

NINJA

FLEXDRAWER

6.6L Air Fryer

AF550EU

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



ninjakitchen.eu

THANK YOU

for purchasing the Ninja FLEXDRAWER Air Fryer



REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.eu



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

The standby power consumption is 0.5W.

The appliance reaches standby mode automatically after 10 minutes of inactivity.

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



This marking indicates this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

CONTENTS

Product Registration	3
Important Safeguards	4
Parts	6
Getting to Know the Control Panel	7
Function Buttons	7
Operating Buttons	7
Before First Use	7
Cooking in your Air Fryer	8
Cooking in the MegaZone	8
Cooking With DualZone Technology	11
Cooking in a single Zone	13
Max Crisp	13
Air Fry	13
Roast	14
Bake	14
Reheat	15
Dehydrate	15
Cleaning & Maintenance	16
Helpful Tips	16
Troubleshooting Guide	17
Product Registration	18

PRODUCT REGISTRATION

Please visit ninjakitchen.eu/register-guarantee 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 FlexDrawer 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 children to use or play with the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- 3 **DO NOT** place or store anything on top of product when in use.
- 4 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner, on or in a heated oven or stovetop.
- 5 **NEVER** use electrical socket below counter.
- 6 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 7 **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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 11 **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.
- 12 Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 13 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.
- 14 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 15 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 16 **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.
- 17 **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.
- 18 When using this appliance, provide at least 15cm of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 19 **DO NOT** use the appliance without the removable drawer installed.
- 20 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

- 21 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.
- 22 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.
- 23 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 24 **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.
- 25 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 26 Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 27 The drawer and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance. **ALWAYS** place drawer or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 28 **ALWAYS** use two hands and the handles on the sides of the drawers to insert/remove the drawer.
- 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 To disconnect, unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 32 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 33 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



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



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

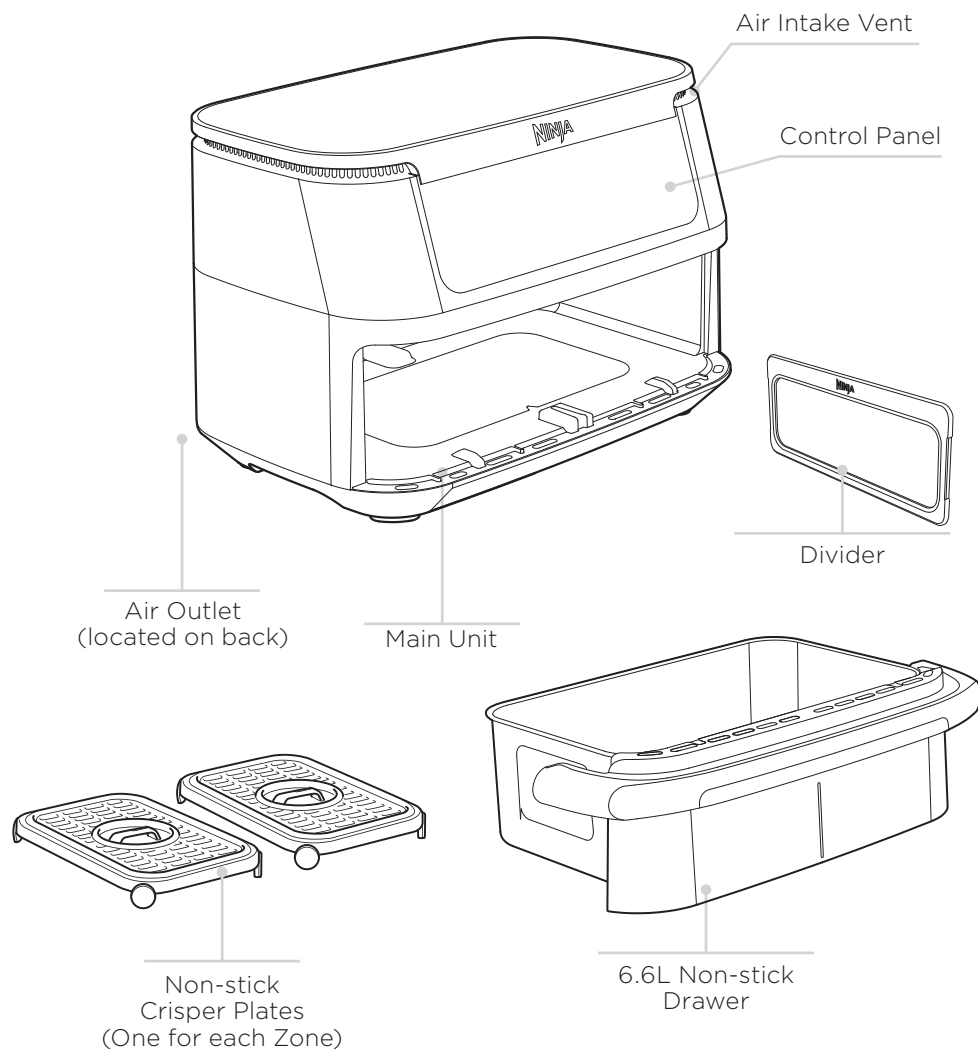


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

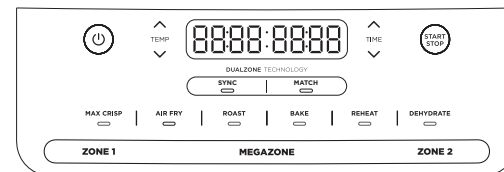
SAVE THESE INSTRUCTIONS



NOTE: Use the handles on the side when opening and closing the drawer.

NOTE: Place drawer on a heat resistant surface.

To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu or contact Customer Service.



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

FUNCTIONS

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

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

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

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

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

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

OPERATING BUTTONS

ZONE 1 button: Control the output of the left Zone of the drawer.

ZONE 2 button: Control the output of the right Zone of the drawer.

MEGAZONE: Remove the divider to cook in one 6.6L Zone.

TEMP arrows: Use the up and down arrows, on the left of the display, to adjust the cook temperature before or during cooking.

TIME arrows: Use the up and down arrows, on the right of the display, to adjust the cook time in any function before or during the cook cycle

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: Press the button to START/STOP the cooking cycle.

Power button: The  button turns the unit ON/OFF and stops all cooking functions.

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

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

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the drawer and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The drawer and crisper plates are the **ONLY** dishwasher safe parts. However to extend the life of the drawer we recommend hand-washing. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.
- 4 When using this appliance, provide at least 15cm of space above and on all sides for adequate air circulation.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

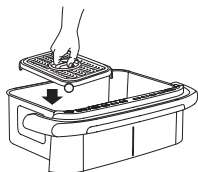
COOKING IN THE MEGAZONE

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

Max Crisp

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

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



- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select MAX CRISP.



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



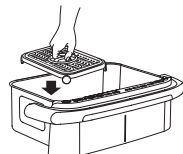
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.



- 5 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

Air Fry

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



- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select AIR FRY.



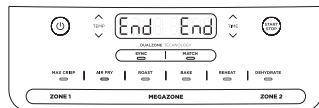
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.

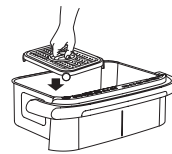


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

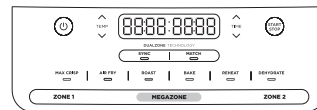
NOTE: During cooking, you can remove the drawer and toss ingredients for even crisping.

