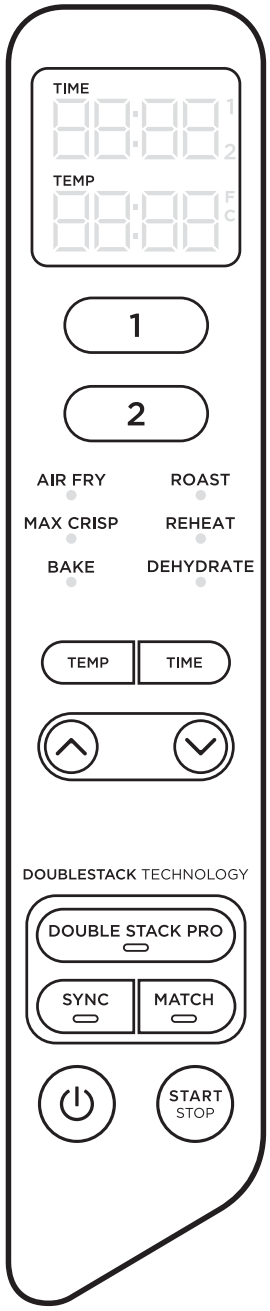
Starting both zones at the same time, but ending at different times:

1. Select zone 1, then select the desired function using the arrows. Press the **TEMP** button, then use the arrows to set the temperature.
2. Press the **TIME** button, then use the arrows to set the time.
3. Select zone 2 and repeat steps 1 and 2.
4. Press **START/STOP** 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 7 for further instructions.

5. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.



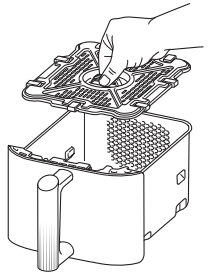
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

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 Select Zone 1 or Zone 2. Select **AIR FRY** using the arrows.

3 Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.

4 Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press **START/STOP** to begin cooking.

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

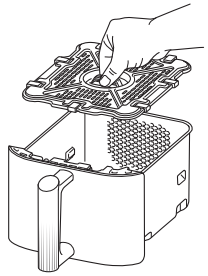
5 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.

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

Max Crisp

NOTE: There is no temperature adjustment available 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 Select Zone 1 or Zone 2. Select **MAX CRISP** using the arrows.

3 Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking.

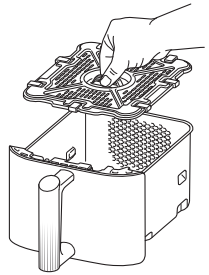
4 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.

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 Select Zone 1 or Zone 2. Select **BAKE** using the arrows.

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

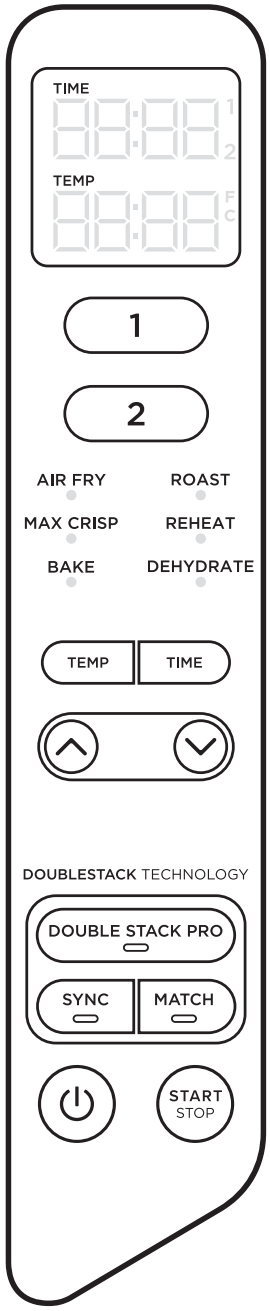
3 Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.

4 Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.

5 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.

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

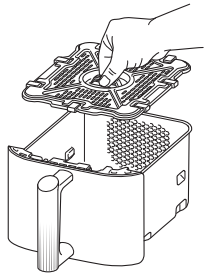
COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.



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.

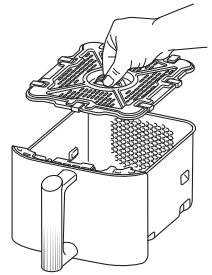


2. Select Zone 1 or Zone 2. Select **ROAST** using the arrows
3. Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.
4. Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.
5. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
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. Select Zone 1 or Zone 2. Select **REHEAT** using the arrows.
3. Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.
4. Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press **START/STOP** to begin reheating.
5. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
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. Select Zone 1 or Zone 2. Select **DEHYDRATE** using the arrows. The default temperature will appear on the display. Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.
3. Press **TIME** and use the arrows to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press **START/STOP** to begin dehydrating.
4. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

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.

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?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth **NOTE: NEVER** immerse the main unit in water or any other liquid. **NEVER** clean the main unit or drawer in a dishwasher.	**No**
Drawers, Crisper Plates & Stacked Meal Racks	These can be washed in the dishwasher or by hand. If hand washed air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the accessories we recommend hand-washing them.	**Yes**

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

HELPFUL TIPS

1. To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
2. For best results, when using Double Stack Pro always place vegetables/starch in the bottom half of the drawers on the crisper plate and proteins in the upper half using the stacked meal racks.
3. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them at regular intervals through the set cook time.
4. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone you want to adjust, Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature or press **TIME** and use the arrows to set the time.
5. 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.
6. The crisper plates & stacked meal racks elevate ingredients in the drawers so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
7. After selecting a cooking function, you can press **STOP/START** to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
8. 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.
9. 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.
10. 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 press **TEMP** and use the arrows to adjust the temperature or press **TIME** and use the arrows to adjust the time.
- **How do I adjust the temperature or time while using dual zones?**
  Select the desired zone, press **TEMP** and use the arrows to adjust the temperature or press **TIME** and use the arrows 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 15 minutes to resume cooking or the zone with the drawer open will be cancelled.
- **How do I pause one zone when using both zones?**
  To pause one zone, first press the zone button then press **STOP/START**. To pause both zones simply press **STOP/START**.
- **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.
- **When should I use the stacked meal racks?**
  Use the stacked meal racks when you want to cook two layers of food in one drawer. Place vegetables/starch in the bottom half of the drawer and protein in the upper half of the drawer. It is not recommended to mix fresh and frozen ingredients within the same drawer. For the best output, cook frozen food loads within 1 drawer.
- **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 select the desired zone, press **TEMP** and use the arrows to adjust the temperature or press **TIME** and use the arrows 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.
- **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. Please contact Customer Service at 0800 862 0453.

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When a consumer buys a product in Europe, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your statutory rights). You can enforce these rights against your retailer. We give you an additional manufacturer'sguarantee of two years. These terms and conditions relate to our manufacturer's guarantee only – your statutory rights are unaffected.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantee. They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them.

Ninja® Guarantees

Every Ninja machine comes with a free parts and labour guarantee. You'll also find online support at **www.ninjakitchen.eu**

How do I register my Ninja guarantee?

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

- Date you purchased the unit (receipt or delivery note).
- To register online, please visit **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANT:

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase.
- Please keep your receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need your receipt to verify the information you have supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt may invalidate your guarantee.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee we'll have your details to hand if we ever need to get in touch.You can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja unit and 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.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement of your Ninja machine (at Ninja's discretion), including all parts and labour. A Ninja guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as accessories). Replacement parts are available for purchase at **www.ninjakitchen.eu**
2. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance or damage due to mishandling in transit.
3. Damage caused by maintenance not authorised by Ninja.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

You'll find a full range of Ninja spares and replacement parts/accessories for all Ninja machines at **www.ninjakitchen.eu**

Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.

GRACIAS
por comprar la Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer

REGISTRE SU PRODUCTO

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Escanee el código QR utilizandoun dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Date of Purchase: _____
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

TIP: 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

Salvaguardas importantes 51

Piezas..... 53

Composición de la freidora de aire de zona doble..... 54
Botones de función 54
Botones de funcionamiento..... 54

Antes del primer uso..... 54

Uso de la freidora de aire de zona doble 55
Cocinar con Double Stack Pro..... 55
Cocina con tecnología DualZone 56
Cocinar en una sola zona 57
Air Fry (Freír con aire)..... 57
Max Crisp (Gratinado máximo) 58
Bake (Hornear) 58
Roast (Asar)..... 59
Reheat (Recalentar)..... 60
Dehydrate (Deshidratar)..... 60

Limpieza y mantenimiento 61

Consejos útiles 61

Guía de resolución de problemas 62

Registro de producto 63

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

1 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.

2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Extreme la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños

3 Los niños no deben jugar con este aparato.

4 **NO** coloque ni almacene nada sobre el producto cuando lo use.

5 **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.

6 **NUNCA** utilice un enchufe ubicado debajo de la encimera.

7 **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

8 **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.

9 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.

10 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.

11 **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.

12 **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.

13 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.

14 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.

15 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.

16 **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.

17 **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.

18 **SIEMPRE** debe asegurarse de que la cesta esté debidamente cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato.

19 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

20 **NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.

21 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.

22 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.

23 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.

24 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.

25 **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.

26 Extreme las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.

27 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.

28 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.

29 **NO** coloques ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares. Podrían provocar un incendio.

30 Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.

31 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.

32 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.

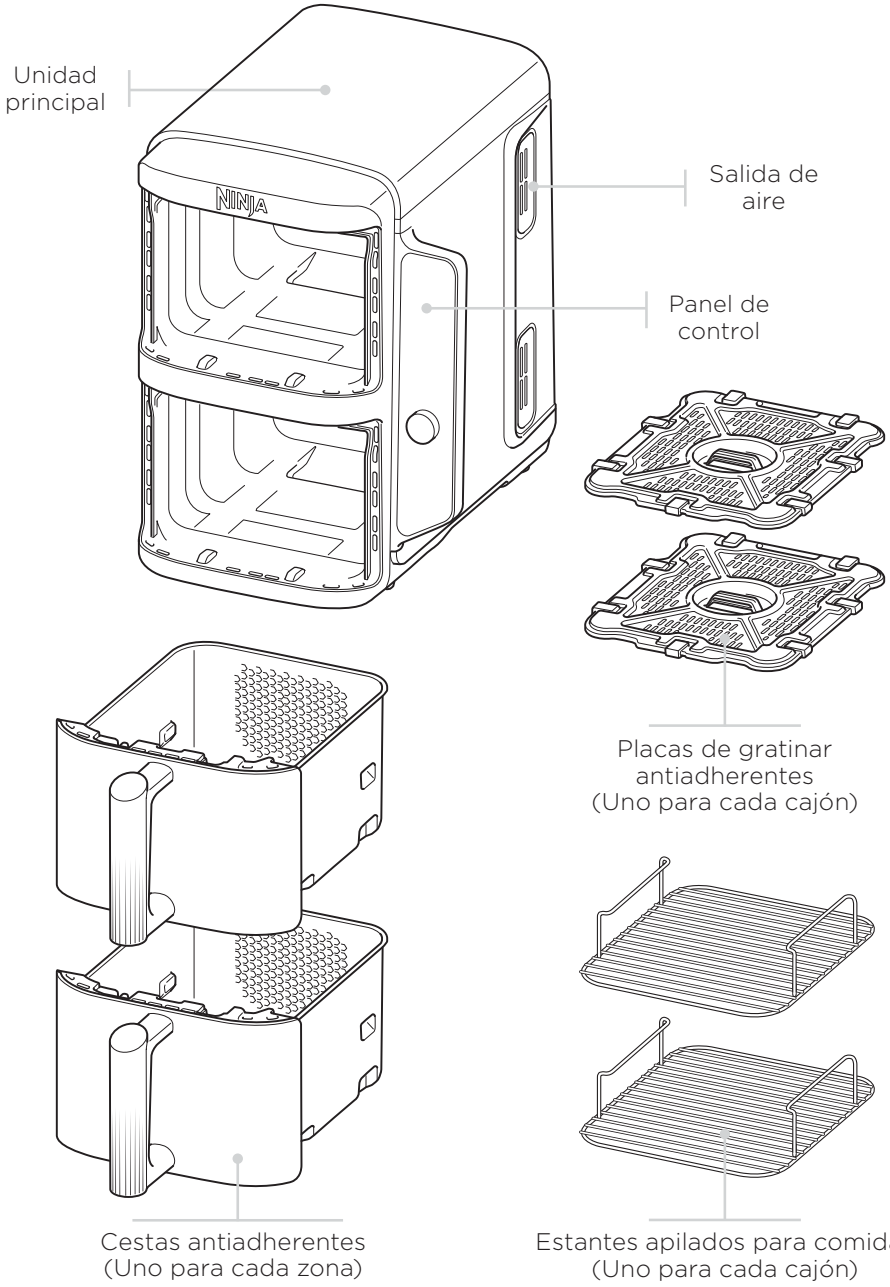
33 **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.

34 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

PIEZAS



COMPOSICIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE

BOTONES DE FUNCIÓN

AIR FRY (FREÍR CON AIRE): esta función permite dotar a la comida de una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

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

BAKE (HORNEAR): Cree deliciosos postres y dulces horneados.

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.

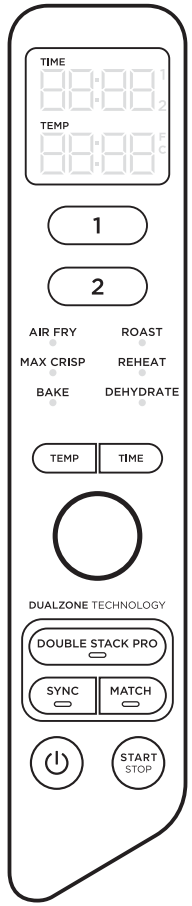
DEHYDRATE (DESHIDRATAR): Prepare sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

BAKE (HORNEAR): Cree deliciosos postres y dulces horneados.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

① Compruebe la salida en la zona superior (Zona 1).

② Compruebe la salida en la zona inferior (Zona 2).



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

Botón TEMP: Pulse el botón **TEMP**. use las flechas ascendente y descendente para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

Botón TIME: Pulse el botón **TIME**. Use las flechas ascendente y descendente para ajustar el tiempo de cocción antes o durante el ciclo de cocción.

DOUBLE STACK PRO: Cocine 4 alimentos a la vez en 2 cajones independientes de freír con aire para comidas y aperitivos uniformemente crujientes.

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 START/STOP: Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, empiece a cocinar pulsando el botón **START/STOP** (inicio/parada).

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

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

ANTES DEL PRIMER USO

1 Retire del aparato todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.

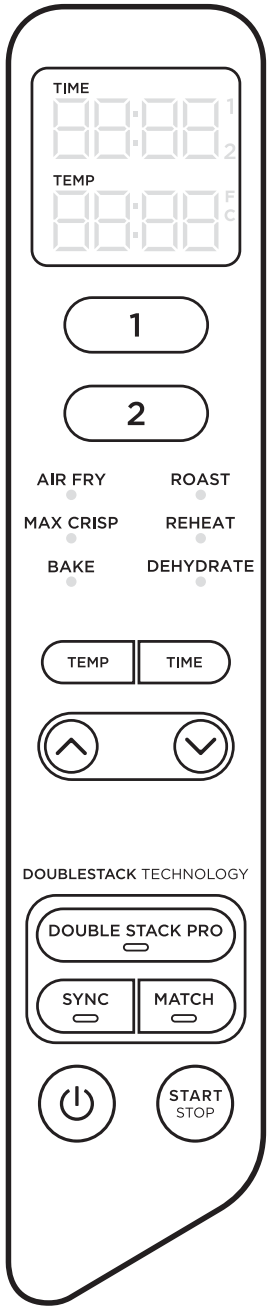
2 Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.

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 lave la unidad principal en el lavavajillas.insert warning:

4 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE

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



COCINAR CON DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro le permite cocinar 4 alimentos a la vez en 2 cajones independientes. Puede cocinar en ambas zonas o sólo en una.

Para obtener instrucciones detalladas para utilizar **SYNC** o **MATCH**, consulte la página 56.

Cuando utilice estas funciones, pulse **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **SYNC** o **MATCH**.

Cuando cocine en una sola zona, pulse **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **START/STOP**.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 57-60.

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. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.

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 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.

Para instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 73-76.

SYNC (SINCRONIZACIÓN)

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

1. Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.
2. Pulse 1 para seleccionar la Zona 1. Seleccione la función de cocción que desea. Pulse el botón **TEMP** y utilice las flechas para ajustar la temperatura. Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas para ajustar el tiempo.
3. Pulse 2 para seleccionar la Zona 2. Seleccione la función de cocción que desea. Pulse el botón **TEMP** y utilice las flechas para ajustar la temperatura. Pulse el botón TIME y utilice las flechas para ajustar el tiempo.

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

4. 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 **DETENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y luego pulse el selector para interrumpir la zona o ajuste el tiempo a cero.Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

5. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
6. Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

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. Pulse 1 para seleccionar la Zona 1. Seleccione la función de cocción que desea. Pulse el botón **TEMP** y utilice las flechas para ajustar la temperatura. Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas 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. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
5. Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

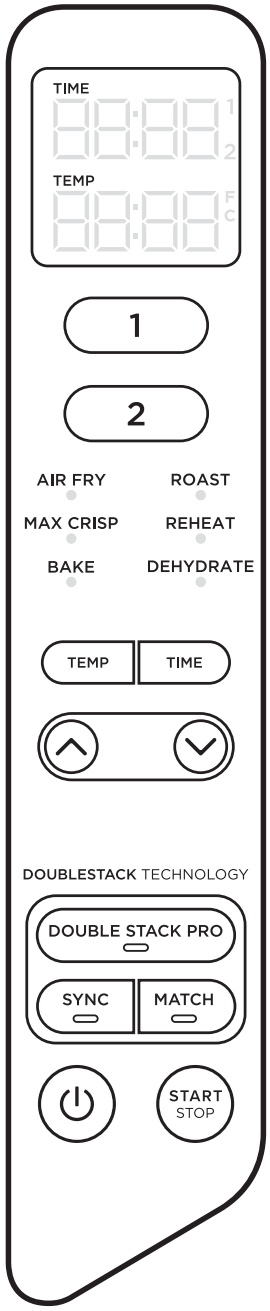
Para que ambas zonas empiecen a la vez, pero acaben en horas distintas:

1. Pulse 1 para seleccionar la Zona 1. Seleccione la función de cocción deseada utilizando el dial. Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
2. Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas para ajustar la hora.
3. Seleccione la zona 2 y repita los pasos 1 y 2.
4. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción 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 **DETENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y pulse **START/STOP** (inicio/parada). Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

5. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
6. Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE – CONT.



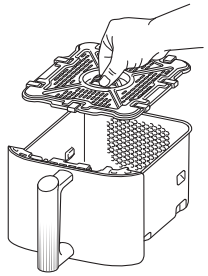
COCINAR EN UNA SOLA ZONA

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

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 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **AIR FRY**.

3 Pulse el botón TEMP y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.

4 Pulse TIME y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulse START/STOP para iniciar la cocción.

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

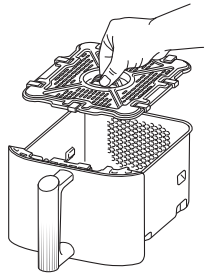
5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.

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

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 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **MAX CRISP**.

3 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 30 mintos. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.

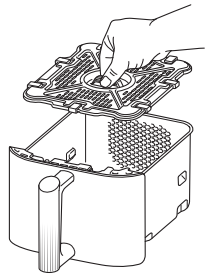
4 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.

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 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **BAKE**.

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

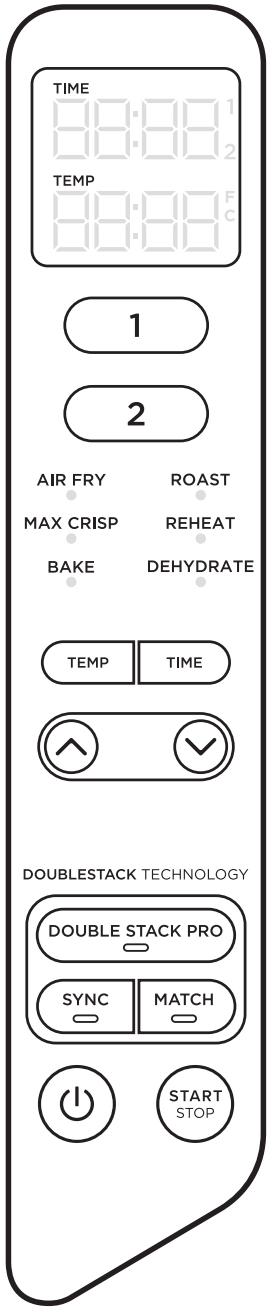
3 Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.

4 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos hasta 1 - 4 horas. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.

5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.

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

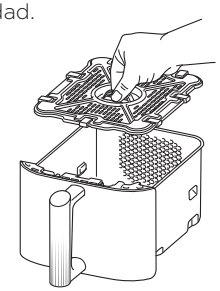
COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE – CONT.



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 introduzca esta en la unidad.

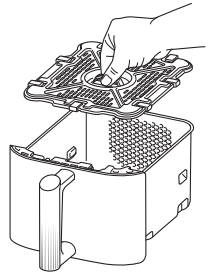


2. Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **ROAST**.
3. Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
4. Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.
5. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
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. Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **REHEAT**.
3. Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
4. Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulse **START/STOP** para iniciar el recalentamiento.
5. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
6. Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

Dehydrate (deshidratar)

NOTA: The temperature is preset to 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. Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **DEHYDRATE**. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de **TEMP** (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.
3. Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Pulse **START/STOP** para comenzar a deshidratar.
4. Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
5. 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?	Método de limpieza	Lavavajillas ¿Seguro?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, límpielos con un paño húmedo **NOTA: NUNCA** sumerja la unidad en agua o en cualquier otro líquido. **NUNCA** lave la unidad principal en un lavavajillas.	**No**
Cestas, Placas de gratinar & Estantes apilados para comidas	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.	**Sí**

Si quedan restos de alimentos pegados en Cestas, Placas de gratinar & Estantes apilados para comidas, déjelos en remojo en un fregadero lleno de agua caliente y jabonosa.