Roast

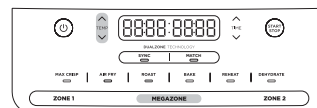
- 1 Install crisper plates in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select ROAST.



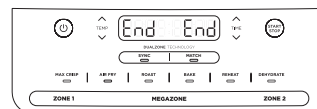
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the TIME 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 button to begin cooking.



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.



- 6 Remove ingredients using silicone tipped tongs/utensils.

Bake

- 1 Place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select BAKE.



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

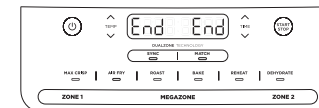
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.



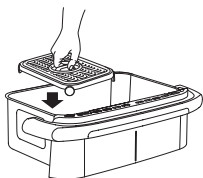
- 6 Remove ingredients using silicone tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

Reheat

NOTE: The temperature is preset to 170°C

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



- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select REHEAT.



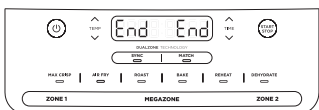
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press START/STOP to begin reheating.



- 5 When reheating is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.



- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

NOTE: The temperature is preset to 60°C

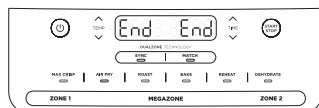
- 1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plates in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select DEHYDRATE. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 3 Use the TIME 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 30 seconds.



- 5 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

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 13 - 15.

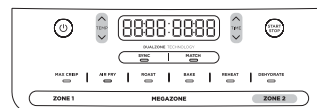
SYNC

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

- 1 Install divider in the middle of the drawer. Place ingredients in the drawer, then insert drawer in unit.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



- 3 Select Zone 2, then select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.

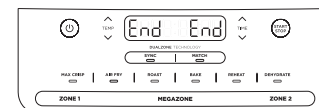


NOTE: You can select a different function for Zone 2.

- 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.



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.



- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

MATCH

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

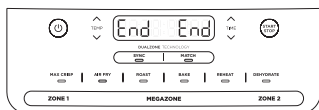
- 1 Install divider in the middle of the drawer. Place ingredients in the drawer, then insert drawer in unit.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



- 3 Press the MATCH button to copy the Zone 1 settings to Zone 2. Then Press START/STOP begin cooking in both Zones.



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



- 5 Remove ingredients 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. Use the TEMP arrows to set the temperature.



- 2 Use the TIME arrows to set the time.



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



- 4 Press START/STOP begin cooking in both Zones.



- 5 When cooking is complete in each Zone, the unit will beep and "End" will appear on the display.
- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

PAUSING COOKING

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

NOTE: If during cooking the drawer is removed for longer than 10 minutes, the program will be cancelled. You will need to re-program to resume cooking.

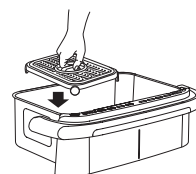
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

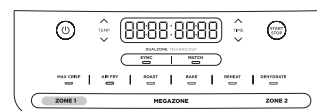
Max Crisp

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

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



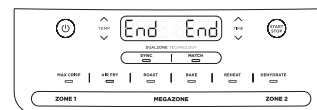
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select MAX CRISP.



- 4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press START/STOP to begin cooking.



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.

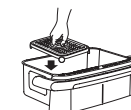


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

Air Fry

NOTE: The temperature is preset to 200°C.

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



- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select AIR FRY.



- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 5 Use the TIME 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 30 seconds.



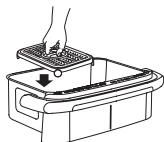
- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

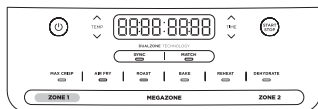
Roast

NOTE: The temperature is preset to 190°C

- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.



- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select ROAST.



- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 5 Use the TIME 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.



- 6 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.



- 7 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

Bake

NOTE: The temperature is preset to 160°C

- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.



- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select BAKE.



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

- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 5 Use the TIME 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.



- 6 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.

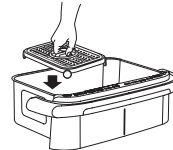


- 7 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

Reheat

NOTE: The temperature is preset to 170°C

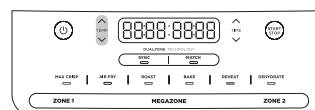
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select REHEAT.



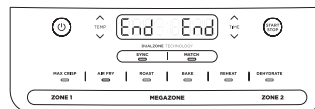
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 5 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press START/STOP to begin reheating.



- 6 When reheating is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.



- 7 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

NOTE: The temperature is preset to 60°C

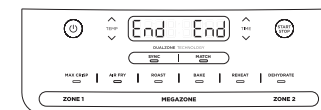
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plates in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select DEHYDRATE. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 4 Use the TIME arrows to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press START/STOP to begin dehydrating.



- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 30 seconds.



- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

CLEANING & MAINTENANCE

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

Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
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 in a dishwasher.	No
Drawer, Divider and Crisper Plates	These can be washed in the dishwasher or by hand. If using the dishwasher, ensure parts are not washed on a 'heavy' or 'intensive' wash cycle. If handwashed air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the drawer, divider and crisper plates we recommend hand washing them.	Yes

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

HELPFUL TIPS

- For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to move them around, using silicone tongs/utensils, halfway through the set cook time.
- Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the Zone you want to adjust, then press the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
- 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.
- The crisper plates elevate ingredients in the drawer so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
- After selecting a cooking function, you can press START/STOP to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- 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.
- 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.
- For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- My unit won't turn on?**
Please try plugging into a different socket. Also ensure that an extension cable isn't being used.
- How do I adjust the temperature or time while using a single Zone?**
Select the active Zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- How do I adjust the temperature or time while using MegaZone?**
Select the desired Zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME 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 drawer from the unit. Reinsert drawer within 10 minutes to resume cooking or the Zone with the drawer open will be cancelled.
- 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 plates?**
Use the crisper plates when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- Why didn't my food cook fully?**
Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME 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.

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's guarantee 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 product.

- 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 and in the country 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.

NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi la friteuse sans huile FLEXDRAWER Ninja Foodi



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

La consommation énergétique en mode veille est de 0,5 W.

L'appareil passe automatiquement en mode de veille après 10 minutes d'inactivité.

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.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir d'éventuels dommages sur l'environnement ou la santé résultant de la décharge non contrôlée des déchets, recycler l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation rationnelle des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant chez qui ce produit a été acheté. Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	22
Pièces	24
Fonctionnement du panneau de commande	25
Boutons de fonction.	25
Boutons de commande.	25
Avant la première utilisation	25
Cuisiner avec votre friteuse à air chaud	26
Cuisiner dans la MegaZone.	26
Cuisiner avec la technologie DualZone	29
Cuisiner dans un seul compartiment	31
Max Crisp	31
Air Fry (Frire sans huile)	31
Roast (Rôtir)	32
Bake (Cuire au four)	32
Reheat (Réchauffer)	33
Dehydrate (Déshydrater)	33
Nettoyage et entretien	34
Conseils pratiques	34
Guide de dépannage	35
Garantie et enregistrement du produit	36

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse à air chaud FlexDrawer Ninja Foodi.