CONSEJOS ÚTILES

1. 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.
2. Para obtener los mejores resultados, cuando utilice Double Stack Pro coloque siempre las verduras/almidones en la mitad inferior de los cajones sobre la placa para verduras crujientes y las proteínas en la mitad superior utilizando las rejillas para comidas apiladas.
3. 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.
4. La temperatura y el tiempo de cocción pueden ajustarse en cualquier momento durante la cocción. Simplemente seleccione la zona que desea ajustar, luego pulse las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar el tiempo.
5. 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 palillos.
6. Los platos crujientes y las rejillas para comidas apiladas elevan los ingredientes en los cajones para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener resultados uniformes y crujientes.
7. Después de seleccionar una función de cocción función de cocción, puede pulsar **STOP/START** inmediatamente. La unidad funcionará a la temperatura por defecto.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿Cómo ajusto la temperatura o la hora mientras utilizo una sola zona?**
  Seleccione la zona activa, pulse **TEMP** y utilice el dial para ajustar la temperatura o pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar la hora.
- **¿Cómo ajusto la temperatura o la hora cuando utilizo zonas dobles?**
  Seleccione la zona deseada, pulse **TEMP** y utilice el dial para ajustar la temperatura o pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar la hora.
- **¿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 se detiene una zona cuando se utilizan las dos?**
  Para detener una zona, pulse primero el botón de zona y, a continuación, **STOP/START**. Para detener ambas zonas, simplemente pulse **STOP/START**.
- **¿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.
- **¿Cuándo debo utilizar los cestos apilables?**
  Utilice los soportes apilados cuando desee cocinar dos capas de alimentos en un solo cajón. Coloque las verduras/almidón en la mitad inferior del cajón y las proteínas en la mitad superior. No se recomienda mezclar ingredientes frescos y congelados en el mismo cajón. Para obtener el mejor rendimiento, cocine cargas de alimentos congelados dentro de 1 cajón.
- **¿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.
- **¿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.
- **¿Por qué emite la unidad pitidos?**
  Porque la comida ha terminado de cocinarse o ha empezado la cocción en la otra zona.
- **¿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.

NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la Unión Europea, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja® confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 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®

Todos los electrodomésticos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en **www.ninjakitchen.eu**

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu dispositivo:

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en **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?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja®. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu dispositivo está garantizado por un total de dos años.

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su máquina Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **www.ninjakitchen.eu**
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan dispositivo. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en **www.ninjakitchen.eu**

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.

NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi la friteuse sans huile Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

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

Mises en garde importantes 67

Pièces 69

Présentation de votre friteuse à air chaud 70
Boutons de fonction. 70
Boutons de commande 70

Avant la première utilisation 70

Cuisiner avec votre friteuse à air chaud 71
Cuisiner avec Double Stack Pro. 71
Cuisiner avec la technologie DualZone 72
Cuisiner dans un seul compartiment 73
Air Fry (Frire sans huile) 73
Max Crisp 74
Bake (Cuire au four) 74
Roast (Rôtir). 75
Reheat (Réchauffer). 76
Dehydrate (Déshydrater) 76

Nettoyage et entretien 77

Conseils pratiques 77

Guide de dépannage 78

Garantie et enregistrement du produit 79

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

Veuillez 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 :

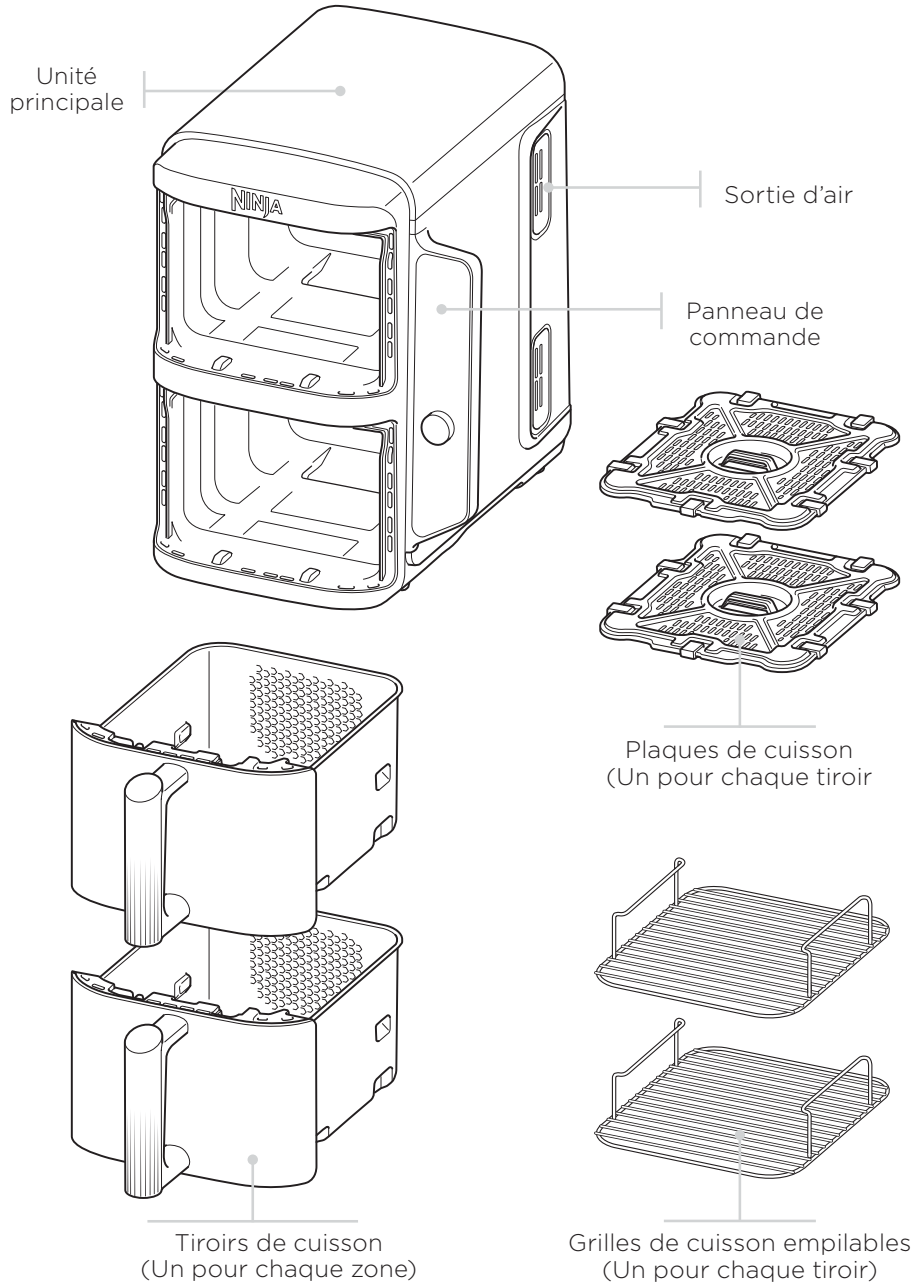
⚠ AVERTISSEMENTS

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 un espace d'au moins 15 cm audessus 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. Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
27. 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.
28. 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.
29. **NE PAS** mettre l'un des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage et autres. Ils peuvent provoquer un incendie.
30. Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants en d'autres matériaux que le métal ou le verre.
31. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
32. 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.
33. **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.
34. 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

PIÈCES



PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

BOUTONS DE FONCTIONS

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

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

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

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.

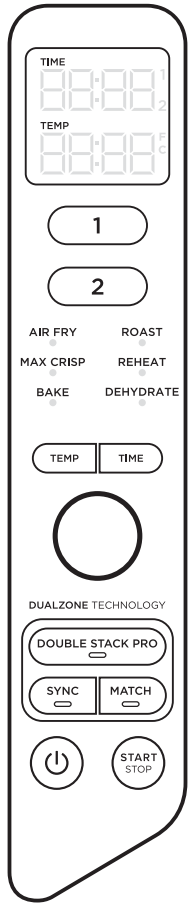
DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) : Déshydratez vos viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

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.

BOUTONS DE COMMANDE

① Contrôle la sortie de la zone supérieure (zone 1).

② Contrôle la sortie de la zone inférieure (zone 2).



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

Bouton TEMP : Appuyez sur la touche **TEMP**. Utilisez les flèches haut et bas pour ajuster la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Bouton TIME : Appuyez sur la touche **TIME**. Utilisez les flèches haut et bas pour ajuster le temps de cuisson dans n'importe quelle fonction avant ou pendant le cycle de cuisson

Bouton DOUBLE STACK PRO : Cuisez 4 aliments à la fois dans 2 tiroirs indépendants pour des repas et des en-cas uniformément croustillants.

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 START/STOP : Après avoir sélectionné la durée et la température, démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton **START/STOP**.

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.

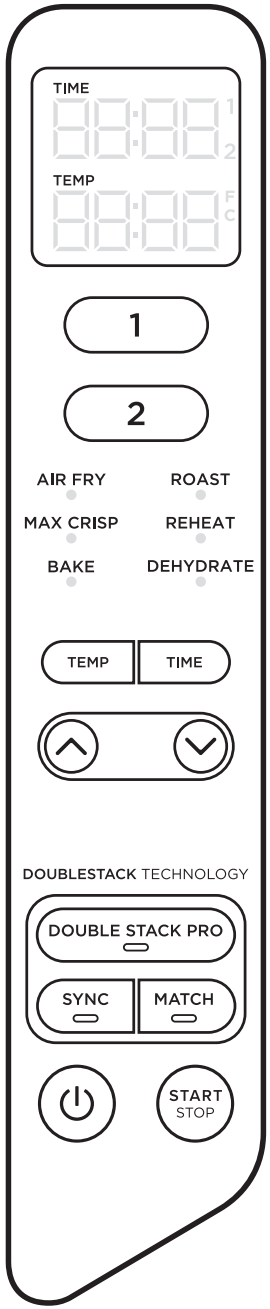
MODE VEILLE : Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille.

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 lavez **JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.
4. Prévoir un espace d'au moins 15 cm audessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

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



CUISINER AVEC DOUBLE STACK PRO

ouble Stack Pro permet de cuire 4 aliments à la fois dans 2 tiroirs indépendants. Vous pouvez cuisiner dans les deux zones ou uniquement dans une seule zone.

Pour des instructions détaillées sur l'utilisation de **SYNC** ou **MATCH**, voir page 72.

Lorsque vous utilisez ces fonctions, appuyez sur **DOUBLE STACK PRO** avant d'appuyer sur **SYNC** ou **MATCH**.

Lors de la cuisson dans une seule zone, appuyez sur **DOUBLE STACK PRO** avant d'appuyer sur **START/STOP.**

Pour des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, voir pages 73 à 76.

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. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "COOL" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.

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 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). Pour des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, consultez les pages 25 à 28.

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 :

1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
2. Appuyez sur 1 pour sélectionner la zone 1. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Sélectionnez **TEMP** at utilisez les flèches **TEMP** pour régler la température Sélectionnez **TIME** et utilisez les flèches pour régler le temps.
3. Appuyez sur 2 pour sélectionner la zone 2. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Sélectionnez **TEMP** at utilisez les flèches **TEMP** pour régler la température Sélectionnez **TIME** et utilisez les flèches pour régler le temps.

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

4. 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 25 pour plus d'instructions.

5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "**COOL**" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.
6. Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

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. Appuyez sur 1 pour sélectionner la zone 1. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Sélectionnez **TEMP** at utilisez les flèches **TEMP** pour régler la température Sélectionnez **TIME** et utilisez les flèches pour régler le temps.
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. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "**COOL**" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.
5. Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

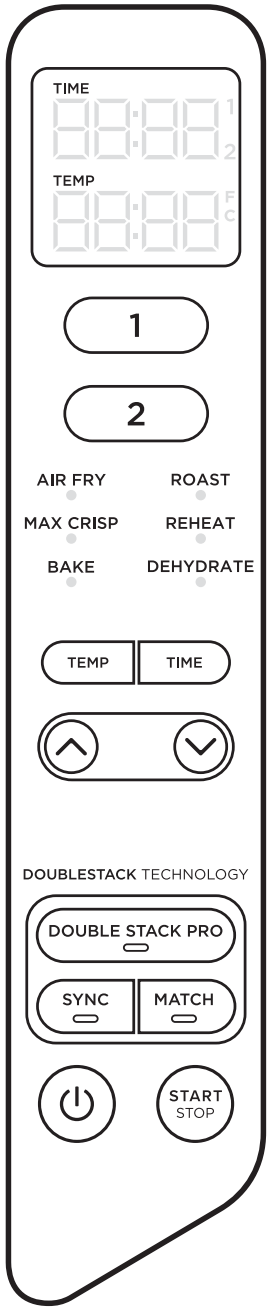
DÉMARRER LA CUISSON DES DEUX COMPARTIMENTS EN MÊME TEMPS, SANS SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON:

1. Appuyez sur 1 pour sélectionner la zone 1. Sélectionnez ensuite la fonction souhaitée à l'aide de la molette. Appuyez sur la touche **TEMP**, utilisez les flèches pour régler la température.
2. Appuyez sur la touche **TIME**, utilisez les flèches pour régler l'heure.
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 25 pour plus d'instructions.

5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "**COOL**" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.
6. Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des stensiles/pinces avec des embouts en silicone.

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE – SUITE



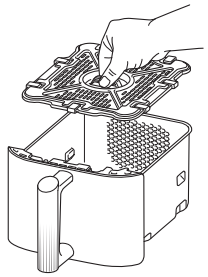
CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

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

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 Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner une zone. Sélectionnez **AIR FRY**.

3 Appuyez sur la touche **TEMP**, utilisez les flèches pour régler la température.

4 Appuyez sur **TIME** et utilisez le cadran pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson.

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

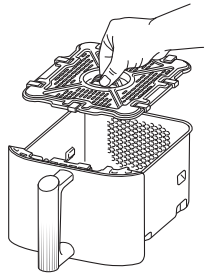
5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "**COOL**" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.

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

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 Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner une zone. Sélectionnez **MAX CRISP**.

3 Appuyez sur **TIME** et utilisez le cadran pour régler le temps par incréments d'une minute jusqu'à 30 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson.

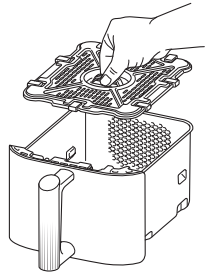
4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "**COOL**" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.

5 Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, 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 Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner une zone. Sélectionnez **BAKE**.

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

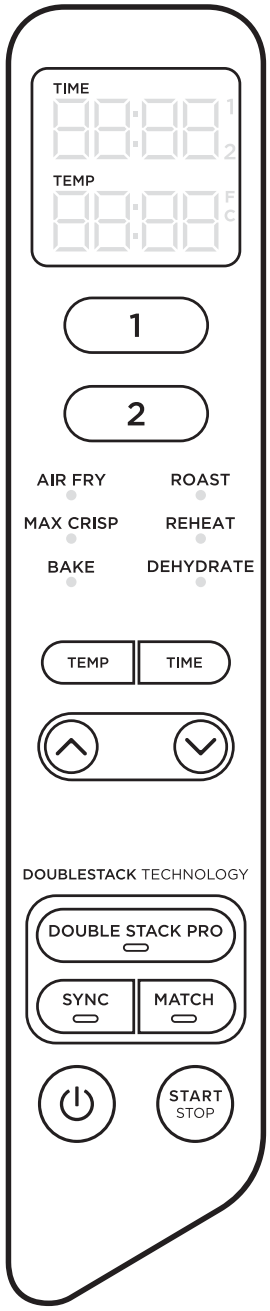
3 Appuyez sur la touche **TEMP**, utilisez les flèches pour régler la température.

4 Appuyez sur **TIME** et utilisez le cadran pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure et par incréments de 5 minutes de 1 à 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson.

5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "**COOL**" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.

6 Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des stensiles/pinces avec des embouts en silicone.

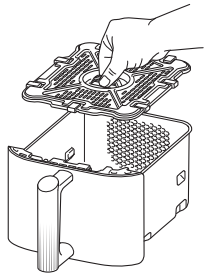
CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE – SUITE



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.

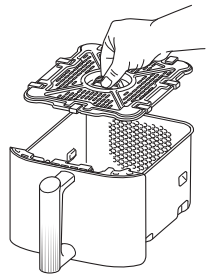


2. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner une zone. Sélectionnez **ROAST**.
3. Appuyez sur la touche **TEMP**, utilisez les flèches pour régler la température.
4. Appuyez sur **TIME** et utilisez le cadran pour régler le temps par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure et par incréments de 5 minutes de 1 à 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "**COOL**" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.
6. Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, 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. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner une zone. Sélectionnez **REHEAT**.
3. Appuyez sur la touche **TEMP**, utilisez les flèches pour régler la température.
4. Appuyez sur **TIME** et utilisez le cadran pour régler l'heure par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. l'heure par incréments de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer le réchauffage.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "**COOL**" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.
6. Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, 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. Appuyez sur 1 ou 2 pour sélectionner une zone. Sélectionnez **DEHYDRATE** La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches **TEMP** pour régler la température.
3. Appuyez sur **TIME** et utilisez le cadran pour régler la durée par incréments de 15 minutes, de 1 à 12 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la déshydratation.
4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message "**COOL**" apparaît sur l'écran pendant 60 secondes.
5. Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des stensiles/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 lavevaisselle?	Méthode de nettoyage	Lavable au lavevaisselle?
Unité principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide. **REMARQUE :** Ne **JAMAIS** immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne **JAMAIS** laver l'unité principale au lave-vaisselle.	**Non**
Tiroirs, Plaques & Grilles empilables	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**

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 vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire. 5 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.

2 Pour de meilleurs résultats, lorsque vous utilisez Double Stack Pro, placez toujours les légumes/féculents dans la moitié inférieure des tiroirs sur l'assiette à légumes et les protéines dans la moitié supérieure à l'aide des grilles de repas empilées.

3 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.

4 La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment pendant la cuisson. Il suffit de sélectionner la zone à régler, puis d'appuyer sur les flèches **TEMP** pour régler la température ou sur les flèches **TIME** pour régler la durée.

5 Les plaques croustillantes et les grilles de repas empilées surélèvent les ingrédients dans les tiroirs afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients pour des résultats uniformes et croustillants.

6 Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur **STOP/START** pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera à la température et à la durée 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.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- **Comment régler la température ou la durée tout en utilisant une seule zone ?**
  Sélectionnez la zone active, puis appuyez sur **TEMP** et utilisez la molette pour régler la température ou appuyez sur **TIME** et utilisez la molette pour régler l'heure.
- **Comment puis-je régler la température ou l'heure lorsque j'utilise deux zones ?**
  Sélectionnez la zone souhaitée, appuyez sur **TEMP** et utilisez la molette pour régler la température ou appuyez sur **TIME** et utilisez la molette pour régler l'heure.
- **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 puis-je arrêter une zone lorsque j'utilise les deux zones ?**
  Pour arrêter une zone, appuyez d'abord sur le bouton de zone, puis appuyez sur **STOP/START.** Pour arrêter les deux zones, appuyez simplement sur **STOP/START**.
- **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.
- **Quand dois-je utiliser les supports à repas empilés ?**
  Utilisez les grilles à repas empilées lorsque vous souhaitez cuire deux couches d'aliments dans un seul tiroir. Placez les légumes/féculents dans la moitié inférieure du tiroir et les protéines dans la moitié supérieure du tiroir. Il n'est pas recommandé de mélanger des ingrédients frais et surgelés dans le même tiroir. Pour un résultat optimal, faites cuire des charges d'aliments surgelés dans 1 tiroir.
- **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.
- **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'oeuf, 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.
- **Pourquoi le dispositif émet-il un signal sonore ?**
  Pour indiquer que la cuisson des aliments est terminée ou que l'autre compartiment a commencé à cuire.
- **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.

NINJA

CONTRAT DE GARANTIE COMMERCIALE

Lorsqu'un client achète un produit en Europe, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos droits légaux : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre de son détaillant. Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits et fournit donc une garantie commerciale supplémentaire gratuite pouvant aller jusqu'à deux ans.

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

Garantie commerciale Ninja®

Votre appareil Ninja constitue un investissement important. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité de fabrication.

Chaque produit Ninja® bénéficie de garanties légales (conformité et vices cachés). Notre service client (**+33 (800) 908874**) est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h30. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur le site **www.ninjakitchen.eu**

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie commerciale en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparez les informations suivantes à propos de votre appareil :

- Date d'achat de l'appareil (ticket de caisse ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site **www.ninjakitchen.eu**. "Les produits achetés directement auprès de Ninja® sont automatiquement enregistrés."

IMPORTANT

- La garantie commerciale couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.

Pour utiliser la garantie commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie commerciale gratuite Ninja ?

Si vous enregistrez votre garantie commerciale, nous disposons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

Vous pourrez également recevoir des conseils et astuces pour vous aider à mieux utiliser votre appareil Ninja, et des informations concernant les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja®. Si vous enregistrez votre garantie commerciale en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Quelle est la durée de la garantie commerciale pour les appareils Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouvel appareil Ninja est garanti pour une durée totale de deux ans à partir de la date d'achat.

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

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja® (à la discrétion de Ninja®), y compris les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie Ninja® s'ajoute à vos droits légaux en tant que consommateur.

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires) n'est pas couverte par cette garantie. Les pièces de rechange peuvent être achetées sur le site www.ninjakitchen.eu
2. Dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation négligente, un manquement à l'entretien requis ou des dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.
3. Dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

Que se passe-t-il lorsque ma garantie commerciale arrive à échéance ?

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients souhaitent faire réparer leur appareil après la fin de la garantie commerciale. Dans ce cas, veuillez contacter notre service client et demander des renseignements sur notre programme d'intervention hors garantie commerciale au **+33 (800) 908874**.