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 laissez PAS** les enfants utiliser l'appareil ou jouer avec. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 3 **NE PAS** placer ou stocker tout produit sur le dessus de l'appareil en cours d'utilisation.
- 4 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques chaudes (électriques ou au gaz), ou dans une four chaud.
- 5 **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 7 **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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 11 **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.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 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.
- 15 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 16 **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.
- 17 **TOUJOURS** s'assurer que le tiroir est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
- 18 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.
- 19 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.

- 20 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
- 21 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.
- 22 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.
- 23 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.
- 24 **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.
- 25 Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 26 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.
- 27 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.
- 28 **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 Utilisez **TOUJOURS** vos deux mains et les poignées latérales des tiroirs pour insérer/retirer les tiroirs.
- 32 Pour débrancher : 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.

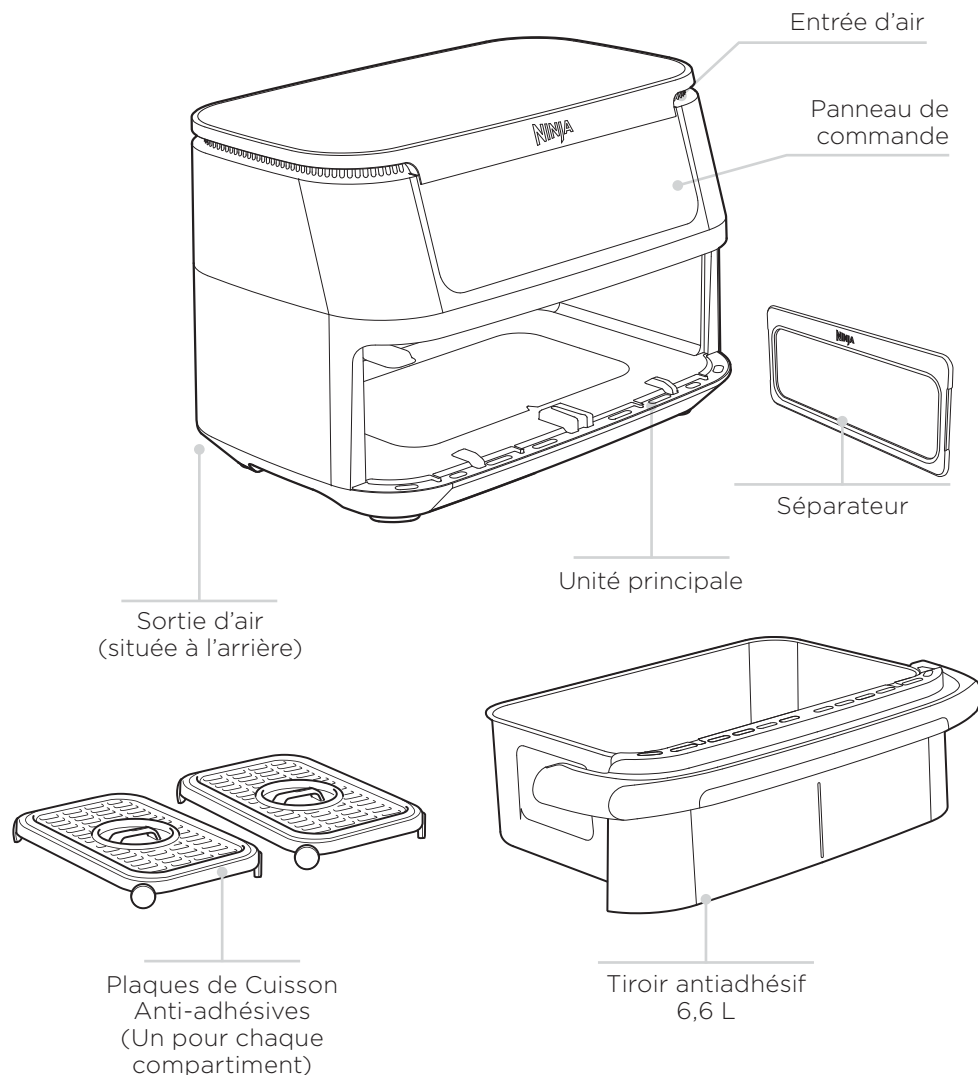


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



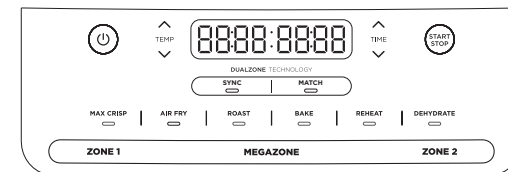
Pour usage intérieur et domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



REMARQUE: Utilisez les poignées latérales pour ouvrir et fermer le tiroir

REMARQUE: Placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur.



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

BOUTONS DE FONCTIONS

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

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

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

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

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.

BOUTONS DE COMMANDE

Bouton ZONE 1 (Compartiment 1) : contrôlez la cuisson dans le compartiment gauche du tiroir.

Bouton ZONE 2 (Compartiment 2) : contrôlez la cuisson dans le compartiment droit du tiroir.

MEGAZONE : retirez le séparateur pour cuisiner dans un seul compartiment de 6,6 L.

Flèches TEMP : Réglez la température de cuisson avant ou pendant la cuisson avec les flèches haut/bas à gauche de l'écran.

Flèches TIME (TEMPS) : Utilisez les flèches haut/bas à droite de l'écran pour ajuster le temps de cuisson dans n'importe quel mode, avant ou pendant le cycle de cuisson.

Bouton SYNC (SYNCHRONISER) : Synchronise les fins de cuisson des deux tiroirs, même si ils ont des réglages différents, pour déguster les aliments en même temps.

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

Bouton central START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) : appuyez sur le bouton START/STOP (Marché/Arrêt) pour démarrer/arrêter le cycle de cuisson.

Bouton d'alimentation : Il permet de mettre l'appareil en marche et de l'éteindre, ainsi que d'arrêter tous les modes de cuisson.

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

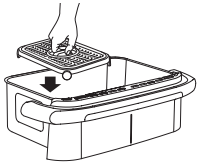
CUISINER DANS LA MEGAZONE

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

Max Crisp

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

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



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez MAX CRISP.



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez START/STOP pour lancer la cuisson.



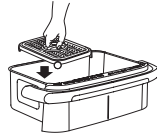
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.



- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Air Fry (Friture sans huile)

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



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez AIR FRY.



- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez START/STOP pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.

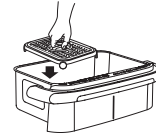


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

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

Roast (Rôtir)

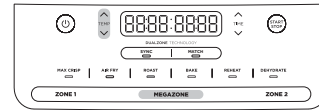
- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



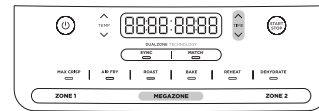
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez ROAST.



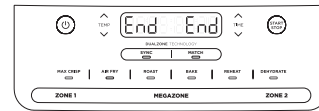
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Bake (Cuire)

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez BAKE.



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

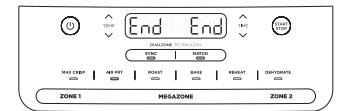
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.

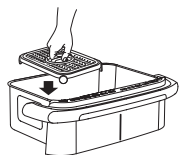


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Reheat (Réchauffer)

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

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



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez REHEAT.



- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez START/STOP pour lancer le réchauffage



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Dehydrate (Déshydrater)

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

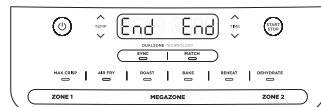
- 1 Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez DEHYDRATE. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez START/STOP pour lancer la déshydratation.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.



- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

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 31 à 33.

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 Installez le séparateur dans le centre du tiroir. Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée.. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



- 3 Sélectionnez le compartiment 2, puis sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur SYNC, puis START/STOP pour commencer la cuisson dans le

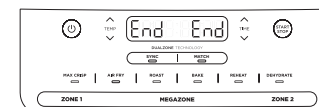


REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le compartiment 2.

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.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.



- 6 Retirez les ingrédients 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 Installez le séparateur dans le centre du tiroir. Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



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



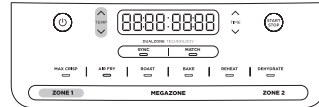
- 4 "End" s'affichera sur les deux écrans pour indiquer que la cuisson est terminée simultanément.



- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

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

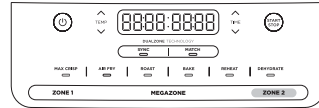
- 1 Sélectionnez le compartiment 1, puis sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



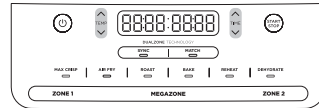
- 2 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



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



- 4 Appuyez START/STOP pour lancer la cuisson dans chaque compartiment.



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

METTRE LA CUISSON EN PAUSE

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

REMARQUE : Si, pendant la cuisson, vous retirez le tiroir pendant plus de 10 minutes, le programme sera annulé. Vous devrez reprogrammer l'appareil pour reprendre la cuisson.

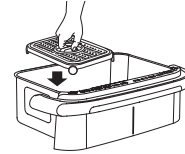
CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

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

Max Crisp

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

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



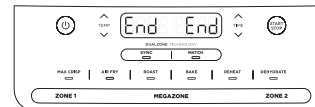
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez MAX CRISP.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez START/STOP pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.

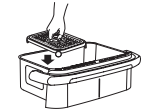


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Air Fry (Friture sans huile)

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

- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez AIR FRY.



- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.

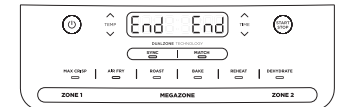


- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez START/STOP pour lancer la cuisson.



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

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.

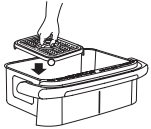


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Roast (Rôtir)

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

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



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



- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.



- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Bake (Cuire)

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

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

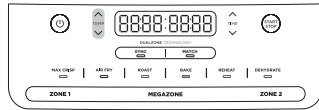


- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez BAKE.



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

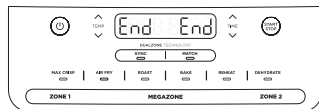
- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.

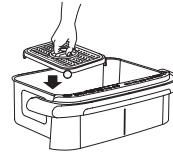


- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

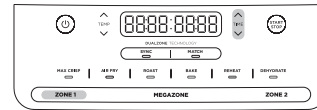
Reheat (Réchauffer)

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

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



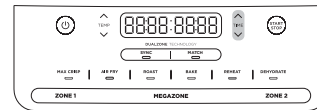
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez REHEAT.



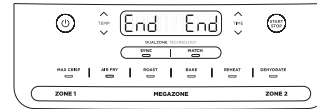
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez START/STOP pour lancer le réchauffage.



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



- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

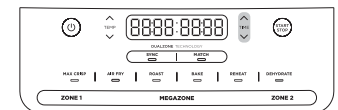
Dehydrate (Déshydrater)

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

- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 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.
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez DEHYDRATE. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez START/STOP pour lancer la déshydratation.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et le message « COOL » apparaît sur l'écran pendant 30 secondes.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Pièce/Accessoire	Méthode de nettoyage	Lavable au lave-vaisselle ?
Unité principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide 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
Drawer, Divider and Crisper Plates	Ceux-ci peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Si vous mettez les éléments de l'appareil au lave-vaisselle, veillez à ne pas utiliser un cycle de lavage intensif. 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, du séparateur et des plaques de cuisson, nous vous recommandons de les laver à la main.	Oui

Si des résidus alimentaires restent collés sur séparateur et plaques de cuisson, placez ces derniers dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse, et laissez tremper.

CONSEILS PRATIQUES

- 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 superposent, veillez à les remuer à mi-cuisson en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.
- La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Sélectionnez simplement le compartiment que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les flèches TEMP pour ajuster la température ou sur les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.
- 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.
- Les grilles de cuisson surélèvent les aliments dans le tiroir afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients, pour un croustillant homogène.
- Une fois que vous avez sélectionné un programme de cuisson, appuyez START/STOP pour lancer la cuisson immédiatement. L'appareil utilisera la température et durée définies par défaut.
- 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.
- 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.
- 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 puis-je ajuster la température ou le temps lorsque j'utilise un seul compartiment ?**
Sélectionnez le compartiment actif, puis utilisez les flèches TEMP pour ajuster la température ou les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Mon appareil ne s'allume pas ?**
Essayez de le brancher sur une autre prise. Veillez également à ne pas utiliser de rallonge.
- Comment puis-je ajuster la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise la MegaZone ?**
Sélectionnez le compartiment souhaité, puis utilisez les flèches TEMP pour ajuster la température ou les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- L'appareil a-t-il besoin d'être préchauffé ?** L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.
- Puis-je faire cuire des aliments différents dans chaque compartiment sans risquer le mélange des goûts ?**
Oui, les deux compartiments sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.
- Comment mettre mon compte à rebours en pause ?**
Le compte à rebours se mettra en pause automatiquement lorsque vous retirez le panier de l'unité principale. Réinsérez le tiroir dans les 2 minutes pour reprendre la cuisson ou l'unité s'éteindra automatiquement.
- Puis-je poser le tiroir sur mon plan de travail ?**
Le tiroir chauffera pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous le manipulez, et placez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Quand dois-je utiliser la plaque de cuisson ?**
Utilisez la plaque de cuisson lorsque vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans le tiroir de manière à ce que l'air puisse circuler de partout et les cuire de façon uniforme.
- Pourquoi mes aliments n'ont-ils pas été entièrement cuits ?**
Assurez-vous que le tiroir est correctement installé lors de la cuisson. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Secouez le tiroir pour mélanger les ingrédients pour un croustillant uniforme. La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Il suffit d'utiliser les flèches TEMP pour ajuster la température ou les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés ?**
Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- Pourquoi certains ingrédients gonflent-ils lorsqu'on les fait frire sans huile ?**
Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les aliments légers. Utilisez des piques en bois pour fixer les aliments légers en vrac, comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich.
- Puis-je faire frire sans huile des ingrédients panés et humides ?**
Oui, mais en utilisant la bonne technique pour les paner. Il est important de tremper les aliments d'abord dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure. Faites en sorte que la chapelure ait bien adhéré sur les ingrédients panés pour que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.
- 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.

Lorsqu'un client achète un produit en France, 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 couvre votre produit uniquement à partir de la date d'achat et dans le pays 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.

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 portée 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.

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, LS15 8ZB, United Kingdom

Numéro gratuit du service client -
+33800908874

Adresse e-mail -
serviceclients.fr@sharkninja.com

VIELEN DANK

für den Kauf einer Ninja FlexDrawer 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

Der Standby-Stromverbrauch beträgt 0,5 W

Das Gerät wechselt nach 10 Minuten Inaktivität automatisch in den Standby-Modus.

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	40
Bestandteile	42
Machen Sie sich mit dem Bedienfeld vertraut.....	43
Funktionstasten.....	43
Bedientasten	43
Vor der ersten Verwendung.....	43
Garen in Ihrer Heißluftfritteuse.....	44
Garen in der MegaZone.....	44
Garen mit der Dual-ZoneTechnologie	48
Garen in nur einer Kammer.....	50
Max Crisp	50
Air Fry (Heißluft-Frittieren).....	50
Roast (Braten)	51
Bake (Backen)	52
Reheat (Aufwärmen)	52
Dehydrate (Dörren)	53
Reinigung und Pflege	54
Hilfreiche Tipps	54
Anleitung zur Fehlerbehebung	55
Produktregistrierung	56

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

Lesen Sie alle Anweisungen vor erstem Gebrauch Ihrer Ninja FlexDrawer Heißluftfritteuse.

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. Erlauben Sie kleinen Kindern **AUF KEINEN FALL**, das Gerät zu bedienen oder damit zu spielen. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.
- 3** **NICHTS** auf das Gerät stellen oder lagern, wenn es in Gebrauch ist.
- 4** Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heißgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen oder eine Herdplatte stellen.
- 5** **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- 6** **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 7** **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.
- 8** 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.
- 9** 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.
- 10** **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengestellt ist.
- 11** 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.
- 12** Vor Einsetzen des entfernbar Behälters in den Hauptteil müssen Behälter und Hauptteil sauber und trocken sein, wischen Sie alle dazu mit einem weichen Tuch ab.
- 13** 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.
- 14** 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.
- 15** Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
- 16** Verwenden Sie **KEINE** Zubehörteile, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikochfläche, eine elektrische Spule; einen Gasbrennerherd oder Grillofen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 17** Stellen Sie vor Betrieb **IMMER** sicher, dass der Behälter vollständig geschlossen ist.
- 18** Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.
- 19** Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der entfernbar 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.
- 28** 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.
- 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** Benutzen Sie **IMMER** zwei Hände und die Griffe an den Seiten der Schubladen, um die Schublade einzusetzen oder herauszunehmen.
- 32** Bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle trennen. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 33** **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 34** Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.



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



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

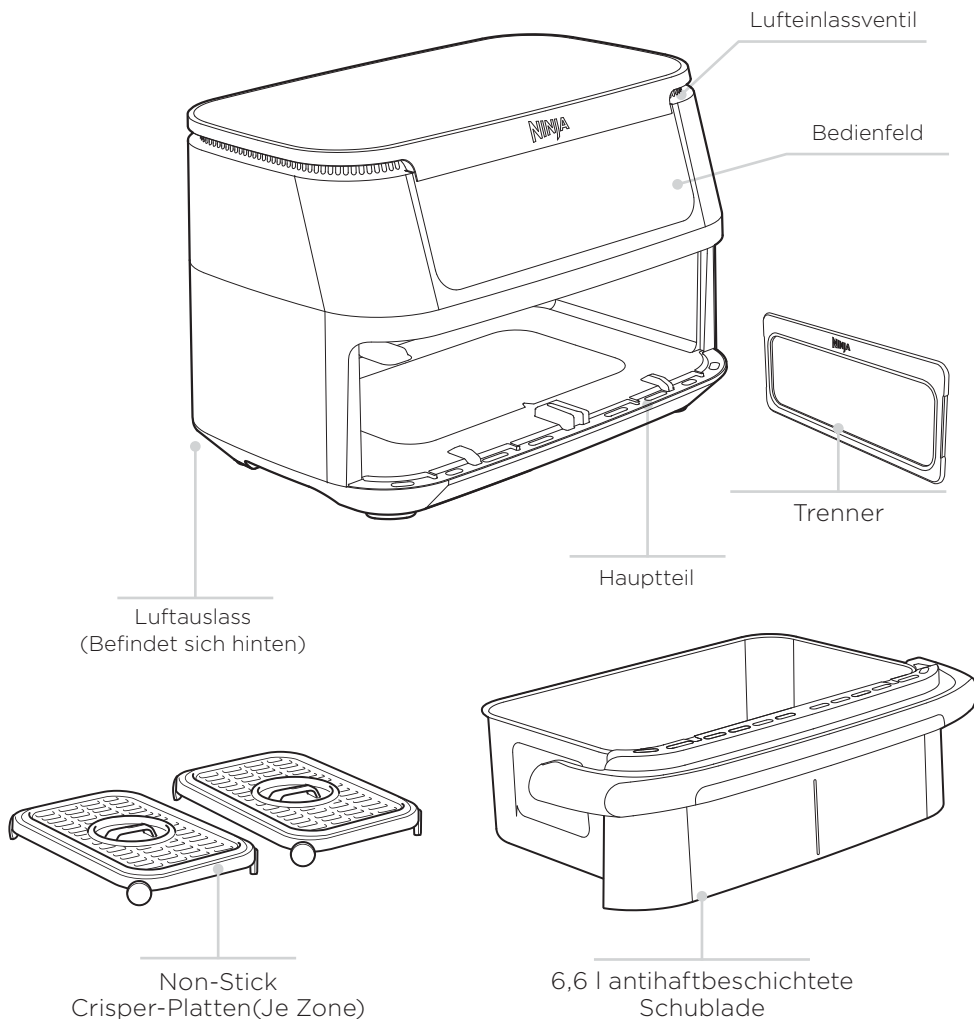


Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

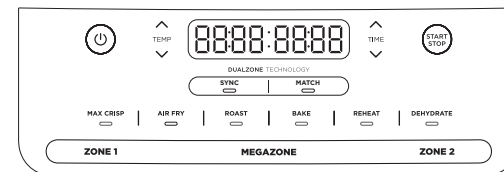
DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN



HINWEIS: Nutzen Sie die seitlichen Griffe, um die Schublade zu öffnen oder zu schließen.

HINWEIS: Stellen Sie nach dem Herausnehmen den Behälter oder die Platte immer auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab.

MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER DUAL-ZONEHEISSLUFTFRITTEUSE



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

FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

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

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

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

BEDIENTASTEN

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

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

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

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

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

START/STOP-Drehknopf: Drehen Sie START/STOP, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Zum START/STOP während des Garvorgangs drücken Sie START/STOP.

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

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

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die 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 (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

SCHNELLANLEITUNG FÜR REZEPTE UND KOCHTABELLEN

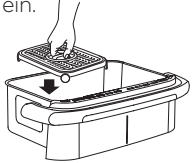
GAREN IN DER MEGAZONE

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

Max Crisp

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

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



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie MAX CRISP.



- 3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit 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 30 Sekunden lang COOL.

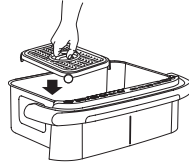


- 5 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/ Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Air Fry (Heißluft-Frittieren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C.