Où puis-je acheter des pièces de rechange 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 Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site **www.ninjakitchen.eu**

Veuillez noter que la garantie commerciale ne couvre pas les dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de pièces détachées autres que les pièces détachées Ninja.

GARANTIES LÉGALES

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.

Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en œuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à ce contenu numérique ou ce service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien dans un délai de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien.

Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;

2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;

4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restée infructueuse.

Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien au préalable.

Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-32 du code de la consommation.

Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en œuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être porté jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien. »

GRAZIE
per aver acquistato la Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer

REGISTRATE IL VOSTRO ACQUISTO

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)

Negozio di acquisto del prodotto:
_____

DETTAGLI TECNICI

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

Tensione: 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

Precauzioni importanti 83

Componenti 85

Presentazione della friggitrice ad aria a due zone 86
Pulsanti funzione 86
Pulsanti operativi 86

Prima del primo utilizzo 86

Utilizzo della friggitrice ad aria a due zone 87
Cucinar con Double Stack Pro 87
Cucina con la tecnologia DualZone 88
Cucinare in un'unica zona 89
Air Fry (Frittura ad aria) 89
Max Crisp 90
Bake (Cottura al forno) 90
Roast (Cottura arrosto) 91
Reheat (Riscaldamento) 92
Dehydrate (Essiccazione) 92

Pulizia e manutenzione 93

Consigli utili 93

Guida alla risoluzione dei problemi 94

Registrazione del prodotto 95

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 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

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 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.

28 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.

29 **NON** inserire nell'unità i seguenti materiali: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrosti e simili, per evitare il rischio di incendi.

30 Prestare estrema attenzione quando si utilizzano contenitori costruiti in materiali differenti da metallo o vetro.

31 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.

32 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.

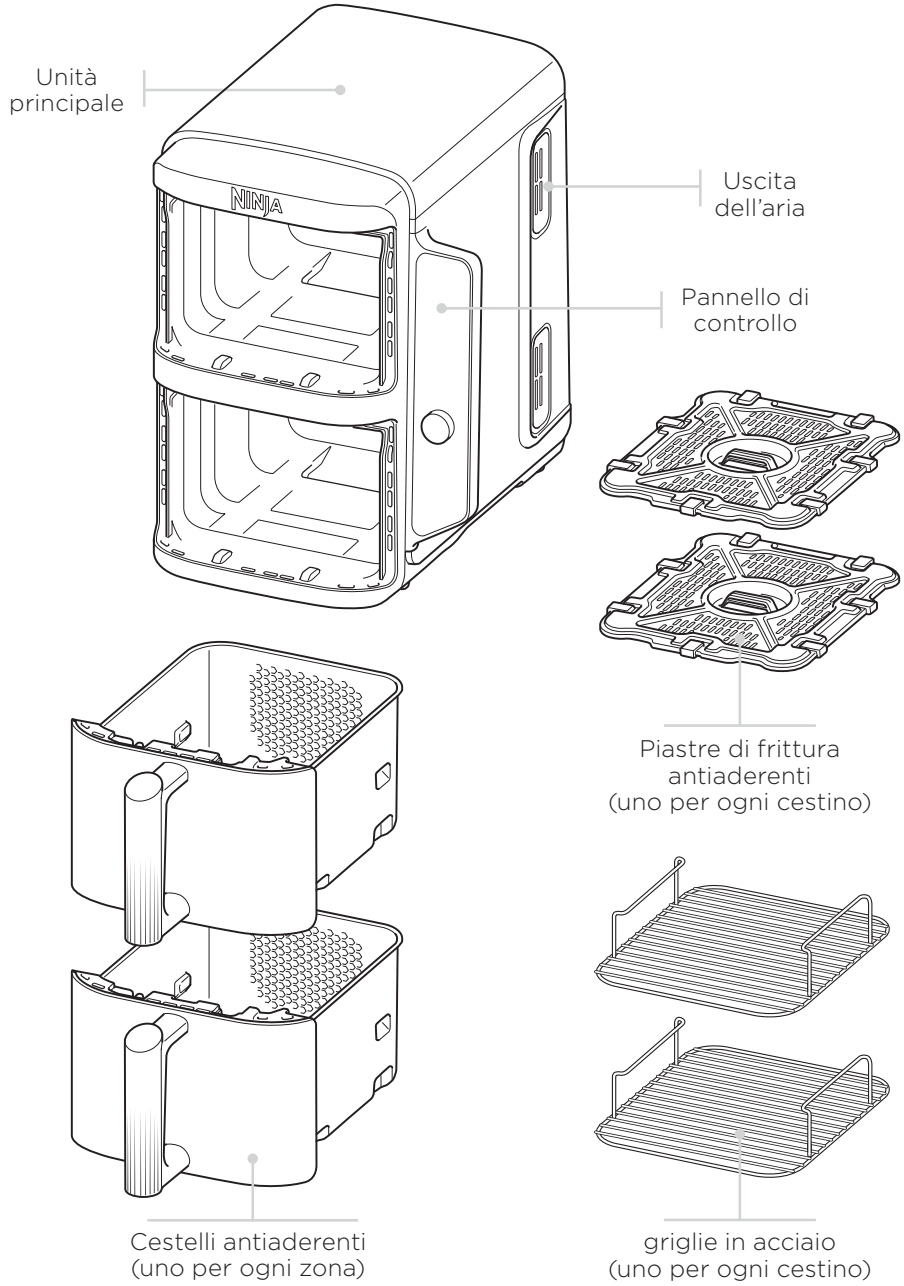
33 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.

34 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

COMPONENTI



PRESENTAZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

PULSANTI FUNZIONE

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

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

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

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.

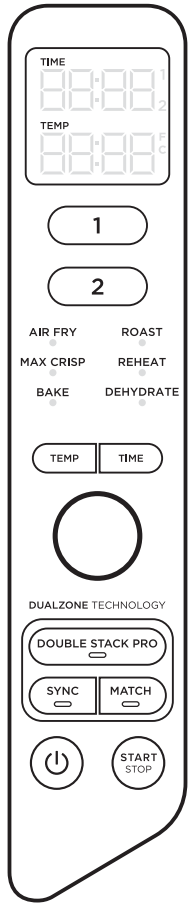
BAKE (COTTURA AL FORNO): prepara succulenti dolcetti e dessert al forno.

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

PULSANTI OPERATIVI

① Controlla l'uscita per il livello superiore (Zona 1).

② Controlla l'uscita per il livello inferiore (zona 2).



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

Pulsante TEMP: Premere il tasto **TEMP**. Utilizzare le frecce su e giù per regolare la temperatura prima o durante la cottura.

Pulsante TEMPO: Premere il pulsante **TEMPO**. Utilizzare le frecce su e giù per regolare il tempo di cottura di qualsiasi funzione prima o durante la cottura.

DOUBLE STACK PRO: Cuocete 4 alimenti contemporaneamente in 2 cassetti indipendenti per friggere ad aria per ottenere pasti e spuntini uniformemente croccanti.

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 START/STOP: Dopo aver selezionato la temperatura e il tempo, avviare la cottura premendo il pulsante **START/STOP**.

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.

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.

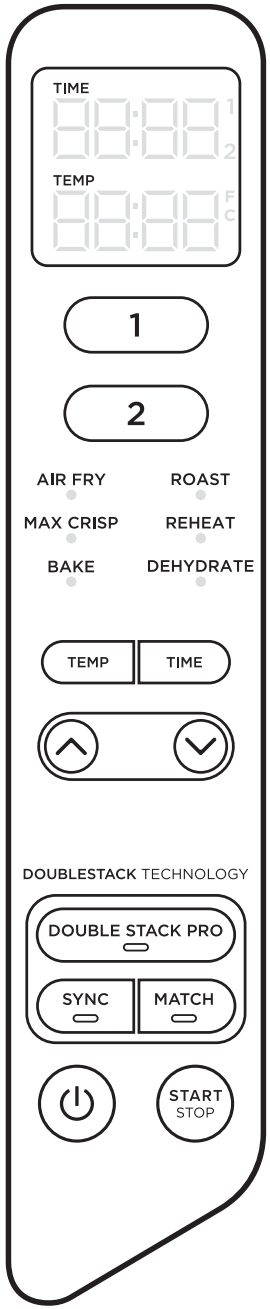
2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.

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 inserire MAI l'unità principale in lavastoviglie.insert warning:

4 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

CONSULTARE LA GUIDA RAPIDA PER RICETTE E TABELLE DI COTTURA



CUCINARE CON DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro consente di cuocere 4 alimenti contemporaneamente in 2 cassetti indipendenti. È possibile cuocere in entrambe le zone o in una sola zona.

Per istruzioni dettagliate sull'uso di **SYNC** o **MATCH**, vedere pagina 88.

Quando si utilizzano queste funzioni, premere **DOUBLE STACK PRO** prima di premere **SYNC** o **MATCH**.

Quando si cucina in una singola zona, premere **DOUBLE STACK PRO** prima di premere **START/STOP**.

Per istruzioni dettagliate sull'uso di ciascuna funzione, vedere le pagine 89-92.

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. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.

METTERE IN PAUSA LA COTTURA

La cottura si mette in pausa automaticamente quando viene rimosso un cestello. Reinserire 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. Reinserire 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 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. Per istruzioni dettagliate relative all'uso di ciascuna funzione, vedere le pagine 89-92.

SYNC

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

1. Inserire gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
2. Premere 1 per selezionare la Zona 1. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Premere **TEMP** e usare le frecce per impostare la temperatura. Premere **TIME** e usare le frecc per impostare il tempo.
3. Premere 2 per selezionare la Zona 2. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Premere **TEMP** e usare le frecce per impostare la temperatura. Premere **TIME** e usare le frecc per impostare il tempo.

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

4. 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 89 per ulteriori istruzioni.

5. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.
6. Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

MATCH

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. Premere 1 per selezionare la Zona 1. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Premere **TEMP** e usare le frecce per impostare la temperatura. Premere **TIME** e usare le frecc 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. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.
5. Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

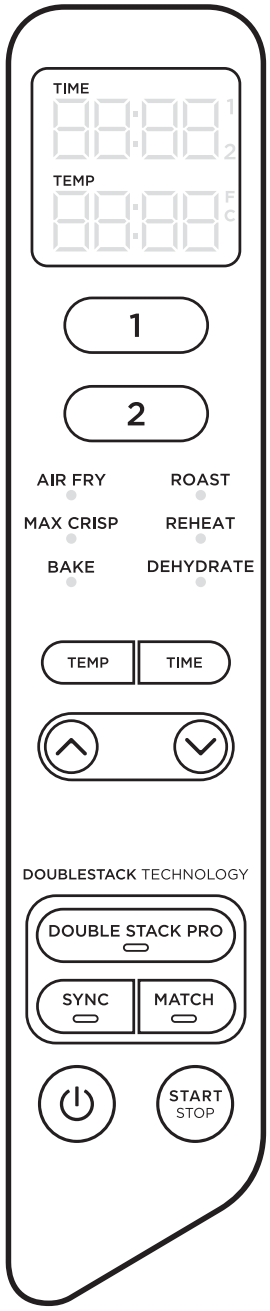
Se le zone vengono fatte partire allo stesso tempo, ma terminano con tempi diversi:

1. Premere 1 per selezionare la Zona 1. Selezionare quindi la funzione desiderata utilizzando il selettore. Premere il pulsante **TEMP**, quindi utilizzare le frecce replace across Italian section per impostare la temperatura.
2. Premere il pulsante dell'ORA, quindi ruotare il selettore per impostare l'ora.
3. Selezionare la Zona 2 e ripetere i passaggi 1 e 2.
4. Premere **START/STOP** 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 89 per ulteriori istruzioni.

5. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.
6. Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.



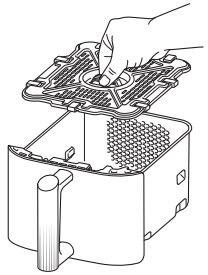
CUCINARE IN UN'UNICA ZONA

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

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 Selezionare 1 o 2 per selezionare una zona. Selezionare **AIR FRY**.

3 Premere il pulsante **TEMP**, quindi ruotare il selettore per impostare la temperatura.

4 Premere **TIME** e utilizzare il selettore per impostare l'ora con incrementi di 1 minuto fino a 1 ora. Premere **START/STOP** per avviare la cottura.

NOTA: durante la cottura, è possibile estrarre il cestello e scuotere o mescolare gli ingredienti per una croccantezza uniforme.

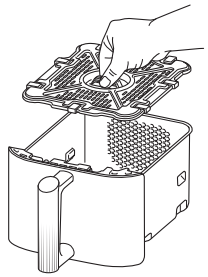
5 Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.

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

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 Selezionare 1 o 2 per selezionare una zona. Selezionare **MAX CRISP**.

3 Premere **TIME** e utilizzare il selettore per impostare il tempo con incrementi di 1 minuto fino a 30 minuti. Premere **START/STOP** per avviare la cottura.

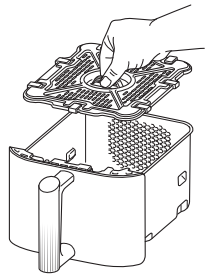
4 Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.

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 Selezionare 1 o 2 per selezionare una zona. Selezionare **BAKE**.

NOTA: per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C.

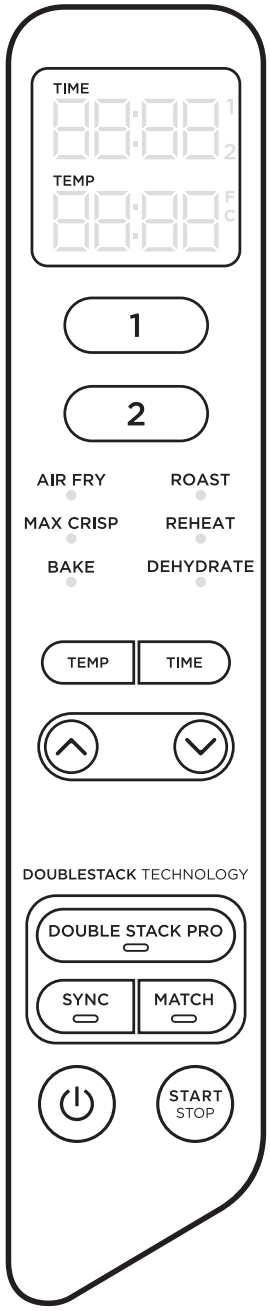
3 Premere il pulsante **TEMP**, quindi ruotare il selettore per impostare la temperatura.

4 Premere **TIME** e utilizzare il selettore per impostare l'ora con incrementi di 1 minuto fino a 1 ora e di 5 minuti da 1 a 4 ore. Premere **START/STOP** per avviare la cottura.

5 Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.

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

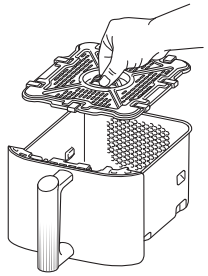
COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.



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 Selezionare 1 o 2 per selezionare una zona. Selezionare **ROAST**.

3 Premere il pulsante **TEMP**, quindi ruotare il selettore per impostare la temperatura.

4 Premere **TIME** e utilizzare il selettore per impostare l'ora con incrementi di 1 minuto fino a 1 ora e di 5 minuti da 1 a 4 ore. Premere **START/STOP** per iniziare la cottura.

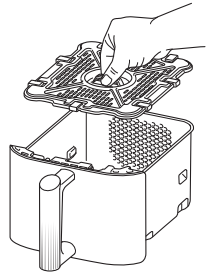
5 Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.

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 Selezionare 1 o 2 per selezionare una zona. Selezionare **REHEAT**.

3 Premere il pulsante **TEMP**, quindi ruotare il selettore per impostare la temperatura.

4 Premere **TIME** e utilizzare il selettore per impostare l'ora con incrementi di 1 minuto fino a 1 ora. Premere **START/STOP** per iniziare il riscaldamento.

5 Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.

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 Selezionare 1 o 2 per selezionare una zona. Selezionare **DEHYDRATE**. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce **TEMP** per impostare la temperatura desiderata.

3 Premere **TIME** e utilizzare il selettore per impostare il tempo con incrementi di 15 minuti da 1 a 12 ore. Premere **START/STOP** per iniziare la disidratazione.

4 Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display appare "**COOL**" per 60 secondi.

5 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 **NOTA:** non immergere **MAI** l'unità principale in acqua o in altri liquidi. non lavare **MAI** in lavastoviglie l'unità principale.	**No**
Baskets, Frying Plates & Steel Grills	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**

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 convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

2 Per ottenere risultati ottimali, quando si utilizza Double Stack Pro posizionare sempre le verdure/amido nella metà inferiore dei cestelli sulle piastre di frittura e le proteine nella metà superiore utilizzando le griglie in acciaio.

3 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.

4 La temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati in qualsiasi momento durante la cottura. È sufficiente selezionare la zona che si desidera regolare, quindi premere le frecce **TEMP** per regolare la temperatura o le frecce **TIME** per regolare il tempo.

5 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.

6 I piatti crisper e i cestelli per pasti impilati sollevano gli ingredienti nei cassetti in modo che l'aria possa circolare sotto e intorno agli ingredienti per ottenere risultati uniformi e croccanti.

7 Dopo aver selezionato una funzione di cottura, è possibile premere **STOP/ START** per avviare immediatamente la cottura. L'apparecchio funzionerà alla temperatura e al tempo predefiniti.

8 Per ottenere i migliori risultati con verdura fresca e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaio d'olio. Aggiungere più olio in basex alle esigenze per ottenere così il livello di croccantezza desiderato.

9 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.

10 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 si regola la temperatura o l'ora mentre si utilizza una singola zona?**
  Selezionare la zona attiva, quindi premere **TEMP** e utilizzare il selettore per regolare la temperatura o premere **TIME** e utilizzare il selettore per regolare l'ora.
- **Come si regola la temperatura o l'ora durante l'uso delle zone doppie?**
  Selezionare la zona desiderata, premere **TEMP** e utilizzare il selettore per regolare la temperatura o premere **TIME** e utilizzare il selettore per regolare l'ora.
- **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 posso interrompere una zona quando utilizzo entrambe le zone?**
  Per arrestare una zona, premere prima il pulsante della zona, quindi premere **STOP/ START**. Per arrestare entrambe le zone è sufficiente premere **STOP/START**.
- **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.
- **Quando devo usare i cestelli per pasti impilati?**
  Utilizzate i cestelli per pasti impilati quando volete cucinare due strati di cibo in un unico cassetto. Collocare le verdure/amidi nella metà inferiore del cassetto e le proteine nella metà superiore del cassetto. Non è consigliabile mescolare ingredienti freschi e surgelati nello stesso cassetto. Per una resa ottimale, cuocere i carichi di alimenti surgelati in un solo cassetto.
- **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.
- **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.
- **Perché l'unità emette un segnale acustico?**
  Il cibo finisce di cuocersi o indica che l'altra zona ha avviato la cottura.
- **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.

GARANZIA CONVENZIONALE DI DUE (2) ANNI

Quando un consumatore acquista un prodotto nell'Unione Europea, beneficia di una serie di diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i diritti di legge del cliente). Il cliente può far valere questi diritti nei confronti del proprio rivenditore. Tuttavia, Ninja® ripone una tale fiducia nella qualità dei propri prodotti da offrire al cliente una garanzia del produttore supplementare della durata di due anni. Questi termini e condizioni riguardano esclusivamente la garanzia del produttore, lasciando inalterati i diritti di legge del cliente.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione della nostra garanzia. Non alterano in alcun modo i diritti di legge o gli obblighi di legge del rivenditore né il contratto del cliente con lo stesso.

Garanzie Ninja

Ogni apparecchio Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 961655**) è attiva dalle ore 09:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e il cliente verrà messo direttamente in contatto con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito **www.ninjakitchen.eu**

Come devo fare per registrare la mia garanzia estesa Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per farti risparmiare tempo, ricorda di tenere a portata di mano le seguenti informazioni relatives dispositivo:

- Data di acquisto dispositivo (scontrino fiscale o bolla di consegna).

Per effettuare la registrazione online, visita il sito **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 offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja?

Quando il cliente registra la garanzia, l'azienda avrà i suoi dati qualora sia necessario contattarlo.

L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità dispositivo e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja®. Registrando la garanzia online, l'utente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra fiducia nel design e nella qualità significa che il tuo nuovo dispositivo è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera. La garanzia Ninja va ad aggiungersi ai diritti legali dell'utente come consumatore.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

1. La presente garanzia non copre la normale usura e rottura delle parti soggette a usura (ad esempio gli accessori). Le parti di ricambio possono essere acquistate sul sito **www.ninjakitchen.eu**
2. Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.
3. Danni causati da manutenzione non autorizzata Ninja.

Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato dispositivo. È possibile trovare una gamma completa di parti di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja sul sito **www.ninjakitchen.eu**

Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali Ninja potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

BEDANKT

voor de aanschaf van de Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer

REGISTREER UW AANKOOP

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 erienummer op het label met de QR-code vinden dat zich aan de achterkant van he.



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

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen 99

Onderdelen 101

Informatie over uw Dual Zone Air Fryer 102
Functieknoppen 102
Bedieningsknoppen 102

Vóór het eerste gebruik 102

Uw airfryer met dubbele zone gebruiken 103
Koken met double stack pro 103
Koken met dubbele zone-technologie. 105
Koken in een enkele zone 105
Air Fry (Airfryen). 105
Max Crisp 106
Bake (Bakken) 106
Roast (Braden) 107
Reheat (Opwarmen). 108
Dehydrate (Uitdrogen) 108

Reiniging en onderhoud. 109

Handige tips 109

Handleiding voor het oplossen van problemen 110

Productregistratie 111

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

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 gaspit, elektrische brander, 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 minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve 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 U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet voedsel bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.

27 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.

28 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.

29 Plaats **GEEN** van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic, ovenzakken en dergelijke. Dit kan brand veroorzaken.

30 Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van bakken of schalen die zijn gemaakt van andere materialen dan metaal of glas.

31 Schoonmaken en onderhouden mag niet door kinderen te worden uitgevoerd.

32 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.

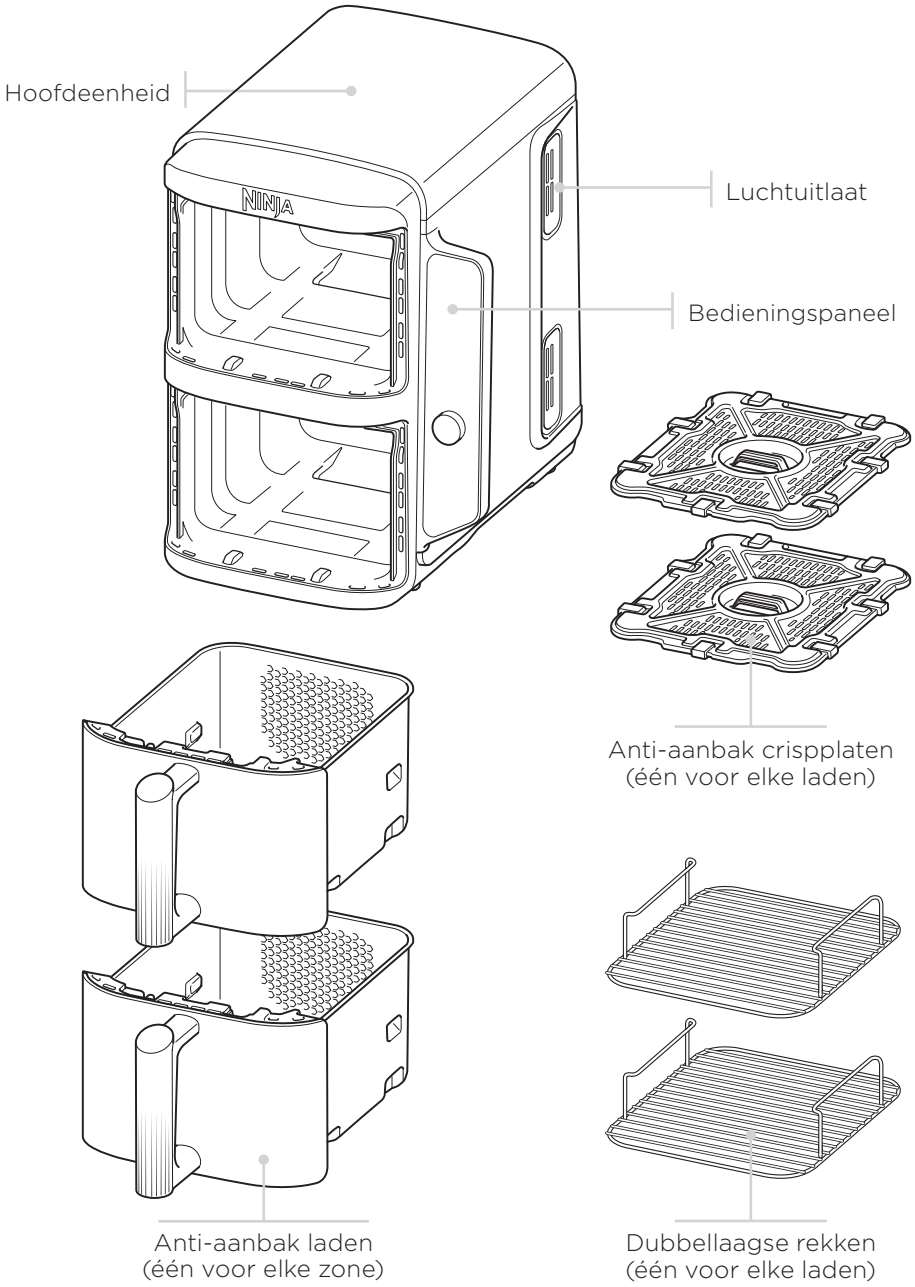
33 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.

34 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

ONDERDELEN



INFORMATIE OVER UW AIRFRYER

FUNCTIEKNOPPEN

AIR FRY (Airfryen): Gebruik deze functie om uw voedsel krokant te maken met weinig of geen gebruik van olie.

MAX CRISP: Het beste voor bevroren voedsel zoals frites en kipnuggets.

BAKE (Bakken): Maak decadente gebakken lekkernijen en desserts.

ROAST (Braden): Gebruik het apparaat als een oven voor mals vlees en meer.

REHEAT (Opwarmen): Maak restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.

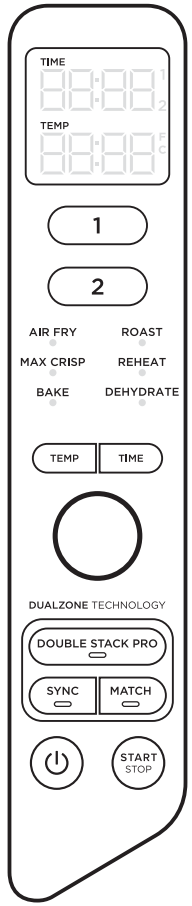
DEHYDRATE (Uitdrogen): Droog vlees, fruit en groenten uit om gezonde snacks te maken.

AAN/UIT-knop: De knop schakelt het apparaat in en schakelt het ook uit en stopt alle kookfuncties.

BEDIENINGSKNOPPEN

① Regel de uitvoer voor de bovenste zone (Zone 1).

② Regel de uitgang voor de onderste zone (Zone 2).



Bij het instellen van de tijd toont het digitale weergavescherm UU:MM.

TEMP-knop: Druk op de **TEMP**. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de kooktemperatuur voor en tijdens het koken aan te passen.

TIME-knop: Druk op de **TIME**. Gebruik de pijlen omhoog en mlaag om de kooktijd in een willekeurige functie voor of tijdens de kookcyclus aan te passen.

DOUBLE STACK PRO: Bak 4 gerechten tegelijk in 2 onafhankelijke airfryladen voor gelijkmatig knapperige maaltijden en snacks.

SYNC-knop: Synchroniseert automatisch de kooktijden om te zorgen dat beide zones tegelijkertijd eindigen, zelfs als ze verschillende kooktijden hebben.

MATCH-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.

START/STOP-knop: Begin na de temperatuur en tijd te hebben geselecteerd met koken door te drukken op de **START/STOP**-knop.

HOLD-STAND: In de **SYNC**-stand verschijnt op het apparaat Hold. Eén zone is aan het koken, terwijl de andere zone wacht totda

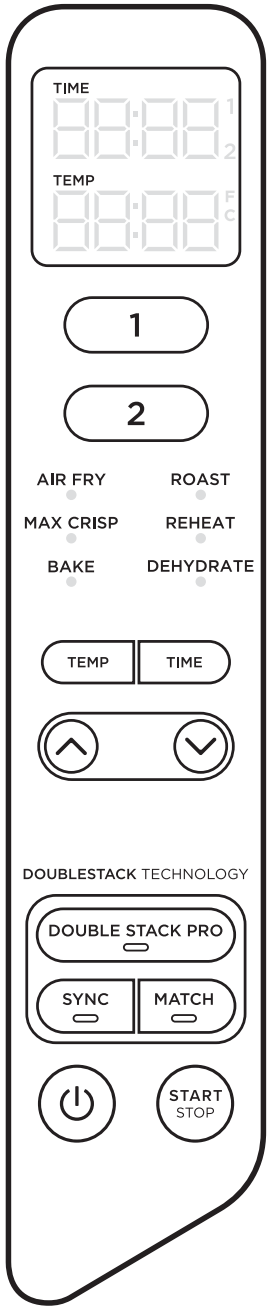
STANDBY-STAND: Na 10 minuten zonder activiteit op het bedieningspaneel gaat het apparaat over op de stand-by-stand.

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 crisplaten met warm zeepsop af, spoel ze grondig af en droog ze vervolgens goed af. De laden en crisplaten zijn de ENIGE vaatwasmachinebestendige onderdelen. Om de levensduur van de laden te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen. Doe de hoofdeenheid NOOIT in de vaatwasser.insert warning
4. Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

KOKEN IN UW AIRFRYER

RAADPLEEG DE SNELSTARTGIDS VOOR RECEPTEN EN KOOKTABELLEN



KOKEN MET DOUBLE STACK PRO

Met Double Stack Pro kun je 4 gerechten tegelijk bereiden in 2 onafhankelijke laden. Je kunt in beide zones koken of slechts in één zone.

Zie pagina 104 voor gedetailleerde instructies om **SYNC** of **MATCH** te gebruiken.

Wanneer je deze functies gebruikt, druk dan op **DOUBLE STACK PRO** voordat je op **SYNC** of **MATCH** drukt.

Wanneer je kookt in een enkele zone, druk dan op **DOUBLE STACK PRO** voordat je op **START/STOP** drukt.

Zie pagina 105-108 voor gedetailleerde instructies over het gebruik van elke functie.

DE KOOKTIJD IN ÉÉN ZONE BEËINDIGEN (BIJ GEBRUIK VAN BEIDE ZONES)

1. Selecteer de zone die u wilt stoppen.
2. Druk op **START/STOP** om het koken te beëindigen.
3. Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.

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 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. Zie pagina's 105-108 voor gedetailleerde instructies voor het gebruik van elke functie.

SYNC

Om het koken op hetzelfde moment te beëindigen wanneer voedsel verschillende kooktijden, temperaturen of zelfs functies heeft:

1. Plaats de ingrediënten in de lades en plaats de lades in het apparaat.
2. Druk op 1 om Zone 1 te selecteren. Selecteer de gewenste kookfunctie. Druk op de **TEMP**-knop en gebruik de pijlen om de temperatuur in te stellen. Druk op de **TIME**-knop en gebruik de pijlen om de tijd in te stellen.
3. Druk op 2 om Zone 2 te selecteren. Selecteer de gewenste kookfunctie. Druk op de **TEMP**-knop en gebruik de pijlen om de temperatuur in te stellen. Druk op de **TIME**-knop en gebruik de pijlen om de tijd in te stellen.

OPMERKING: U kunt een andere functie voor zone 2 selecteren.

4. Druk op **SYNC** en druk vervolgens op de pijlen 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 pijlen om de zone te pauzeren of de tijd op nul te zetten. Zie pagina 105 voor verdere instructies.

5. Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.
6. Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

COMBINEREN

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. Druk op 1 om Zone 1 te selecteren. Selecteer de gewenste kookfunctie. Druk op de **TEMP**-knop en gebruik de pijlen om de temperatuur in te stellen. Druk op de **TIME**-knop en gebruik de 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 pijlen om het koken in beide zones te starten.
4. Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.
5. Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

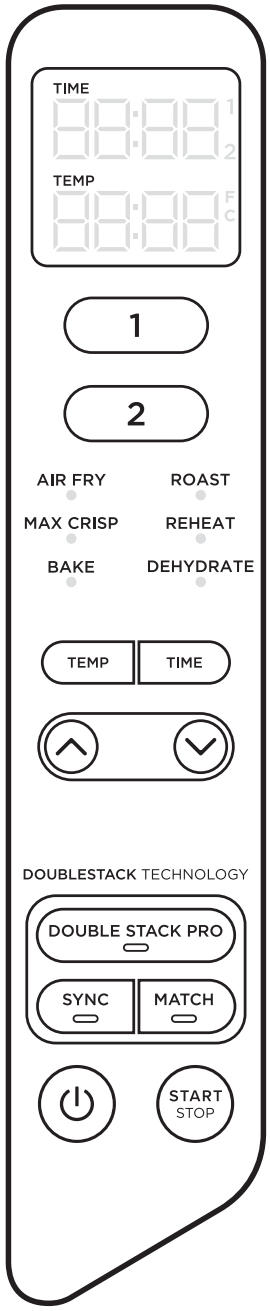
Beide zones tegelijkertijd beginnen, maar op verschillende tijdstippen eindigen:

1. Druk op 1 om Zone 1 te selecteren. Selecteer de gewenste kookfunctie met de pijlen. Druk op de knop **TEMP** en draai gebruik de pijlen om de temperatuur in te stellen.
2. Druk op de **TIME** knop en draai gebruik de pijlen om de tijd in te stellen.
3. Selecteer zone 2 en herhaal vervolgens de stappen 1 en 2.
4. Druk op **START/STOP** om te beginnen met koken in beide zones.

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 105 voor verdere instructies.

5. Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.
6. Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.



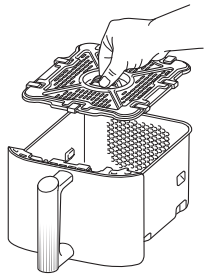
KOKEN IN EEN ENKELE ZONE

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de knop.

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 Druk op 1 of 2 om een zone te selecteren. Selecteer **AIR FRY**.

3 Druk op **TEMP** en gebruik de pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.

4 Druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot maximaal 1 uur. Druk op **START/STOP** 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.

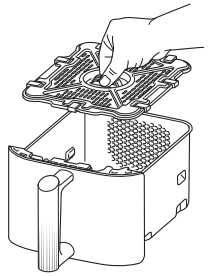
5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.

6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

Max Crisp

NOTE: Er is geen temperatuuraanpassing 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 Druk op 1 of 2 om een zone te selecteren. Selecteer **MAX CRISP**.

3 Druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot maximaal 30 minuten. Druk op **START/STOP** om te beginnen met koken.

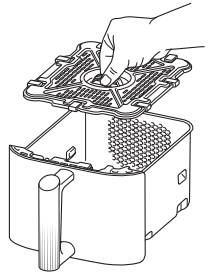
4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.

5 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

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 Druk op 1 of 2 om een zone te selecteren. Selecteer **BAKE**.

OPMERKING: Verlaag de temperatuur met 10°C om recepten voor een conventionele oven over te zetten.

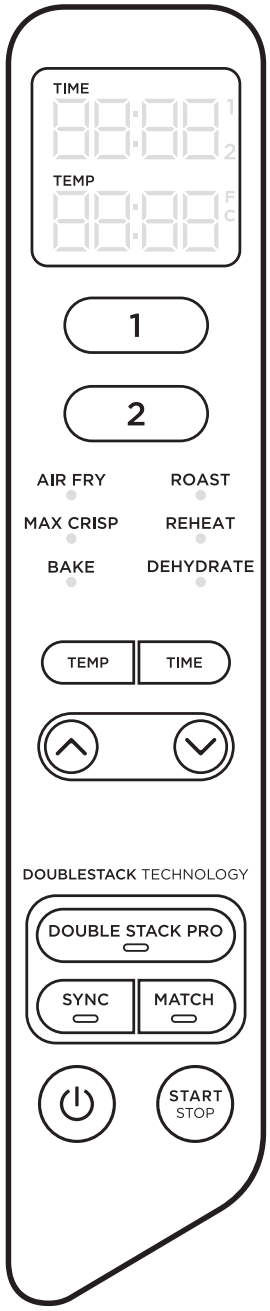
3 Druk op **TEMP** en gebruik de pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.

4 Druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 tot 4 uur. Druk op **START/STOP** om te beginnen met koken.

5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.

6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

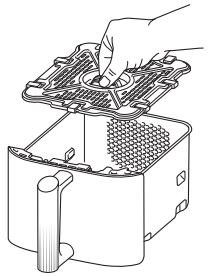
COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.



ROAST (BRADEN)

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 190 ° C.

1 Plaats de crisplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



2 Druk op 1 of 2 om een zone te selecteren. Selecteer **ROAST**.

3 Druk op **TEMP** en gebruik de pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.

4 Druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 tot 4 uur. Druk op **START/STOP** om te beginnen met koken.

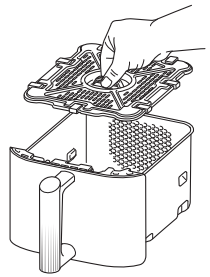
5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.

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 crisplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



2 Druk op 1 of 2 om een zone te selecteren. Selecteer **REHEAT**.

3 Druk op **TEMP** en gebruik de pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.

4 Druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot maximaal 1 uur. Druk op **START/STOP** om het opwarmen te starten.

5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.

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 crisplaat in de lade boven op de ingrediënten en plaats een andere laag ingrediënten op de crisplaat.

2 Druk op 1 of 2 om een zone te selecteren. Selecteer **DEHYDRATE**. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de **TEMP**-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.

3 Druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur. Druk op **START/STOP** om te beginnen met dehydrateren.

4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt "**COOL**" gedurende 60 seconden op het display.

5 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei voorzien van siliconenuiteinden.

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	Vaatwasmachinebestendig?
Hoofdeenheid	Veeg de hoofdeenheid en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen **OPMERKING:** Dompel de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of een andere vloeistof. Doe de hoofdeenheid **NOOIT** in de vaatwasser.	**Nee**
Laden, Crispplaten & Dubbellaagse rekken	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.	**Ja**

Als er etensresten op de crispplaten of laden vastzitten, zet ze dan in een gootsteen gevuld met warm zeepwater en laat het water intrekken.

HANDIGE TIPS

1. 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.
2. Voor de beste resultaten plaatst u bij Double Stack Pro groenten/zetmeel altijd in de onderste helft van de lades op de groenteplaat en eiwitten in de bovenste helft met behulp van de gestapelde maaltijdrekken.
3. 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.
4. De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Selecteer gewoon de zone die je wilt aanpassen en druk dan op de **TEMP** pijltjes om de temperatuur aan te passen of op de **TIME** pijltjes om de tijd aan te passen.
5. 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.
6. De groenteschotels en stapelrekken brengen de ingrediënten in de laden omhoog zodat de lucht onder en rond de ingrediënten kan circuleren voor gelijkmatige, knapperige resultaten.
7. Nadat je een kookfunctie hebt geselecteerd, kun je op STOP/START drukken om onmiddellijk te beginnen met koken. Het apparaat zal op de standaardtemperatuur en -tijd werken.
8. 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.
9. 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.
10. Voor het beste resultaat moet u voedsel onmiddellijk nadat de kooktijd is voltooid verwijderen om overgaring te voorkomen.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN ROBLEMEN

- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik één zone gebruik?**
  Selecteer de actieve zone, druk vervolgens op **TEMP** en gebruik de pijlen om de temperatuur aan te passen of druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd aan te passen.
- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik dubbele zones gebruik?**
  Selecteer de gewenste zone, druk op **TEMP** en gebruik de pijlen om de temperatuur aan te passen of druk op **TIME** en gebruik de 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 als ik beide zones gebruik?**
  Om één zone te stoppen, druk je eerst op de zoneknop en vervolgens op **STOP/START**. Om beide zones te stoppen, drukt u gewoon op **STOP/START**.
- **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 crispplaat gebruiken?**
  Gebruik de crispplaat 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.
- **Wanneer moet ik de gestapelde maaltijdrekken gebruiken?**
  Gebruik de gestapelde maaltijdrekken als je twee lagen voedsel in één lade wilt bereiden. Plaats groenten/zetmeel in de onderste helft van de lade en eiwitten in de bovenste helft van de lade. Het is niet aan te raden om verse en diepvriesingrediënten in dezelfde lade te mengen. Voor het beste resultaat kook je diepvriesmaaltijden in 1 lade.
- **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.
- **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.
- **Waarom geeft het apparaat een pieptoon?**
  Het voedsel is klaar met koken of het apparaat geeft aan dat de andere zone is begonnen met koken.
- **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.

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Wanneer een consument in de Europese Unie een product koopt, krijgt hij/zij wettelijke rechten met betrekking tot de kwaliteit van het product (uw wettelijke rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Ninja® hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven onaangetast.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van onze garantie. Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hen.

Ninja®-garantie

Ieder apparaat van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt online ondersteuning op **www.ninjakitchen.eu**

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen, heeft u de volgende informatie over uw haardroger nodig:

• Datum van aankoop van de enhet

Bezoek **www.ninjakitchen.eu** om online te registeren

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 gratis Ninja garantie?

Als u uw garantie registreert, hebben wij uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen.