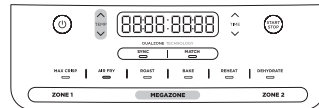
- 1 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie AIR FRY.



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

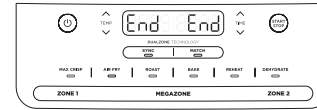


- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



HINWEIS: Sie können während des Garvorgangs die Schublade herausnehmen und die Zutaten schwenken, um gleichmäßige Knusprigkeit zu erreichen.

- 5 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 30 Sekunden lang COOL.

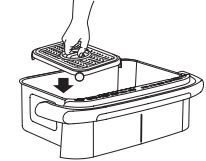


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/ Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

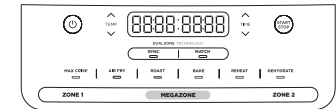
Roast (Braten)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 190 °C.

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



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie ROAST.



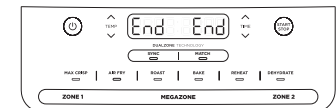
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Stellen Sie mit den TIME-Pfeilen die Garzeit 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 30 Sekunden lang COOL.



- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/ Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE - FORTSETZ.

Bake (Backen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 160 °C.

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



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie BAKE.



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

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



- 4 Stellen Sie mit den TIME-Pfeilen die Garzeit 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 30 Sekunden lang COOL.

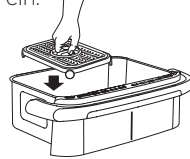


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Reheat (Aufwärmen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C.

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



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie REHEAT.



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



- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Aufwärmen zu beginnen.



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

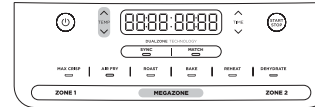


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Dehydrate (Dörren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C.

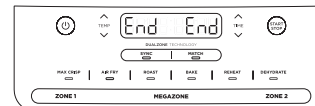
- 1 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Korb. Legen Sie anschließend den Knusperblech in den Korb auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Knusperblech.
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. DEHYDRATE. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie START/STOP, um mit dem Dörrenvorgang zu beginnen.



- 4 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 30 Sekunden lang COOL.



- 5 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

GAREN MIT DER DUALZONE TECHNOLOGIE

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

Siehe Seiten 50-53 für genaue Anweisungen zur Verwendung jeder Funktion.

SYNC

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

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein. Geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.
- 2 Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



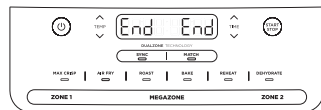
- 3 Wählen Sie Kammer 2 und Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



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



- 5 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 30 Sekunden lang COOL.



- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie Behälter **NICHT** oben auf das Gerät.

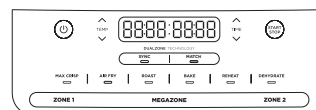
MATCH

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

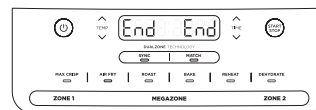
- 1 Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
- 2 Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



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



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



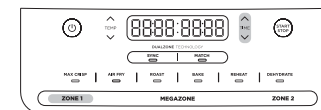
- 5 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

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

- 1 Wählen Sie Kammer 1 und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.



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



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



- 4 Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.



- 5 Wenn der Vorgang in jeder Kammer abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.
- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

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

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE - FORTSETZ.

GAREN ANHALTEN

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

HINWEIS: Wenn während des Garvorgangs ein Korb länger als 10 Minuten entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen jede Kammer erneut programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

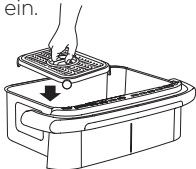
GAREN IN NUR EINER KAMMER

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

Max Crisp

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

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



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



- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen. 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 30 Sekunden lang COOL.

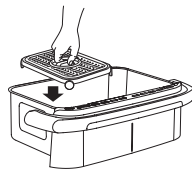


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Air Fry (Heißluft-Frittieren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). AIR FRY auswählen.



- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



HINWEIS: Sie können während des Garvorgangs die Schublade herausnehmen und die Zutaten schwenken, um gleichmäßige Knusprigkeit zu erreichen.

- 5 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 30 Sekunden lang COOL.

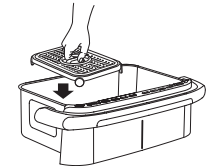


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Roast (Braten)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



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



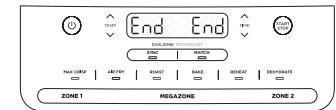
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Stellen Sie mit den TIME-Pfeilen die Garzeit 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.



- 6 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 30 Sekunden lang COOL.

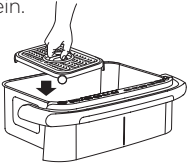


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Bake (Backen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 160 °C.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie **BAKE**.



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

- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Stellen Sie mit den TIME-Pfeilen die Garzeit 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.



- 6 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 30 Sekunden lang **COOL**.

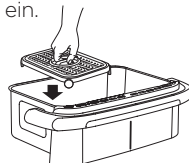


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Reheat (Aufwärmen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie **REHEAT**.



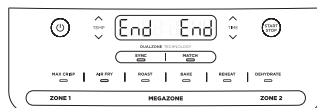
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie **START/STOP**, um mit dem Aufwärmen zu beginnen.



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

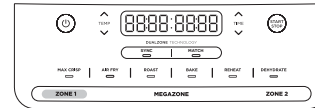


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Dehydrate (Dörren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 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.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie **DEHYDRATE**. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie **START/STOP**, um mit dem Dörrenvorgang zu beginnen.



- 5 Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display erscheint 30 Sekunden lang **COOL**.



- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. 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
Schublade, Trenner und Crisper Gittereinsätze	Diese können in der Geschirrspülmaschine oder mit der Hand gereinigt werden. Wenn Sie den Geschirrspüler benutzen, achten Sie darauf, dass die Teile nicht mit einem „starken“ oder „intensiven“ Waschgang gespült 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. Für eine längere Lebensdauer von Schublade, Trenner und Crisper Gittereinsatz empfehlen wir, sie von Hand zu reinigen.	Ja