U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u het meeste rendement uit uw enhet kunt halen en u zult op de hoogte worden gehouden over nieuwe technologieën en productlanceringen van Ninja®. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Hoe lang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Vanwege ons vertrouwen in ons ontwerp en onze kwaliteitscontrole heeft uw nieuwe enhet een garantie van in totaal twee jaar.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid. De garantie van Ninja is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires), vallen niet onder deze garantie. Vervangingsonderdelen zijn te koop op **www.ninjakitchen.eu**
2. Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.
3. Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw enhet hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninjaonderdelen, -vervangingsonderdelen/-accessoires voor alle apparaten van Ninja op **www.ninjakitchen.eu**

Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

TUSEN TAKK
for kjøpet av Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer

REGISTRER KJØPET DITT

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: 220-240V~, 50-60Hz

Effekt: 2470W

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

Viktige sikkerhetstiltak 115

Deler 117

Bli kjent med Dual Zone Air Fryer 118
Funksjonsknapper 118
Betjeningsknapper 118

Før første bruk 118

Bruke Dual Zone Air Fryer 119
Matlaging med Double Stack Pro 119
Matlaging med DualZone-teknologi 120
Matlaging i en enkelt sone 121
- Air Fry (luftfritere) 121
- Max Crisp 122
- Bake 122
- Roast (steke) 123
- Reheat (varme opp) 124
- Dehydrate (dehydrere) 124

Rengjøring og vedlikehold 125

Nyttige tips 125

Retningslinjer for feilsøking 126

Produktregistrering 127

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:

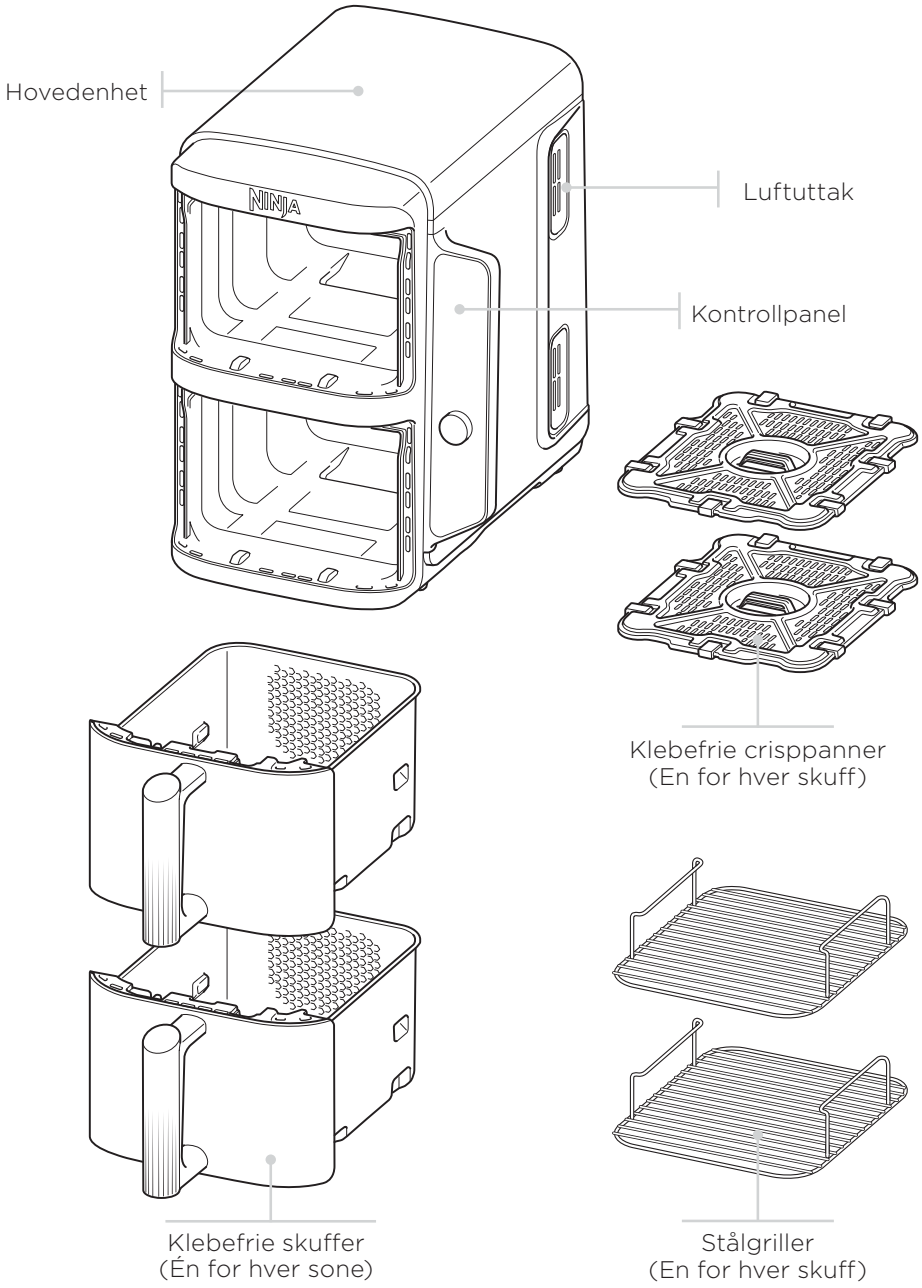
⚠ ADVARSLER

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 minst 15 cm med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i 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. Vær ytterst forsiktig når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.
27. 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.
28. Skuffen og crisppannen blir svært varme under stekingen. Unngå berøring mens du tar skuffen eller platen ut av apparatet. Sett **ALLTID** skuffer og crisppanner på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.
29. **IKKE** plasser noen av følgende materialer i enheten: Papir, papp, plast, poser og lignende. De kan forårsake brann.
30. Det må utvises ekstrem forsiktighet ved bruk av beholdere som er laget av andre materialer enn metall eller glass.
31. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.
32. 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.
33. **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.
34. Les «Rengjøring og vedlikehold»-avsnittet vedrørende informasjon om regelmessig vedlikehold av apparatet.

	Indikerer behov for å lese og gjennomgå instrukser 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

DELER



BLI KJENT MED LUFTFRITYRKOKEREN

FUNKSJONSKNAPPER

AIR FRY (LUFTFRITERE): Bruk denne funksjonen til å gjøre maten sprø med lite eller ingen olje.

MAX CRISP: Best for frossen mat som pommes frites og kyllingnuggets.

BAKE: Lag nydelige bakverk og desserter.

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.

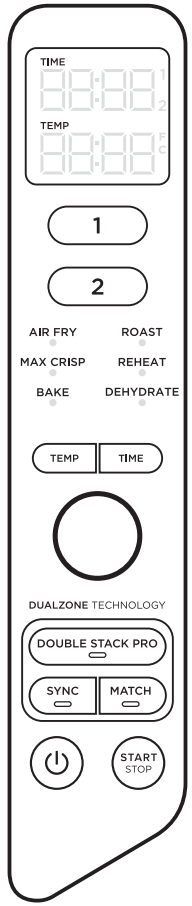
DEHYDRATE (DEHYDRERE): Ovnstørking av kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

Strømknappen: -knappen slår på enheten, i tillegg til å slå av og stanse alle stekefunksjoner.

BETJENINGSKNAPPER

① Styr utgangen for den øvre sonen (sone 1).

② Styr utgangen for den nedre sonen (sone 2).



Når du stiller inn tiden, viser det digitale displayet HH:MM.

TEMP-knappen: Trykk på **TEMP**-knappen. Bruk opp- og nedpilene til å justere steketemperaturen før eller under tilberedningen.

TIME-knappen: Trykk på **TIME**-knappen. Bruk opp- og nedpilene til å justere steketiden for alle funksjoner før eller under tilberedningen.

DOUBLE STACK PRO: Tilbered 4 matvarer samtidig i 2 uavhengige frityrskuffer for jevnt sprø måltider og snacks.

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-innstillinger 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.

START/STOP-knappen: Når du har valgt tid og temperatur, kan du begynne å steke maten ved å trykke på **START/STOP**-knappen.

HOLD-MODUS: «Hold» vises på enheten i mens den er i SYNC-modus. Den ene sonen fortsetter stekingen, mens den andre venter til steketidene er synkronisert.

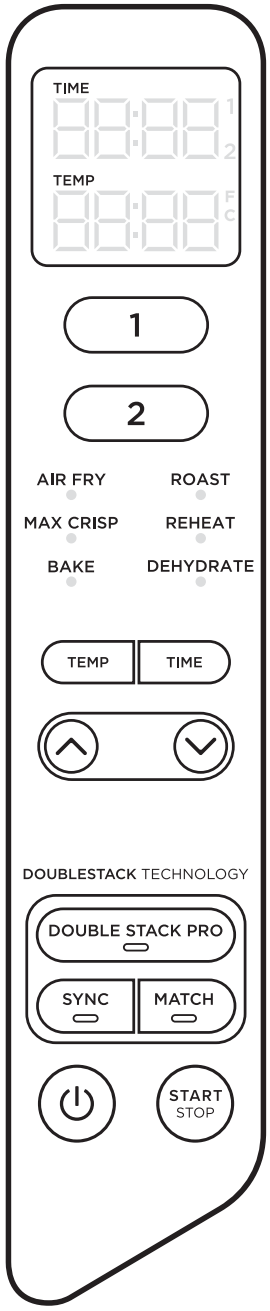
HVILEMODUS: Enheten går i hvilemodus når ingen knapper på betjeningspanelet har blitt trykket på 10 minutter.

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 – hovedenheten må ikke askes i oppvaskmaskin.
4. Sørg for at det er minst 15 cm med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.

MATLAGING I AIR FRYER

LES I HURTIGSTARTGUIDEN OM OPPSKRIFTER OG STEKETABELLER



MATLAGING MED DOUBLE STACK PRO

Med Double Stack Pro kan du tilberede 4 matvarer samtidig i 2 uavhengige skuffer. Du kan lage mat i begge sonene eller bare i én sone.

For detaljerte instruksjoner om bruk av **SYNC** eller **MATCH**, se side 120.

Når du bruker disse funksjonene, trykker du på **DOUBLE STACK PRO** før du trykker på **SYNC** eller **MATCH**.

Når du lager mat i én enkelt sone, trykker du på **DOUBLE STACK PRO** før du trykker på **START/STOP**.

For detaljerte instruksjoner om bruk av hver funksjon, se side 121-124.

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. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.

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 MED DUALZONETEKNOLOGI

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. Se side 121-124 for detaljerte anvisninger om bruk av hver funksjon.

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. Trykk på 1 for å velge sone 1. Velg ønsket stekefunksjon. Velg **TEMP** og bruk pilene til å angi temperatur. Velg **TIME** og bruk pilene til å angi tid.
3. Trykk på 2 for å velge sone 2. Velg ønsket stekefunksjon. Velg **TEMP** og bruk pilene til å angi temperatur. Velg **TIME** og bruk pilene til å angi tid.

MERK: Du kan velge en annen funksjon for sone 2.

4. Trykk på SYNC, og trykk deretter på innstillingshjuletfor 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 121 for nærmere anvisninger.

5. Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
6. Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

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. Trykk på 1 for å velge sone 1. Velg ønsket stekefunksjon. Velg **TEMP** og bruk pilene til å angi temperatur. Velg **TIME** og bruk pilene 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. Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
5. Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

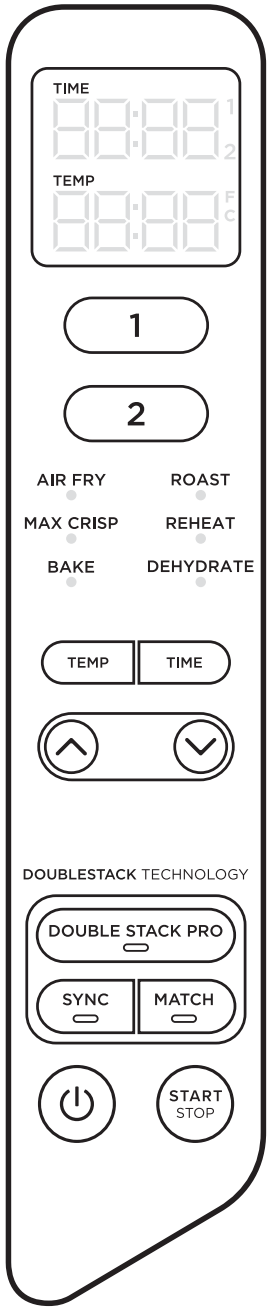
Starte begge sonene samtidig, men avslutte til ulike tider:

1. Trykk på 1 for å velge sone 1. Velg ønsket tilberedningsfunksjon ved hjelp av dreiebryteren. Trykk på **TEMP**-knappen og bruk pilene replace across norsk seciton for å stille inn temperaturen.
2. Trykk på **TIME**-knappen og vri deretter på rattet for å stille inn tiden.
3. Velg sone 2 og gjenta trinn 1 og 2.
4. Trykk deretter på hjulet for å begynne 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 121 for nærmere anvisninger.

5. Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
6. Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.



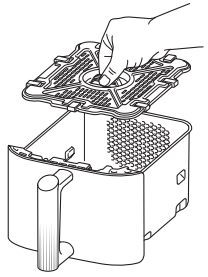
MATLAGING I EN ENKELT SONE

Enheten slås på ved å sette støpselet inn i en stikkontakt og trykke på strømknappen.

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 Trykk på 1 eller 2 for å velge en sone. Velg **AIR FRY**.

3 Trykk på **TEMP**-knappen og vri deretter på rattet for å stille inn temperaturen.

4 Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å stille inn tiden i intervaller på 1 minutt på opptil 1 time. Trykk på **START/STOP** for å starte tilberedningen.

MERK: Under tilberedningen kan du ta ut skuffen og riste på ingrediensene for å få et jevnt og sprøtt resultat.

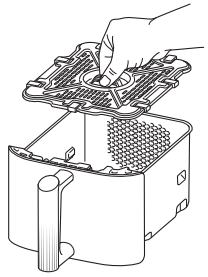
5 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.

6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

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 Trykk på 1 eller 2 for å velge en sone. Velg **MAX CRISP**.

3 Trykk på TIME og bruk hjulet til å stille inn tiden i intervaller på 1 minutt på opptil 30 minutter. Trykk på **START/STOP** for å starte tilberedningen.

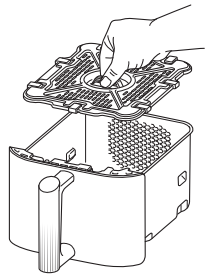
4 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.

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 Trykk på 1 eller 2 for å velge en sone. Velg **BAKE**.

MERK: Du kan tilpasse oppskrifter laget for en vanlig stekeovn, ved å senke temperaturen med 10 °C.

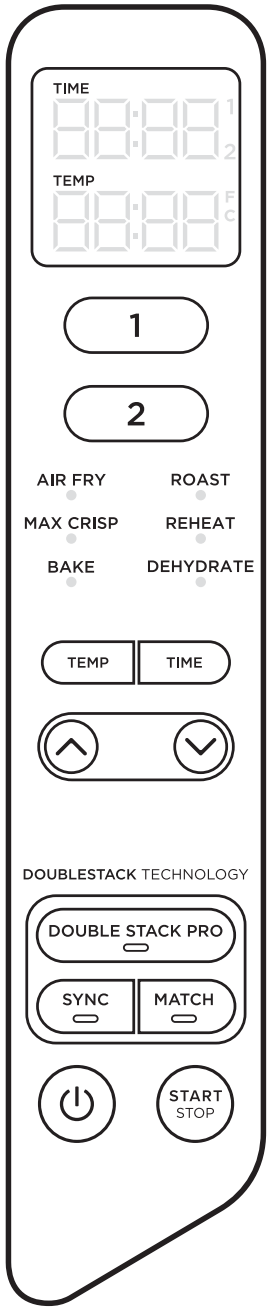
3 Trykk på **TEMP**-knappen og vri deretter på rattet for å stille inn temperaturen.

4 Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å stille inn tiden i trinn på 1 minutt opptil 1 time og i trinn på 5 minutter fra 1 til 4 timer. Trykk på **START/STOP** for å starte tilberedningen.

5 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.

6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

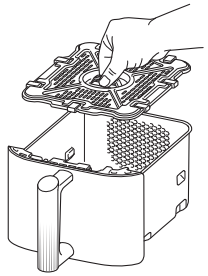
COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.



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.

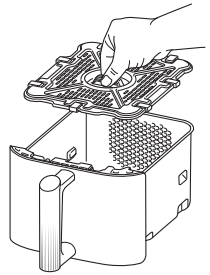


2. Trykk på 1 eller 2 for å velge en sone. Velg **ROAST**.
3. Trykk på **TEMP**-knappen og vri deretter på rattet for å stille inn temperaturen.
4. Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å stille inn tiden i trinn på 1 minutt opptil 1 time og i trinn på 5 minutter fra 1 til 4 timer. Trykk på **START/STOP** for å starte tilberedningen.
5. Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
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. Trykk på 1 eller 2 for å velge en sone. Velg **REHEAT**.
3. Trykk på **TEMP**-knappen og vri deretter på rattet for å stille inn temperaturen.
4. Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å stille inn tiden i intervaller på 1 minutt på opptil 1 time. Trykk på **START/STOP** for å starte oppvarmingen.
5. Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
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. Trykk på 1 eller 2 for å velge en sone. Velg **DEHYDRATE**. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk **TEMP**-pilene til å angi ønsket temperatur.
3. Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å stille inn tiden i intervaller på 15 minutter fra 1 til 12 timer. Trykk på **START/STOP** for å begynne å dehydrere.
4. Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og "**COOL**" vises på displayet i 60 sekunder.
5. 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 stikkontakten og vent til den er helt avkjølt før rengjøring.

Del/tilbehør	Rengjøringsmetode	Oppvaskmaskinsikker?
Hovedenhet	Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut **MERK: ALDRI** – hovedenheten må ikke dyppes i vann eller annen væske. **ALDRI** – hovedenheten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.	**Nei**
Drawers, Crisper Plates & Stacked Meal Racks	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**

Hvis det er fastbrente matrester på crisppannene eller skuffene, legger du dem i bløt i varmt såpevann i oppvaskkummen.

NYTTIGE TIPS

1. 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 overkokt.
2. For best resultat, når du bruker Double Stack Pro, plasser alltid grønnsaker/stivelse i den nederste halvdelen av skuffene på crisper-platen og proteiner i den øvre halvdelen ved å bruke de stablede måltidsstativene
3. For å oppnå jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist maten halvveis gjennom steketiden hvis ingrediensene overlapper hverandre.
4. Koketemperatur og -tid kan justeres når som helst under tilberedningen. Bare velg sonen du vil justere, og trykk deretter på **TEMP**-pilene for å justere temperaturen eller **TIME**-pilene for å justere tiden.
5. 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.
6. De skarpere tallerkenene og stablede måltidsstativene løfter ingrediensene i skuffene slik at luften kan sirkulere under og rundt ingrediensene for jevne, skarpe resultater.
7. Etter at du har valgt en kokefunksjon, kan du trykke på **STOP/START** for å starte matlagingen umiddelbart. Enheten vil kjøre på standard temperatur og tid.
8. 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.
9. 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.
10. Du får best resultat ved å ta maten ut så snart steketiden er fullført for å unngå overkoking.

RETNINGSLINJER FOR FEILSØKING

- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller tiden mens jeg bruker en enkelt sone?**
  Velg den aktive sonen, trykk deretter på **TEMP** og bruk hjulet til å justere temperaturen eller trykk på **TIME** og bruk hjulet til å justere tiden.
- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller tiden mens jeg bruker to soner?**
  Velg ønsket sone, trykk på **TEMP** og bruk hjulet for å justere temperaturen eller trykk på **TIME** og bruk hjulet for 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 stopper jeg én sone når jeg bruker begge sonene?**
  For å stoppe én sone, trykk først på soneknappen og trykk deretter på **STOP/START**. For å stoppe begge sonene, trykk **STOP/START**.
- **Er det trygt å sette skuffen på kjøkkenbenken?**
  Skuffen blir varm under stekingen. 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.
- **Når bør jeg bruke de stablede måltidsstativene?**
  Bruk de stablede måltidsstativene når du vil tilberede to lag mat i en skuff. Legg grønnsaker/stivelse i nederste halvdel av skuffen og protein i øvre halvdel av skuffen. Det anbefales ikke å blande ferske og frosne ingredienser i samme skuff. For best effekt, tilbered frossen mat i 1 skuff.
- **Hvorfor ble ikke maten gjennomstekt?**
  Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under stekingen. 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.
- **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 oversteking.
- **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.
- **Hvorfor piper enheten?**
  Maten er ferdig tilberedt eller indikerer at den andre sonen har startet tilberedningen.
- **Hvorfor ble skjermen svart?**
  Enheten er i hvilemodus. Trykk på strømknappen for å slå den på igjen.
- **Hvorfor står det en «E» på skjermen?**
  Enheten fungerer ikke ordentlig. Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu.

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når en forbruker kjøper et produkt i Den europeiske union, får de fordelen av lovbestemte rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse rettighetene hos forhandleren din. Hos Ninja® er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder bare vår produsentgaranti – dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantien vår. De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem.

Ninja®-garantier

Du finner nettstøtte på **www.ninjakitchen.eu**

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

Kjøp fra Ninja-nettstedet blir automatisk registret for den utvidede garantien på to år. Du kan registrere garantien på nett innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid, trenger du følgende informasjon om enhet:

- Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere på nett, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG:

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen til enhver tid. Hvis du må benytte deg av garantien, må vi ha kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, kan det føre til at garantien oppheves.

Hva er fordelene ved å registrere den frie Ninjagarantien?

Etter at du har registrert garantien, har vi personopplysningene tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Du kan også motta tips og råd om hvordan du best bruker Ninja-enheten og få oppdateringer om ny Ninja®-teknologi og nye lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

Hvor lang er garantien for nye Ninja-enheter?

Vår tiltro til egen design og kvalitetskontroll betyr at din nye Ninja-enhet er garantert for totalt to år.

Hva dekkes av den frie Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte av en Ninja-enhet (etter Ninjas eget skjønn), inkludert alle deler og arbeid. En Ninjagaranti kommer i tillegg til lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?

1. Normal slitasje på bruksdeler (som for eksempel tilbehør). Erstatningsdeler er tilgjengelig for kjøp på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skade som følge av forsømmelse, feil bruk, uforsiktig bruk, unnlatelse av å utføre påkrevd vedlikehold eller skader som følge av feil håndtering under transport.
3. Skade som følge av vedlikehold ikke autorisert av Ninja.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

De samme ingeniørene som utviklet Ninja-enheten har også utviklet vårt utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør. Du finner et komplett utvalg av reservedeler fra Ninja, erstatningsdeler/tilbehør for alle Ninjaenheter på **www.ninjakitchen.eu**

Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja, kanskje ikke dekkes av garantien din.

OBRIGADO

por ter adquirido a Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer

REGISTE A SUA COMPRA

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: 220-240V~, 50-60Hz

Potência: 2470W

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

Salvaguardas importantes 131

Peças 133

Conhecer a sua Duas Zonas fritadeira a ar 134
Botões de funções 134
Botões de operações 134

Antes da primeira utilização 134

Utilizar a sua Duas Zonas fritadeira a ar 135
Cozinhando com Double Stack Pro 135
Cozinhar com a Tecnologia DualZone 136
Cozinhar apenas numa zona 137
Fritar a Ar 137
Tostagem máxima 138
Cozer 138
Assar 139
Reaquecer 140
Desidratar 140

Limpeza e manutenção 141

Sugestões úteis 141

Guia de resolução de problemas 142

Registo do produto 143

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 um espaço de pelo menos 15 cm por cima e por 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 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.

28 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.

29 **NÃO** coloque nenhum dos seguintes materiais no aparelho: papel, papelão, plástico, sacos para assar e artigos semelhantes. Tal pode provocar um incêndio.

30 Deve-se ter muito cuidado ao usar recipientes construídos com qualquer material que não seja metal ou vidro.

31 A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.

32 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.

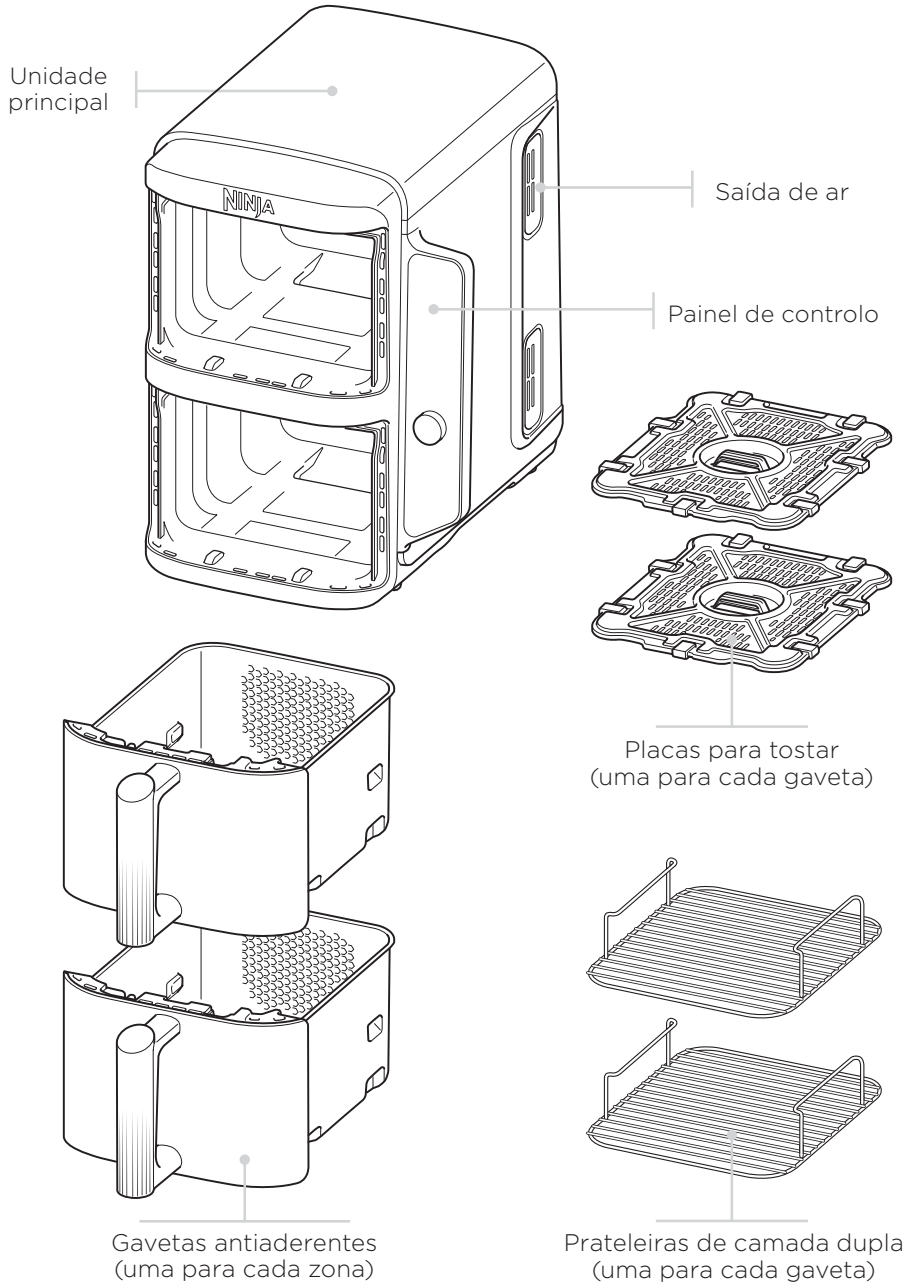
33 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.

34 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

PEÇAS



CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR

FUNCTION BUTTONS

FRITAR A AR (AIR FRYER): Use esta função para tornar os alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

TOSTAGEM MÁXIMA (MAX CRISP): Mais adequado para cozinhar pequenas quantidades de alimentos congelados, como batatas fritas e nuggets de frango, que podem necessitar de temperaturas elevadas.

COZER (BAKE): Crie sobremesas e guloseimas deliciosas.

ASSAR (ROAST): Utilize o aparelho como forno para carnes tenras e muito mais.

REAQUECER (REHEAT): Recupere as sobras aquecendo-as suavemente, obtendo resultados estaladiços.

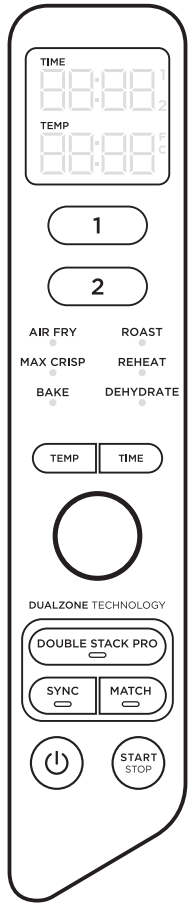
DESIDRATAR (DEHYDRATE): Desidrate carnes, frutas e vegetais para um snack saudável.

Botão para ligar/desligar: O botão liga e desliga o aparelho e desativa todas as funções de cozedura.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

① Controle a saída da zona superior (Zona 1).

② Controle a saída para a zona inferior (Zona 2).



Quando acertar a hora, o visor digital indica HH:MM.

Botão TEMP: Pressione o botão **TEMP**. Utilize as setas para cima e para baixo para ajustar a temperatura de cozedura antes ou durante a cozedura.

Botão TIME: Pressione o botão **TIME**. Utilize as setas para cima e para baixo para ajustar o tempo de cozedura em qualquer função antes ou durante o ciclo de cozedura.

DOUBLE STACK PRO: Cozinhe 4 alimentos ao mesmo tempo em 2 gavetas independentes para fritar ao ar livre para refeições e lanches uniformemente crocantes.

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 START/STOP: Depois de selecionar a temperatura e o tempo, prima o botão **START/STOP** (iniciar/parar) para começar a cozinhar.

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.

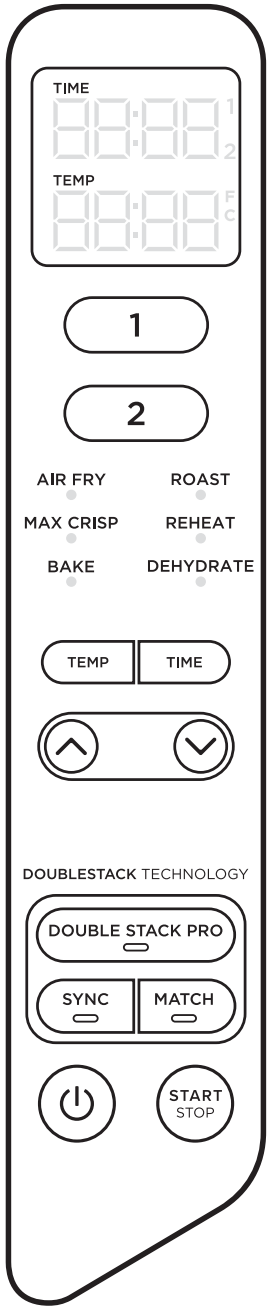
MODO DE ESPERA: Após 10 minutos sem interação com o painel de controlo, a unidade entra no modo de espera.

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 na máquina de lavar loiça.
4. Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm por cima e por todos os lados para circulação de ar.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR CONSULTE O GUIA DE INÍCIO RÁPIDO PARA VER RECEITAS E TABELAS DE COZEDURA



COZINHANDO COM DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro permite cozinhar 4 alimentos ao mesmo tempo em 2 gavetas independentes. Você pode cozinhar em ambas as zonas ou apenas em uma única zona.

Para obter instruções detalhadas sobre como usar **SYNC** ou **MATCH**, consulte a página 136.

Ao usar essas funções, pressione **DOUBLE STACK PRO** antes de pressionar **SYNC** ou **MATCH**.

Ao cozinhar em uma única zona, pressione **DOUBLE STACK PRO** antes de pressionar **START/STOP**.

Para obter instruções detalhadas sobre como usar cada função, consulte as páginas 137-140.

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. Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos.

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 desligarse-á automaticamente. Terá de voltar a programar cada zona para retomar a 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.

Para obter instruções sobre como usar cada função, consulte as páginas 137 a 140.

SYNC

Para terminar a preparação ao mesmo tempo, quando os alimentos têm tempos, temperaturas ou até funções de cozedura diferentes:

1. Coloque os ingredientes nas gavetas e introduza-as na unidade.
2. Pressione 1 para selecionar a Zona 1. Selecione a função de cozedura pretendida. Selecione **TEMP** e use as setas para definir a temperatura. Selecione **TIME** e use as setas para definir o tempo.
3. Pressione 2 para selecionar a Zona 2. Selecione a função de cozedura pretendida. Selecione **TEMP** e use as setas para definir a temperatura. Selecione **TIME** e use as setas para definir o tempo.

> **NOTA:** Pode selecionar uma função diferente para a zona 2.

4. 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 137 para obter mais instruções.

5. Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos.
6. Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas em silicone.

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. Pressione 1 para selecionar a Zona 1. Selecione a função de cozedura pretendida. Selecione **TEMP** e use as setas para definir a temperatura. Selecione **TIME** e use as setas 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. Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos.
5. Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas em silicone.

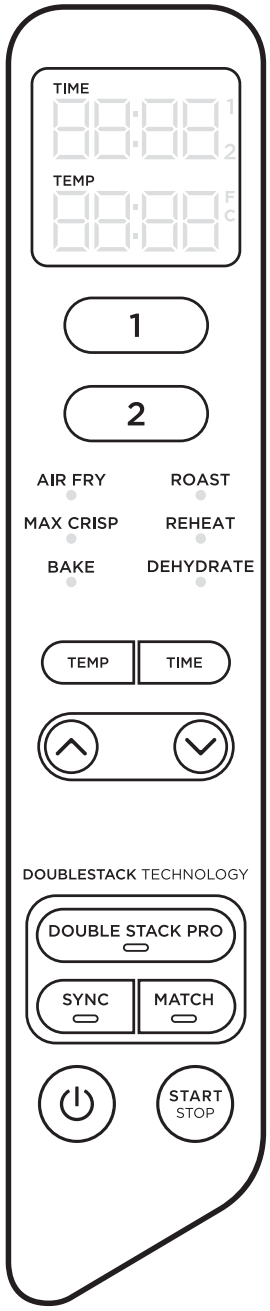
Começar ambas as zonas ao mesmo tempo, mas terminar em momentos diferentes:

1. Pressione 1 para selecionar a Zona 1. Selecione a função de cozedura pretendida. Pressione o botão **TEMP**, use as setas para definir a temperatura.
2. Pressione o botão **TIME** e use as setas para definir a hora.
3. Selecione a zona 2 e repita os passos 1 e 2.
4. Pressione **START/STOP** para começar a cozinhar 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 137 para obter mais instruções.

5. Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos.
6. Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR – CONT.



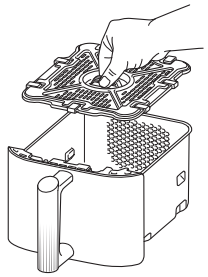
COZINHAR APENAS NUMA ZONA

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão para ligar/desligar.

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 Pressione 1 ou 2 para selecionar uma zona. Selecione **AIR FRY**.

3 Pressione **TEMP** e use as setas para definir a temperatura desejada

4 Pressione **TIME** e use as setas para definir a hora em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Pressione **START/STOP** para começar a cozinhar.

NOTA: Durante a cozedura, pode retirar a gaveta e agitar ou mexer os ingredientes para uma tostagem uniforme.

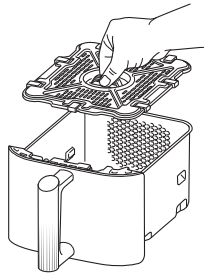
5 Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos.

6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone. Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

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 Pressione 1 ou 2 para selecionar uma zona. Selecione **MAX CRISP**as.

3 Pressione **TIME** e use as setas para definir a hora em incrementos de 1 minuto até 30 minutos. Pressione **START/STOP** para começar a cozinhar.

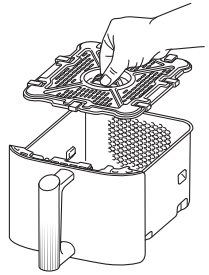
4 Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos.

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 Pressione 1 ou 2 para selecionar uma zona. Selecione **BAKE**as.

NOTA: Para converter receitas de um forno tradicional, reduza a temperatura em 10 °C.

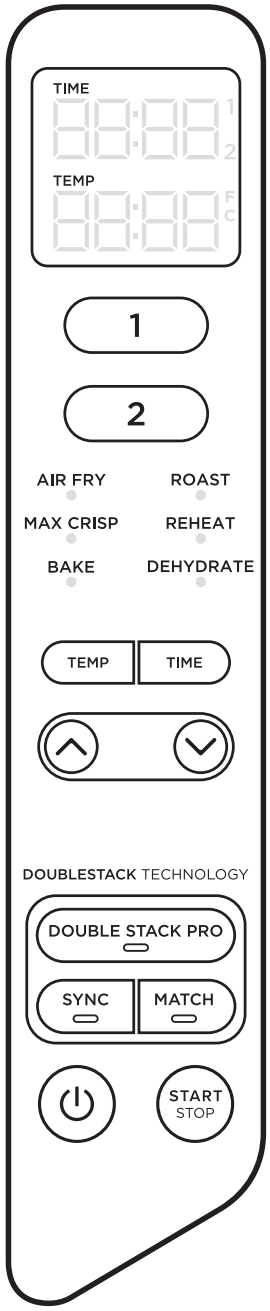
3 Pressione **TEMP** e use as setas para definir a temperatura desejada

4 Pressione **TIME** e use as setas para definir a hora em incrementos de 1 minuto até 1 hora e 5 minuto até 1 - 4 hora. Pressione **START/STOP** para começar a cozinhar.

5 Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos.

6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

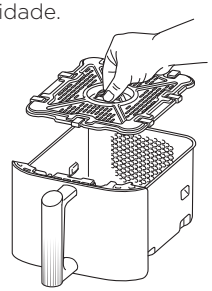
COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR – CONT.



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 Pressione 1 ou 2 para selecionar uma zona. Selecione **ROAST**as.

3 Pressione **TEMP** e use as setas para definir a temperatura desejada

4 Pressione **TIME** e use as setas para definir a hora em incrementos de 1 minuto até 1 hora e 5 minuto até 1 - 4 hora. Pressione **START/STOP** para começar a cozinhar.

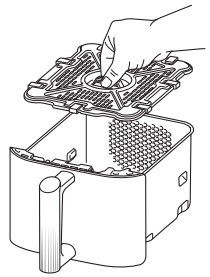
5 Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos.

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 Pressione 1 ou 2 para selecionar uma zona. Selecione **REHEAT**as.

3 Pressione **TEMP** e use as setas para definir a temperatura desejada

4 Pressione **TIME** e use as setas para definir a hora em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Pressione **START/STOP** para começar a cozinhar. Press **START/STOP** to begin reheating.

5 Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos.

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 Selecione **DEHYDRATE** (desidratar). A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas **TEMP** para definir a temperatura desejada.

3 Pressione **TIME** e use as setas para definir a hora em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Pressione **START/STOP** para começar a desidratar.

4 Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "**COOL**" aparecerá no display por 60 segundos

5 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	Pode ir à máquina de lavar loiça?
Unidade principal	Para limpar a unidade principal e o painel de controlo, utilize um pano húmido **NOTA: NUNCA** mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido. **NUNCA** lave a unidade principal numa máquina de lavar loiça.	**Não**
Gavetas, Placas para tostar & Prateleiras de camada dupla	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**

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 converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.

2 Para obter melhores resultados, ao usar o Double Stack Pro, coloque sempre os vegetais/amido na metade inferior das gavetas do prato para legumes e as proteínas na metade superior, usando as prateleiras para refeições empilhadas.

3 Para um dourado consistente, certifiquese 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.

4 A temperatura e o tempo de cozimento podem ser ajustados a qualquer momento durante o cozimento. Basta selecionar a zona que deseja ajustar e pressionar as setas **TEMP** para ajustar a temperatura ou as setas **TIME** para ajustar a hora.

5 Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Para o atenuar, prenda os alimentos (como a fatia superior de pão numa sanduíche) com palitos de cocktail.

6 Os pratos mais crocantes e as prateleiras para refeições empilhadas elevam os ingredientes nas gavetas para que o ar possa circular por baixo e ao redor dos ingredientes, proporcionando resultados uniformes e crocantes.

7 Depois de selecionar uma função de cozimento, você pode pressionar **STOP/START** para começar a cozinhar imediatamente. A unidade funcionará na temperatura e no tempo padrão.

8 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.

9 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.

10 Para obter os melhores resultados, retire os alimentos imediatamente após o tempo de cozedura terminar para evitar cozer em excesso.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- **Como ajusto a temperatura ou o tempo ao usar uma única zona?**
  Selecione a zona ativa, pressione **TEMP** e use as setas para ajustar a temperatura ou pressione **TIME** e use as setas para ajustar a hora.
- **Como ajusto a temperatura ou o tempo ao usar zonas duplas?**
  Selecione a zona desejada, pressione **TEMP** e use as setas para ajustar a temperatura ou pressione **TIME** e use as setas 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 faço para parar uma zona ao usar ambas as zonas?**
  Para parar uma zona, primeiro pressione o botão de zona e depois pressione **STOP/START**. Para parar ambas as zonas basta pressionar **STOP/START**.
- **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.
- **Quando devo usar as Prateleiras de camada dupla?**
  Use as Prateleiras de camada dupla quando quiser cozinhar duas camadas de alimentos em uma gaveta. Coloque os vegetais/amido na metade inferior da gaveta e as proteínas na metade superior da gaveta. Não é recomendado misturar ingredientes frescos e congelados na mesma gaveta. Para obter o melhor resultado, cozinhe cargas de alimentos congelados em 1 gaveta.
- **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.
- **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.
- **Por que razão a unidade está a emitir um sinal sonoro?**
  Pode indicar que a cozedura dos alimentos terminou ou que a outra zona começou a cozinhar.
- **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.

NINJA

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto na União Europeia, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus direitos legais). Pode exigir o cumprimento destes direitos pelo seu revendedor. No entanto, na Ninja®, temos tanta confiança na qualidade dos nossos produtos que disponibilizamos uma garantia adicional do fabricante de até dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à nossa garantia de fabricante – os seus direitos legais permanecem inalterados. As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e a abrangência da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

A Ninja® garante

Pode encontrar apoio online em **www.ninjakitchen.eu**

Como posso registar a minha garantia Ninja?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, irá precisar das seguintes informações sobre o seu dispositivo:

- Data da compra do purificador de ar (recibo ou nota de entrega).

Para efetuar o registo online, visite **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 tenha de utilizar a sua garantia alargada, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia Ninja gratuita?

Quando registar a sua garantia, teremos os seus dados disponíveis se necessitarmos de entrar em contacto consigo.

Também pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu dispositivo de ar Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias da Ninja®. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?

A nossa confiança no nosso design e controlo de qualidade significa que o seu novo dispositivo de ar de cabelo Ninja está garantido por um total de dois anos.

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja® (a critério da Ninja), incluindo todas as peças e mãode-obra. Uma garantia Ninja é um complemento aos seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

1. O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios), não é coberto por esta garantia. As peças de substituição estão disponíveis para comprar em **www.ninjakitchen.eu**
2. Danos causados por má utilização, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devidos a mau manuseamento em trânsito.
3. Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu dispositivo de cabelo Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios para todas as máquinas Ninja em **www.ninjakitchen.eu**

Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

KIITOS,
Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer-kuumakeittimen ostamisesta

REKISTERÖI LAITTEESI

ninjakitchen.eu/register-guarantee

REKISTERÖI LAITTEESI

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(säilytä kuitti):

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Watit: 2470W

TIP: TIP: 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 kestävän materiaaliresurssien 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

Tärkeitä varotoimia **147**

Osat **149**

Tutustu Dual Zone Air Fryer -kuumailmakeittimeen **150**
Toimintopainikkeet 150
Käyttöpainikkeet 150

Ennen ensimmäistä käyttöä **150**

Dual Zone Air Fryer -kuumailmakeittimen käyttö **151**
Kypsentäminen Double Stack Pro 151
Kypsentäminen DualZone-teknologialla 152
Kypsentäminen yhdessä kypsennysosassa 153
Air Fry (Kuumailmakypsennys) 153
Max Crisp (Max Crisp -rapeutus) 154
Bake (Paisto) 154
Roast (Paahto) 155
Reheat (Uudelleenlämmitys) 156
Dehydrate (Kuivaus) 156

Puhdistus ja huolto **157**

Hyödyllisiä vinkkejä **157**

Vianmääritysopas **158**

Tuotteen rekisteröinti **159**

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 pistorasiaa.

7 **ÄLÄ** koskaan liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.

8 **ÄLÄ** koskaan käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon 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, paahtouuniin, konvektiouuniin 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 ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

20 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila ole paikallaan.

21 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

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 suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin 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 Ole erittäin varovainen, jos laite sisältää kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.

27 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumiin pintoihin.

28 Kattila ja grillilevy kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta kattilaa ja levyä ottaessasi niitä laitteesta.Aseta kattila tai levy **AINA** kuumuutta kestävälle alustalle otettuasi sen laitteesta. **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

29 **ÄLÄ** laita laitteeseen mitään seuraavista materiaaleista: paperi, pahvi, muovi, paistopussit ja muut vastaavat. Ne voivat aiheuttaa tulipalon.

30 Ole erityisen varovainen, jos käytät muusta kuin metallista tai lasista valmistettuja astioita.

31 Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta.

32 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.

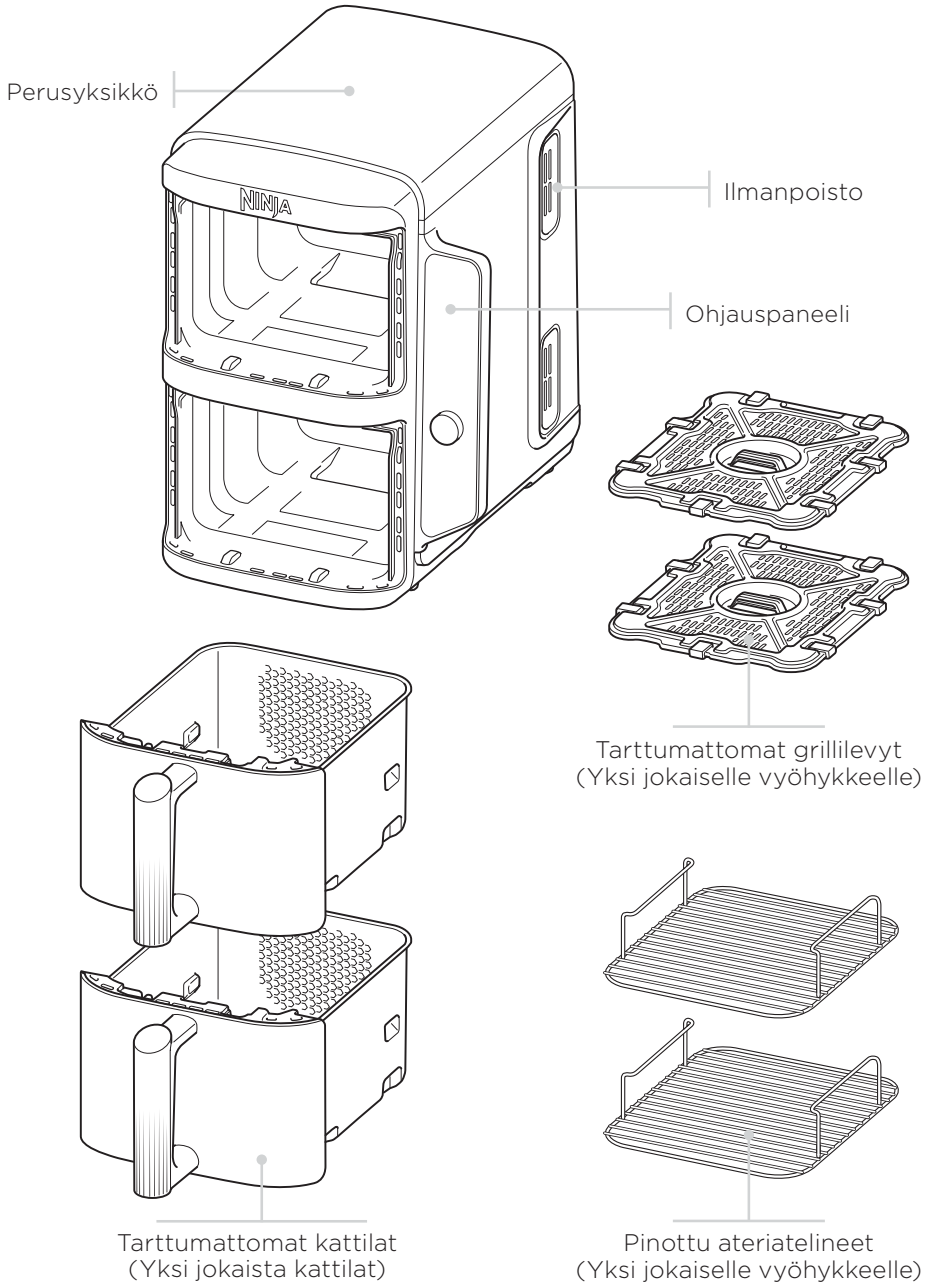
33 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.

34 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 kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT



AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMEEN TUTUSTUMINEN

TOIMINTOPAINIKKEET

AIR FRY (KUUMAILMAKYPSENNYS): Tällä toiminnolla saat ruuastasi rapeaa ja mureaa hyvin pienellä öljymäärällä tai kokonaan ilman öljyä.

MAX CRISP -RAPEUTUS: Sopii parhaiten pakasteruokien, kuten ranskanperunoiden ja kananugettien rapeuttamiseen.

BAKE (PAISTO): Luo upeita paistettuja herkkuja ja jälkiruokia.

ROAST (PAAHTO): Käytä laitetta uunina esimerkiksi murealle lihalle.

REHEAT (UUDELLEENLÄMMITYS): Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne herkullisen rapeiksi.

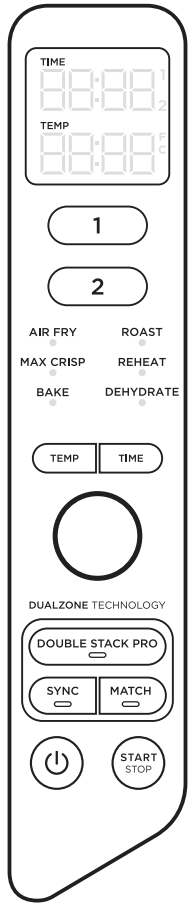
DEHYDRATE (KUIVAUS): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

VIRTAPAINIKE: Painike käynnistää ja sammuttaa laitteen sekä pysäyttää kaikki kypsennystoiminnot.

KÄYTTÖPAINIKKEET

① Ohjaa ylemmän alueen (vyöhyke 1) lähtöä.

② Ohjaa alemman alueen (vyöhyke 2) lähtöä.



Aikaa asetettaessa aika näkyy digitaalinäytöllä muodossa HH:MM.

TEMP-painike: Paina **TEMP**-painiketta. Käytä ylä- ja alanuolia kypsennyslämpötilan säätämiseen ennen kypsennystä tai sen aikana.

TIME-painike: Paina **TIME**-painiketta. Käytä ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen missä tahansa toiminnossa ennen kypsennyssykliä tai sen aikana.

DOUBLE STACK PRO: Kypsennä 4 ruokaa kerralla kahdessa erillisessä ilmapaistolaatikossa, jolloin saat tasaisesti rapeita aterioita ja välipaloja.

SYNC-painike: Synkronoi kypsennysajat automaattisesti, jotta varmistetaan, että molemmat osat päättyvät 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.

START/STOP-painike: Kun olet valinnut lämpötilan ja ajan, aloita kypsennys painamalla **START/STOP**-painiketta.

ODOTUSTILA: Odotustila näkyy laitteessa sen ollessa **SYNC**-tilassa. Toinen kypsennysosa kypsentää toisen lkypsennysosan odottaessa, kunnes ajat ovat keskenään synkroniassa.

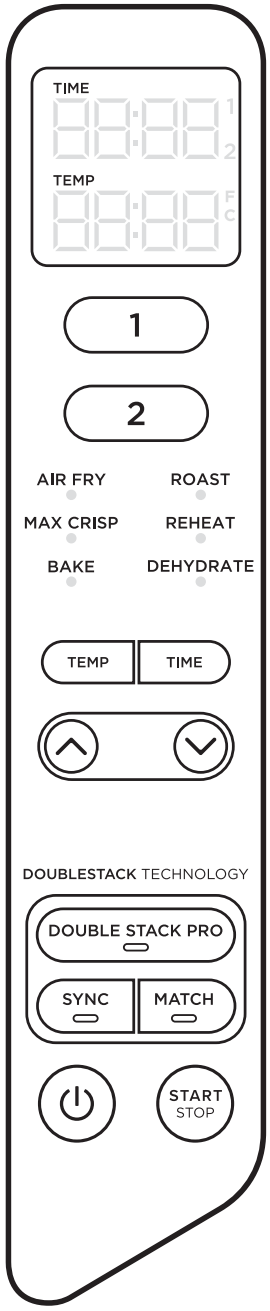
VALMIUSTILA: Jos käyttöpaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan.

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 huuhtele ja kuivaa ne sitten huolellisesti. VAIN kattilat ja grillilevyt ovat astianpesukoneen kestäviä. Kattiloiden käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin tiskaamista käsin. ÄLÄ koskaan pese pääyksikköä astianpesukoneessa.
4. Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

KYPSENNYS AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMESSÄ PIKA-ALOITUSOPAS SISÄLTÄÄ RUOKAOHJEITA JA KYPSENNYSTAULUKOITA.



KYPSENTÄMINEN DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro avulla voit valmistaa 4 ruokaa kerralla kahdessa erillisessä laatikossa. Voit valmistaa ruokaa molemmilla vyöhykkeillä tai vain yhdellä vyöhykkeellä.

Katso tarkemmat ohjeet **SYNC**- tai **MATCH**-toiminnon käytöstä sivulta 152.

Kun käytät näitä toimintoja, paina **DOUBLE STACK PRO** ennen kuin painat joko **SYNC** tai **MATCH**.

Kun kypsennät yhdellä alueella, paina **DOUBLE STACK PRO** -painiketta ennen **START/STOP**-painikkeen painamista.

Katso yksityiskohtaiset ohjeet kunkin toiminnon käytöstä sivuilta 153-156.

KYPSENNYSAJAN PÄÄTTÄMINEN VAIN TOISESSA KYPSENNYSOSASSA (KUN KUMMATKIN KYPSENNYSOSAT OVAT KÄYTÖSSÄ)

1. Valitse kypsennysosa, jonka haluat lopettaa.
2. Lopeta kypsennys painamalla **START/STOP**-painiketta.
3. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja **“COOL”** näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.

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.

.

KYPSENTÄMINEN DUALZONETEKNOLOGIALLA

DualZone-teknologia käyttää kahta kypsennysosaa monipuolisuuden lisäämiseksi. Synkronointitoiminnolla varmistetaan, että eri kypsennysasetuksista riippumatta kummatkin osat valmistuvat tarjottavaksi samaan aikaan.

Sivut 153-156 sisältävät lisäohjeita kunkin kypsennystoiminnon käyttämisestä.

SYNC

Tällä toiminnolla kypsentäminen voidaan päättää samanaikaisesti, kun ruoilla on eri kypsennysajat, lämpötilat tai jopa toiminnot:

1. Lisää ainekset kattiloihin ja työnnä sitten kattilat laitteeseen.
2. Valitse Zone 1 painamalla 1. Valitse kypsennystoiminto. Valitse **TEMP** ja aseta lämpötila nuolilla. Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika nuolilla.
3. Valitse Zone 2 painamalla 2. Valitse kypsennystoiminto. Valitse **TEMP** ja aseta lämpötila nuolilla. Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika nuolilla.

HUOMAUTUS: Voit valita toisen toiminnon kypsennysosalle 2.

4. 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.
5. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja “**COOL**” näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.
6. Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

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. Valitse Zone 1 painamalla 1. Valitse kypsennystoiminto. Valitse **TEMP** ja aseta lämpötila nuolilla. Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika nuolilla.
3. Paina MATCH-painiketta kopioidaksesi kypsennysosan 1 asetukset kypsennysosaan 2. Aloita sitten kypsennys kummassakin kypsennysosassa painamalla säädintä.
4. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja “**COOL**” näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.
5. Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

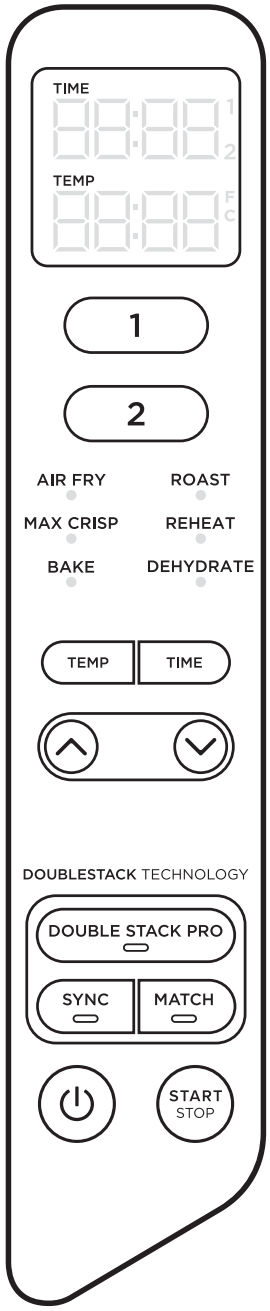
Kypsennyksen aloittaminen samaan aikaan ja lopettaminen eri aikaan:

1. Valitse Zone 1 painamalla 1. Valitse kypsennystoiminto. Valitse **TEMP** ja aseta lämpötila nuolilla.
2. Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika 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 153.

5. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja “**COOL**” näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.
6. Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

KYPSENNYS AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMESSÄ – JATKUU



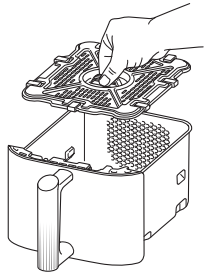
KYPSENTÄMINEN YHDESSÄ KYPSENNYSOSASSA

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten virtapainiketta

Air Fry (Kuumailmakypsennys)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 200 °C.

1 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



2 Valitse vyöhyke painamalla 1 tai 2. Valitse **AIR FRY**.

3 Valitse **TEMP** ja aseta lämpötila nuolilla.

4 Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika nuolilla 1 minuutin välein 1 tuntiin asti. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**.

HUOMAUTUS: Kypsennyksen aikana voit poistaa kattilan hetkeksi ja ravistella tai sekoittaa aineksia. Näin saat niistä tasaisen rapeita.

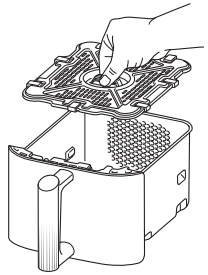
5 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "**COOL**" näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.

6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

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 kattila yksikköön.



2 Valitse vyöhyke painamalla 1 tai 2. Valitse **MAX CRISP**.

3 Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika nuolilla 1 minuutin välein 30 minuuttiin asti. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**.

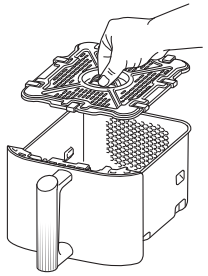
4 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "**COOL**" näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.

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 Valitse vyöhyke painamalla 1 tai 2. Valitse **BAKE**.

HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa perinteisellä uunilla käytetyt reseptit Air Fryer -kuumailmakeittimelle sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C

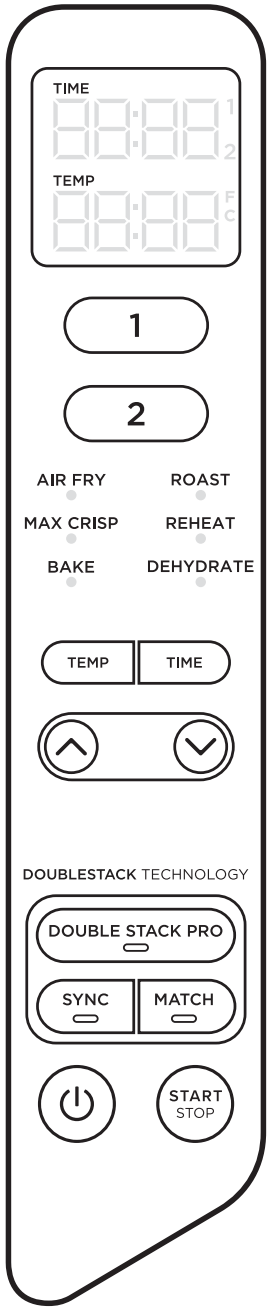
3 Valitse **TEMP** ja aseta lämpötila nuolilla.

4 Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika nuolilla asettaaksesi ajan 1 minuutin välein 1 tuntiin asti ja 5 minuutin portain 1 - 4 tuntiin. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**.

5 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "**COOL**" näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.

6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

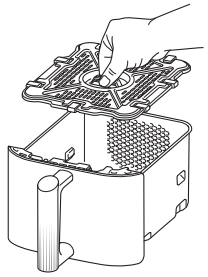
KYPSENNYS AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMESSÄ – JATKUU



ROAST (PAAHTO)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 190 °C.

1. Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.

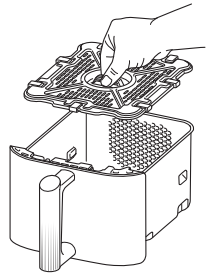


2. Valitse vyöhyke painamalla 1 tai 2. Valitse **ROAST**.
3. Valitse **TEMP** ja aseta lämpötila nuolilla.
4. Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika nuolilla asettaaksesi ajan 1 minuutin välein 1 tuntiin asti ja 5 minuutin portain 1 - 4 tuntiin. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**.
5. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "**COOL**" näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.
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. Valitse vyöhyke painamalla 1 tai 2. Valitse **REHEAT**.
3. Valitse **TEMP** ja aseta lämpötila nuolilla.
4. Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika nuolilla 15 minuutin välein 1–12 tuntia. Aloita kuivaus painamalla **START/STOP**.
5. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "**COOL**" näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.
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. Select Zone 1 or Zone 2. Select **DEHYDRATE**. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila **TEMP**asetuksen nuolilla.
3. Valitse **TIME** ja aseta kypsennysaika nuolilla 15 minuutin välein 1–12 tuntia. Aloita kuivaus painamalla **START/STOP**.
4. Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "**COOL**" näkyy näytössä 60 sekunnin ajan.
5. Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Laite 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. **HUOMAUTUS: ÄLÄ** koskaan upota perusyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen. **ÄLÄ** koskaan pese perusyksikköä astianpesukoneessa.	**Ei**
Kattilat, elineet & Pinottu ateriatelineet	Voidaan pestä astianpesukoneessa sekä käsin. Anna kaikkien osien ilmakuivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen. Kattiloiden käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin niiden tiskaamista käsin.	**Kyllä**

Jos ruoantähteitä tarttuu grillilevyyn tai kattilaan, laita ne lämpimällä saippuavedellä täytettyyn altaaseen ja anna liota.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

1 Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyys usein ylikypsymisen välttämiseksi.

2 Parhaan tuloksen saavuttamiseksi, kun käytät Double Stack Prota, aseta vihannekset/tärkkelys aina laatikoiden alaosaan rapeuslautasen päälle ja proteiinit yläosaan käyttämällä pinottuja ateriatelineitä.

3 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.

4 Kypsennyslämpötilaa ja -aikaa voidaan säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana. Valitse vain vyöhyke, jota haluat säätää, ja paina sitten **TEMP**-nuolia säätääksesi lämpötilaa tai **TIME**-nuolia säätääksesi aikaa.

5 Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikuilla.

6 Rapeammat lautaset ja pinotut ateriatelineet nostavat ainesosia laatikoissa, jotta ilma voi kiertää ainesten alla ja ympärillä tasaisten ja terävien lopputulosten saamiseksi.

7 Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit aloittaa kypsennyksen heti painamalla **STOP/START**. Laite toimii oletuslämpötilassa ja -ajassa.

8 Kun kypsennät tuoreita vihanneksia ja perunoita, saat parhaan tuloksen, kun käytät ainakin yhden ruokalusikallisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.

9 Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Suosittelemme nopeasti luettavan lämpömittarin käyttöä lihan ja kalan sisälämpötilan seuraamiseksi. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.

10 Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä välttääksesi ylikypsymisen.

VIANMÄÄRITYSOPAS

- **Kuinka säädän lämpötilaa tai aikaa, kun käytän yhtä vyöhykettä?**
  Valitse aktiivinen vyöhyke, paina sitten **TEMP** ja käytä valitsinta lämpötilan säätämiseen tai paina **TIME** ja säädä aika valitsimella.
- **Kuinka säädän lämpötilaa tai aikaa, kun käytän kaksoisaluetta?**
  Valitse haluamasi vyöhyke, paina **TEMP** ja säädä lämpötilaa valitsimella tai paina **TIME** ja säädä aika valitsimella.
- **Tarvitseeko laitteen esilämmetä?**
  Laitteen ei tarvitse esilämmetä.
- **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 tuulettimet.
- **Miten keskeytän lähtölaskennan?**
  Lähtölaskenta-ajastin pysähtyy automaattisesti, kun poistat kattilat laitteesta. Aseta kattlia takaisin paikalleen 2 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi, tai laite sammuu automaattisesti.
- **Kuinka pysäytän yksi vyöhyke, kun käytän molempia vyöhykkeitä?**
  Pysäyttääksesi yhden silmukan, paina ensin vyöhykepainiketta ja sitten **STOP/START**. Pysäytä molemmat silmukat painamalla **STOP/START**.
- **Onko kattilan laskeminen työtasolle turvallista**
  Kattila kuumentuu kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestävälle 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.
- **Milloin minun tulee käyttää pinottuja ateriatelineitä?**
  Käytä pinottuja ateriatelineitä, kun haluat valmistaa kaksi kerrosta ruokaa yhdessä laatikossa. Aseta vihannekset/tärkkelys laatikon alaosaan ja proteiini laatikon yläosaan. Ei ole suositeltavaa sekoittaa tuoreita ja pakastettuja aineksia samassa laatikossa. Parhaan tuloksen saamiseksi kypsennä pakasteruokia yhdessä laatikossa.
- **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.
- **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 ylikypsymisen 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 märkiä 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.
- **Miksi laite piippaa?**
  Ruoka on valmista tai sitten kypsennys on aloitettu toisessa kypsennysosassa.
- **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 kuluttaja ostaa tuotteen Euroopan unionissa, hänellä on tuotteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninja® olemme kuitenkin niin varmoja tuotteidemme laadusta, että myönnämme tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

Ninja®-takuun sisältö

Asiakastukea on saatavana verkon kautta osoitteessa **www.ninjakitchen.eu**

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Ninjain verkkosivustolta ostetuille tuotteille annetaan automaattisesti kahden vuoden laajennettu takuu. Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot Tuuletin:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla **www.ninjakitchen.eu**

TÄRKEÄÄ

- Kahden vuoden takuu alkaa laitteen ostopäivämäärästä.
- Säilytä kuitti tallessa koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja®-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?

Luotamme suunnitteluumme ja laadunvarmistukseen niin paljon, että uudelle Ninja-laitteellesi annetaan yhteensä kahden vuoden takuu.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus ja vaihto (Ninjain harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninjatakuu on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

1. Normaalia käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**

2. Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.

1. Ninjain valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-laite. Kaikki Ninja-varaosat, kaikkien Ninja-laitteiden vaihtoosat ja lisävarusteet ovat saatavilla sivustolta **www.ninjakitchen.eu**

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

TACK
för att du köpt en Ninja® Double Stack XL 2-Drawer 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

Viktiga säkerhetsåtgärder 163

Delar 165

Lär känna din Dual Zone Air Fryer 166
Funktionsknappar 166
Driftsknappar 166

Före första användning 166

Hur du använder din Dual Zone Air Fryer 167
Matlagning med Double Stack Pro 167
Matlagning med DualZone-teknik 168
Matlagning i en enda zon 169
- Air Fry (Luftstek) 169
- Max Crisp 170
- Bake (Baka) 170
- Roast (Steka) 171
- Reheat (Värma upp) 172
- Dehydrate (Torka) 172

Rengöring och underhåll 173

Praktiska tips 173

Felsökning 174

Produktregistrering 175

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 apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.

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. Apparatens ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.

26 Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.

27 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.

28 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.

29 Placera INTE något av följande material i enheten: papper, kartong, plast, stekpåsar och liknande. De kan orsaka brand.

30 Yttersta försiktighet bör iakttas vid användning av behållare som är tillverkade av andra material än metall eller glas.

31 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.

32 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.

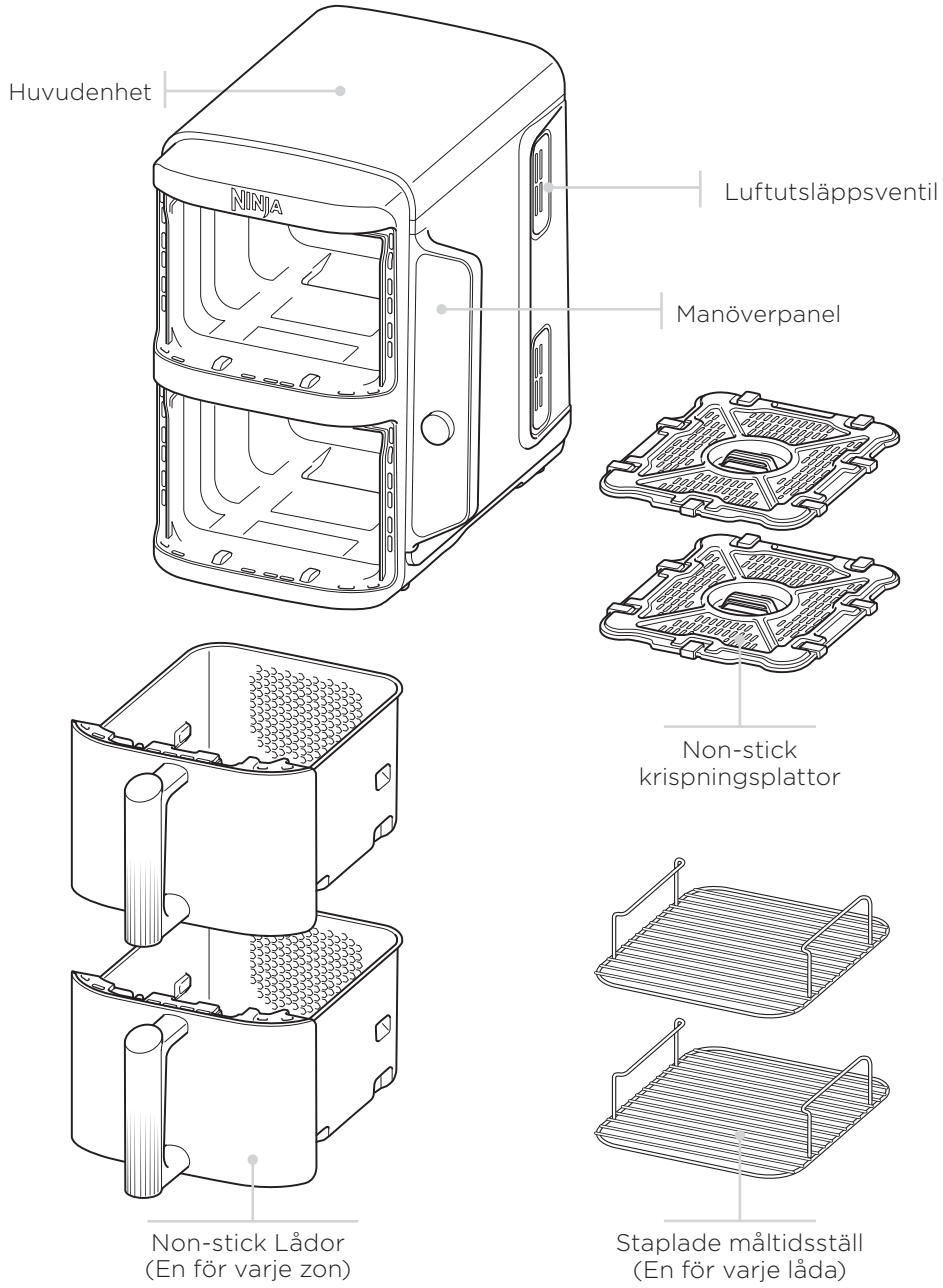
33 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

34 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 ansenlig 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

DELAR



LÄR KÄNNA DIN AIR FRYER

FUNKTIONSKNAPPAR

AIR FRY (luftsteK): Använd den här funktionen för att göra din mat krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

MAX CRISP: Bäst för frusen mat, t.ex. pommes frites och kycklingbitar.

BAKE (bakning): Skapa dekadenta bakverk och desserter.

ROAST (ugnsstekning): Använd enheten som en stekugn för mört kött med mera.

REHEAT (uppvärmning): Ge nytt liv åt dina matrester genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

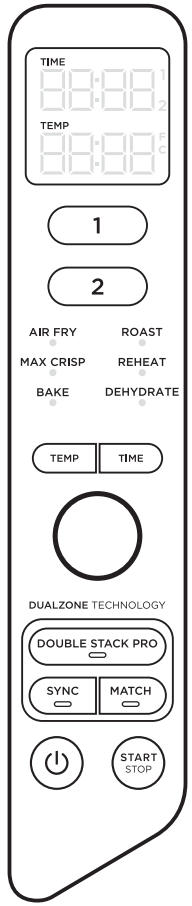
DEHYDRATE (torkning): Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

Strömknapp: -knappen startar enheten, och stänger även av den och avbryter alla tillagningsfunktioner.

DRIFTSKNAPPAR

① Styr utgången för den övre zonen (zon 1).

② Styr utgången för den nedre zonen (zon 2).



När du ställer in tiden visar den digitala displayen HH:MM.

TEMP-knapp: Tryck på **TEMP**-knappen. Använd upp- och nedpilarna för att justera tillagningstemperaturen före eller under tillagning.

TIME-knapp: Tryck på **TIME**-knappen. Använd upp- och nedpilarna för att justera tillagningstiden för en funktion före eller under tillagningen.

DOUBLE STACK PRO: Laga 4 maträtter samtidigt i 2 oberoende airfry-lådor för jämnt krispiga måltider och snacks.

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.

START/STOPP-knapp: När du har valt temperatur och tid, börja tillagningen genom att trycka på **START/STOP**-knappen.

VÄNTELÄGE: Hold (vänta) visas på enheten i **SYNC**-läget. En zon kommer att tillagas, medan den andra zonen väntar tills tiderna synkroniseras.

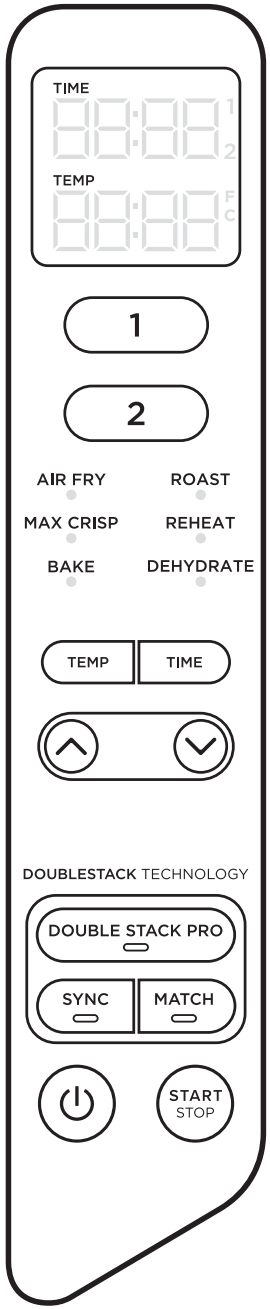
STANDBY-läge: Om kontrollpanelen inte vidrörs på 10 minuter kommer enheten att försättas i standby-läge.

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** diskmaskinssäkra delarna. För att förlänga livslängden för lådorna rekommenderar vi dock handtvätt. Diska **ALDRIG** huvudenheten i diskmaskinen.
4. Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.

LAGA MAT I DIN AIR FRYER

SE SNABBGUIDEN FÖR RECEPT OCH TILLAGNINGSTABELLER



TILLAGNING MED DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro låter dig laga 4 mat samtidigt i 2 oberoende lådor. Du kan laga mat i båda zonerna eller bara i en enda zon. För detaljerade instruktioner om hur du använder **SYNC** eller **MATCH**, se sidan 168. När du använder dessa funktioner, tryck på **DOUBLE STACK PRO** innan du trycker på antingen **SYNC** eller **MATCH**. När du lagar mat i en enskild zon, tryck på **DOUBLE STACK PRO** innan du trycker på **START/STOP**. För detaljerade instruktioner om hur du använder varje funktion, se sidorna 169-172.

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. When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.

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 pausar den andra lådan automatiskt så att tillagningen fortfarande är klar. Sätt tillbaka lådan för att fortsätta tillagningen i båda zoner.

> **OBS!** Om du öppnar en låda pausar den andra lådan automatiskt så att tillagningen fortfarande är klar. Sätt tillbaka lådan för att fortsätta tillagningen i båda zoner.

MATLAGNING MED DUALZONETEKNIK

DualZone Technology använder två matlagningszoner för att öka mångsidigheten. Sync-funktionen säkerställer att båda zonerna, oavsett olika tillagningsinställningar, är redo att användas samtidigt.

För mer information om användningen av varje funktion, se sid. 169-172.

SYNC

För att avsluta tillagningen samtidigt när olika maträtter har olika tillagningstid, temperaturer eller funktioner:

1. Placera ingredienserna i lådorna och ställ in lådorna i enheten.
2. Tryck på 1 för att välja Zon 1. Välj önskad tillagningsfunktion. Välj **TEMP** och ställ in temperaturen med pilarna. Välj **TIME** och ställ in tiden med pilarna.
3. Tryck på 2 för att välja Zon 2. Välj önskad tillagningsfunktion. Välj **TEMP** och ställ in temperaturen med pilarna. Välj **TIME** och ställ in tiden med pilarna.

> **OBS!** Du kan välja en annan funktion för zon 2.

4. 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 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 169 för ytterligare instruktioner.

5. När tillagningen är klar piper enheten och "**COOL**" visas på displayen i 60 sekunder.
6. Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

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. Tryck på 1 för att välja Zon 1. Välj önskad tillagningsfunktion. Välj **TEMP** och ställ in temperaturen med pilarna. Välj **TIME** och ställ in tiden med pilarna.
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. När tillagningen är klar piper enheten och "**COOL**" visas på displayen i 60 sekunder.
5. Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

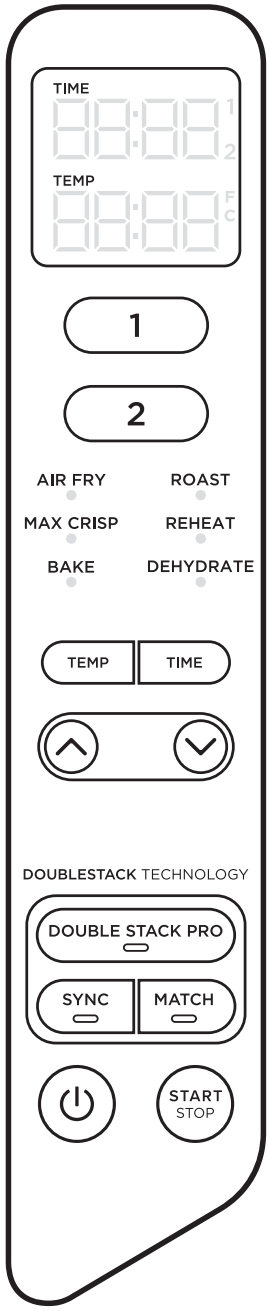
Starta båda zonerna samtidigt, men avsluta på olika tider:

1. Tryck på 1 för att välja Zon 1. Välj önskad tillagningsfunktion. Välj **TEMP** och ställ in temperaturen med pilarna.
2. Välj **TIME** och ställ in tiden med pilarna.
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 169 för ytterligare instruktioner.

5. När tillagningen är klar piper enheten och **"COOL"** visas på displayen i 60 sekunder.
6. Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

LAGA MAT I DIN AIR FRYER – FORTS.



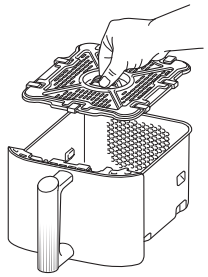
MATLAGNING I ENBART EN ZON

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på strömbrytaren.

Air Fry (luftfritera)

OBS! Temperaturen är förinställd på 200 °C.

1 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



2 Tryck på 1 eller 2 för att välja en zon. Välj **AIR FRY**.

3 Välj **TEMP** och ställ in temperaturen med pilarna.

4 Tryck på **TIME** och använd ratten för att ställa in tiden i steg om 1 minut upp till 1 timme. Tryck på **START/STOP** för att börja tillagningen.

OBS! Under tillagningen kan du ta ut lådan och skaka den eller vända på ingredienserna för att få jämnare krispning.

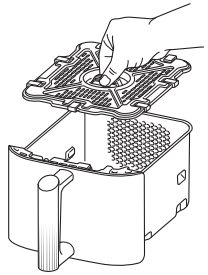
5 När tillagningen är klar piper enheten och "**COOL**" visas på displayen i 60 sekunder.

6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

Max Crisp

OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Max Crisp-funktionen. Temperaturen är förinställd på 240 °C.

1 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



2 Tryck på 1 eller 2 för att välja en zon. Välj **MAX CRISP**.

3 Tryck på **TIME** och använd ratten för att ställa in tiden i steg om 1 minut upp till 30 minuter. Tryck på **START/STOP** för att börja tillagningen.

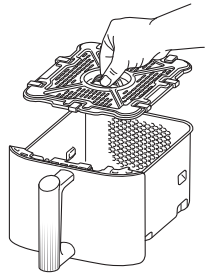
4 När tillagningen är klar piper enheten och "**COOL**" visas på displayen i 60 sekunder.

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 Tryck på 1 eller 2 för att välja en zon. Välj **BAKE**.

OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att reducera temperaturen med 10 °C.

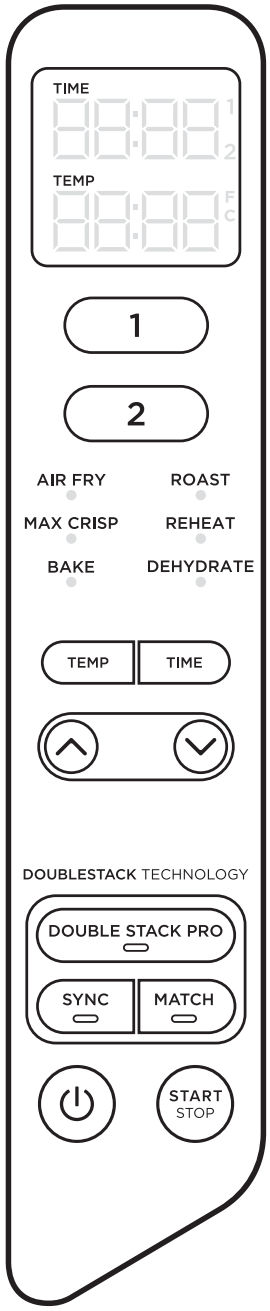
3 Välj **TEMP** och ställ in temperaturen med pilarna.

4 Tryck på **TIME** och använd ratten för att ställa in tiden i steg om 1 minut upp till 1 timme och i steg om 5 minuter från 1 till 4 timmar. Tryck på **START/STOP** för att börja tillagningen.

5 När tillagningen är klar piper enheten och "**COOL**" visas på displayen i 60 sekunder.

6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

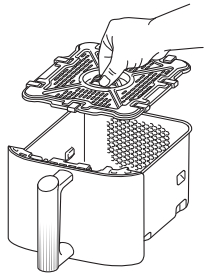
LAGA MAT I DIN AIR FRYER – FORTS.



ROAST (STEKA)

OBS! Temperaturen är förinställd på 190 °C.

1. Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.

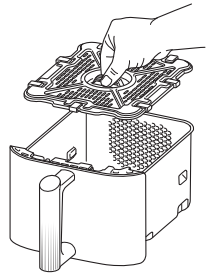


2. Tryck på 1 eller 2 för att välja en zon. Välj **ROAST**.
3. Välj **TEMP** och ställ in temperaturen med pilarna.
4. Tryck på **TIME** och använd ratten för att ställa in tiden i steg om 1 minut upp till 1 timme och i steg om 5 minuter från 1 till 4 timmar. Tryck på **START/STOP** för att börja tillagningen.
5. När tillagningen är klar piper enheten och "**COOL**" visas på displayen i 60 sekunder.
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 krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



2. Tryck på 1 eller 2 för att välja en zon. Välj **REHEAT**.
3. Välj **TEMP** och ställ in temperaturen med pilarna.
4. Tryck på **TIME** och använd ratten för att ställa in tiden i steg om 1 minut upp till 1 timme. Tryck på **START/STOP** för att börja återuppvärmningen.
5. När tillagningen är klar piper enheten och "**COOL**" visas på displayen i 60 sekunder.
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. Tryck på 1 eller 2 för att välja en zon. Välj **DEHYDRATE**. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med **TEMP**-pilarna.
3. ryck på **TIME** och använd ratten för att ställa in tiden i steg om 15 minuter från 1 till 12 timmar. Tryck på **START/STOP** för att börja torka.
4. När tillagningen är klar piper enheten och "**COOL**" visas på displayen i 60 sekunder.
5. 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 **OBS!** Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska. Diska **ALDRIG** huvudenheten i en diskmaskin.	**Nej**
Lådor, Krispningsplattor & Staplade måltidsställ	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**

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

HELPFUL TIPS

1 För att omvandla recept för vanlig ugn, reducera temperaturen med 10 °C. Titta till maten ofta för att undvika att den tillagas för länge.

2 För bästa resultat, när du använder Double Stack Pro, placera alltid grönsaker/stärkelse i den nedre halvan av lådorna på crisper tallriken och proteiner i den övre halvan med hjälp av de staplade måltidsställen

3 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.

4 Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Välj bara den zon du vill justera och tryck sedan på **TEMP**-pilarna för att justera temperaturen eller på **TIME**-pilarna för att justera tiden.

5 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.

6 De skarpare tallrikarna och staplade måltidsställen lyfter ingredienserna i lådorna så att luften kan cirkulera under och runt ingredienserna för jämna, skarpa resultat.

7 Efter att ha valt en tillagningsfunktion kan du trycka på **STOP/START** för att börja tillagningen omedelbart. Enheten körs med standardtemperatur och tid.

8 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.

9 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.

10 För bästa resultat, ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar för att undvika att tillaga den för länge.

FELSÖKNING

- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder en enskild zon?**
  Välj den aktiva zonen, tryck sedan på **TEMP** och använd ratten för att justera temperaturen eller tryck på **TIME** och använd ratten för att justera tiden.
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder dubbla zoner?**
  Välj önskad zon, tryck på **TEMP** och använd ratten för att justera temperaturen eller tryck på **TIME** och använd ratten för att justera tiden.
- **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 stoppar jag en zon när jag använder båda zonerna?**
  För att stoppa en zon, tryck först på zonknappen och tryck sedan på **STOP/START**. För att stoppa båda zonerna trycker du bara på **STOP/START**.
- **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.
- **När ska jag använda de staplade måltidsställen?**
  Använd de staplade måltidsställen när du vill laga två lager mat i en låda. Lägg grönsaker/stärkelse i nedre halvan av lådan och protein i övre halvan av lådan. Det rekommenderas inte att blanda färska och frysta ingredienser i samma låda. För bästa resultat, tillaga fryst mat i en låda.
- **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.
- **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.
- **Varför piper enheten?**
  Maten är klar eller så har tillagningen börjat i den andra zonen.
- **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.

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en konsument köper en produkt i Europeiska Unionen får de juridiska rättigheter avseende produktens kvalitet (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Ninja® är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och inte heller ditt avtal med återförsäljaren.

Ninja® Guarantees

Du hittar onlinesupport på **www.ninjakitchen.eu**

Hur registrerar jag min utökade Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din Fläkt till hands:

- Datum då du köpte enhet (kvitto eller följesedel).

För att registrera online, besök **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 den inkluderade Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-fläkt och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja®. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vårt förtroende för vår design och kvalitetskontroll innebär att din nya Ninja- fläkt har en garanti som gäller i totalt två år.

Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-hårtork. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.



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 i Den Europæiske Union, der tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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 in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 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 in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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 registradas en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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 de SharkNinja Operating LLC dans de l'Union européenne.

© 2024 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® e marchi registrati di SharkNinja Operating LLC nell'Unione Europea.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

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 gedeponeerde handelsmerken in de Europese Unie van Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 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 registrerte varemerker i EU som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI
Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI® ja NINJA® on SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteroity tavaramerkki.

© 2024 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 registrerade varumärken i EU för SharkNinja Operativ LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Europe Ltd
1st/2nd Floor Building 3150, Thorpe Park, Century Way, Leeds, England, LS15 8ZB

ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, Germany

ninjakitchen.eu