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

HILFREICHE TIPPS

- Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen, müssen Sie diese nach der Hälfte der eingestellten Garzeit mit einer Silikonzange/Silikonutensilien bewegen.
- Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie dazu einfach die Kammer, die Sie anpassen möchten, und drücken Sie anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- 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.
- 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.
- Dank der Crisper-Platten befinden sich die Zutaten in den Schublade auf höherer Ebene. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie gleichmäßigere knusprigere Resultate erhalten.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 Kammer die Gartemperatur oder -zeit an?**
Wählen Sie dazu einfach die aktive Kammer und drücken Sie anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- Mein Gerät lässt sich nicht einschalten?**
Bitte probieren Sie eine andere Steckdose aus. Achten Sie auch darauf, kein Verlängerungskabel zu verwenden.
- Wie passe ich bei Verwendung der MegaZone die Gartemperatur oder -zeit an?**
Wählen Sie die gewünschte Zone und verwenden anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIMER-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- Muss das Gerät vorgeheizt werden?**
Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- Ist es möglich, in jeder Kammer ein anderes Gericht zuzubereiten, ohne dass sie sich gegenseitig kontaminieren?**
Ja, beide Kammern funktionieren mit separaten Heizelementen und Ventilatoren unabhängig.
- Wie halte ich den Countdown an?**
Wenn der Behälter aus dem Hauptteil genommen wird, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie den Behälter innerhalb 2 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen, ansonsten wird das Gerät sich automatisch abschalten.
- Kann ich den Behälter auf der Arbeitsplatte abstellen?**
Der Behälter erwärmt sich während des Garvorgangs. Handhaben Sie ihn mit Vorsicht und stellen Sie ihn nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Wann sollte ich die Crisper-Platte verwenden?**
Verwenden Sie die Crisper-Platte, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Die Platte sorgt dafür, dass das Gargut höher im Behälter liegt, sodass Luft darunter durchströmen kann, wodurch die Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- Warum ist meine Speise nicht vollständig gar?**
Achten Sie darauf, dass der Behälter während des Garvorgangs vollständig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schwenken Sie den Behälter, um Zutaten zu schütteln, damit sie rundum knusprig werden. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- Warum ist mein Essen angebrannt?**
Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- Warum werden beim Frittieren mit Heißluft Zutaten herumgeblasen?**
Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumbläst. Sichern Sie leichtgewichtige Lebensmittel, wie beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches, mit Holz-Cocksticks.
- Kann ich feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten mit Heißluft frittieren?**
Ja, aber verwenden Sie die richtige 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.

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. Die Garantiefrist beginnt mit der Lieferung des Produktes. 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 Ninja 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) mit Sitz in der EU gekauft wurden. Die Garantie deckt Ihr Gerät erst ab dem Kaufdatum und nur in dem Land, in dem es gekauft wurde.

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 Haushaltgerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Gerätes 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 ihr 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**



REGISTRER DIT KØB



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scan QR-koden med en mobilenhed

NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____

(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 2470W

Energiforbruget ved standby er 0,5 W.

Apparatet går automatisk i standbytilstand efter 10 minutters inaktivitet.

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	60
Dele	62
Lær kontrolpanelet at kende	63
Funktionsknapper	63
Betjeningsknapper	63
Inden første brug	63
Madlavning i din air fryer	64
Madlavning i MegaZone	64
Madlavning med DualZone-teknologi	67
Madlavning i en enkelt zone	69
Max Crisp (Maksimal Sprødhed)	69
Air Fry (Luftstegning)	69
Roast (Stegning)	70
Bake (Bagning)	70
Reheat (Genopvarm)	71
Dehydrate (Dehydrering)	71
Rengøring og vedligeholdelse	72
Nyttige tips	72
Fejlfindingsguide	73
Produktregistrering	74

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Læs alle anvisningerne, før din Airfryer med to zoner tages i brug.

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

⚠ ADVARSLER

- 1 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følelses 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. Børn MÅ IKKE bruge apparatet eller lege med det, hvis det anvendes i nærheden af børn.
- 4 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.
- 5 Brug **ALDRIG** en stikkontakt under køkkenbordet.
- 6 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 7 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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 11 Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør det, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 15 Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.
- 16 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. Brugere af udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 17 Sørg **ALTID** for, at kurven er lukket ordentligt, før du tænder.
- 18 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.
- 19 Brug **IKKE** apparatet, hvis den aftagelige kurv ikke er sat i.
- 20 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.

- 21 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.
- 22 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometeret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 23 Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 24 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.
- 25 Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 26 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.
- 27 Kurven og risten bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurven eller risten fra apparatet.
- 28 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 Brug **ALTID** to hænder og håndtagene på siderne af skufferne til at indsætte/fjerne skuffen.
- 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.

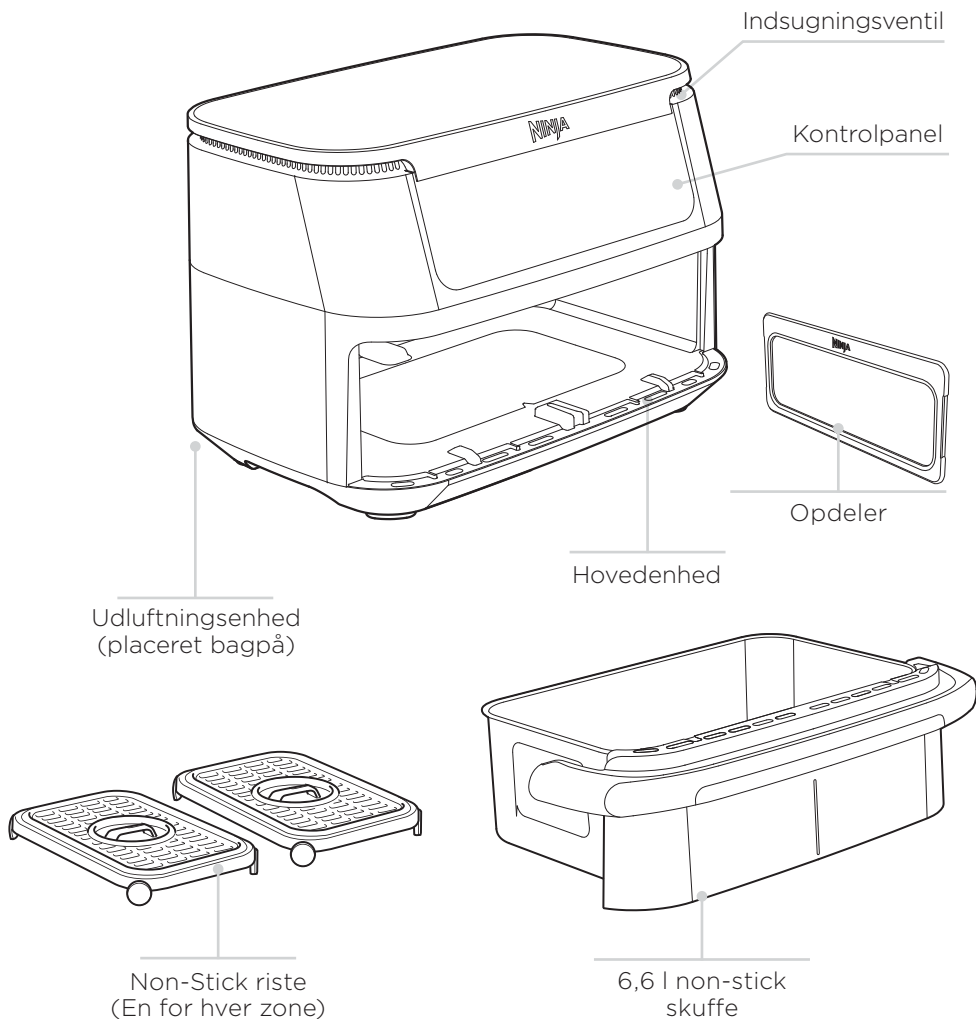


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



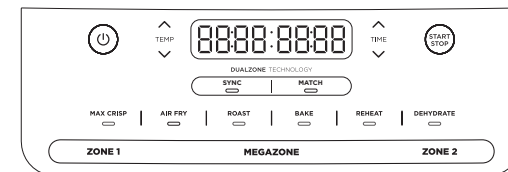
Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER



BEMÆRK: Brug håndtagene på siden, når du åbner og lukker skuffen

BEMÆRK: Stil ALTID kurven eller risten på en varmeresistent overflade.



Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

FUNKTIONSKNAPPER

MAX CRISP (Maksimal Sprødhed):

Bedst til frossen mad såsom pomfritter og kyllingenuggets.

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

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

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

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

BAKE (Bagning): Skab sofistikeret bagværk og desserter.

BETJENINGSKNAPPER

ZONE 1-knap: Kontrollér udgangen for skuffens venstre zone.

ZONE 2 button: Control the output of the right Zone of the drawer.

MEGAZONE: Remove the divider to cook in one 10.4l Zone. ngen for kurven til højre (zone 2).

TEMP-pile: Brug op- og ned-pilene på venstre side af displayet for at justere temperaturen både før og under tilberedning.

TID-pile: Brug op- og ned-pilene til højre for displayet til at tilpasse tilberedningstiden i alle funktionerne før og under tilberedningscyklussen

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

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

START/STOP-knap: Tryk på START/STOP-knappen for at begynde eller afbryde tilberedningscyklussen.

Afbryderknap: ON/OFF-knappen tænder og slukker apparatet, og stopper alle tilberedningsfunktioner.

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

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

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

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR

STARTVEJLEDNING TIL OPSKRIFTER OG MADLAVNINGSSKEMAER

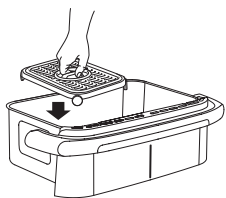
Madlavning i MegaZone

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

Max Crisp (maksimal sprødhed)

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

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



- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg MAX CRISP.



- 3 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til 30 minutter. Tryk på START/STOP for at starte tilberedning.



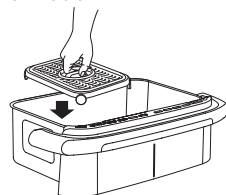
- 4 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.



- 5 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

Air Fry (luftfriture)

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



- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg AIR FRY.



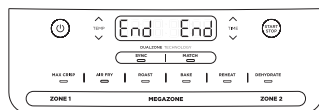
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.



- 5 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.

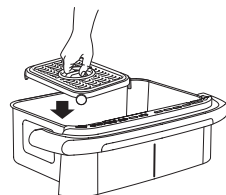


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

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

Roast (stegning)

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



- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg ROAST.



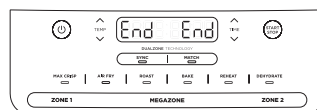
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på BEENDEN DE for at starte tilberedningen.



- 5 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.



- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

Bake (bagning)

- 1 Læg ingredienser i kurven, og indsæt kurven i enheden.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg BAKE.



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

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



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på BEENDEN DE for at starte tilberedning.



- 5 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.

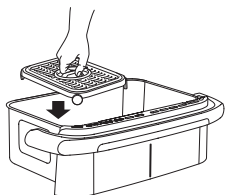


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

Reheat (genopvarmning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 170 °C.

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



- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg REHEAT.



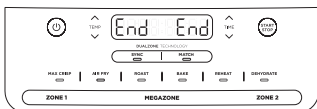
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på START/STOP for at genvarme.



- 5 Når forvarmning er færdig, bipper apparatet, og SLUT vil vises på skærmen.



- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

Dehydrate (dehydrering)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 60 °C.

- 1 Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg DEHYDRATE. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 3 Brug TID-pilene til at indstille tiden i 15 minutters-intervaller op til 1-12 timer. Tryk på START/STOP for at starte dehydrering.



- 4 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.



- 5 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

TILBEREDNING MED DUALZONE TEKNOLOGI

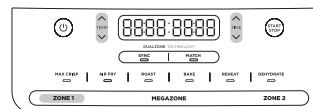
DualZone-teknologi anvender to madlavningszoner til at øge fleksibiliteten. Synkroniseringsfunktionen sikrer, at begge zoner, uanset forskellige tilberedningsindstillinger, vil være klar til at servere på samme tid.

Se side 69-71 for detaljerede instruktioner for hver funktion.

SYNKRONISERING

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

- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen. Læg ingredienser i kurven, og indsæt kurven i enheden.
- 2 Zone 1 vil forblive oplyst. Valg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.
- 3 Vælg zone 2 og derpå den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



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

- 4 Tryk på SYNC og tryk derefter på START/STOP 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.



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



- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning. **PLACER IKKE** kurve oven på apparatet.

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

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 Zone 1 vil forblive oplyst. Valg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



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



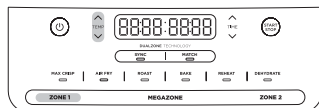
- 4 "Slut" vil vises på begge skærme, når tilberedningstiden slutter samtidig.



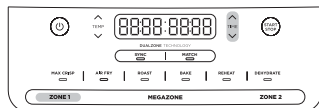
- 5 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

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

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



- 2 Brug TID-pilene til at justere varigheden



- 3 Vælg zone 2 og gentag trin 1 og 2



- 4 Tryk på START/STOP for at begynde tilberedning i begge zoner.



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

PAUSERING AF MADLAVNING

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

BEMÆRK: Hvis skuffen tages ud i mere end 10 minutter under tilberedningen, vil programmet blive annulleret. Du skal omprogrammere for at genoptage tilberedningen.

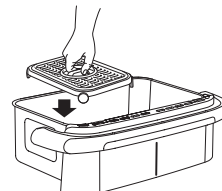
MADLAVNING I EN ENKELT ZONE

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

Max Crisp (maksimal sprødhed)

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

- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



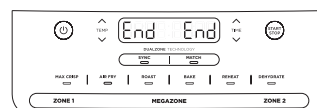
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg MAX CRISP.



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til 30 minutter. Tryk på START/STOP for at starte tilberedning.



- 5 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.



- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

Air Fry (luftfriture)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 200 °C.

- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg AIR FRY.



- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 5 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.



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

- 5 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.

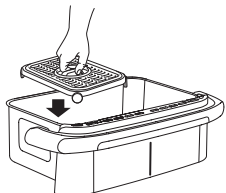


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

Roast (stegning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 190 °C.

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



- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Væg ROAST.



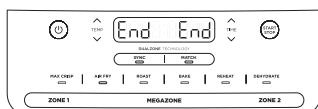
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 5 Brug TID-pilene til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.



- 6 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.

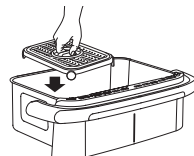


- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

Bake (bagning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 160 °C.

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



- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg BAKE.



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

- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 5 Brug TID-pilene til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på START/STOP for at starte tilberedning.



- 6 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.

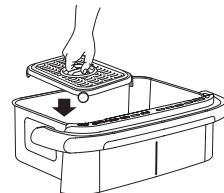


- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

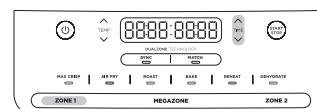
Reheat (genopvarmning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 170 °C.

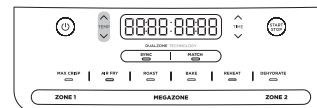
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg REHEAT.



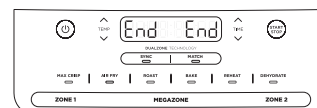
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 5 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på START/STOP for at genvarme..



- 6 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.



- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

Dehydrate (dehydrering)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 60 °C.

- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 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.
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg DEHYDRATE. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.ratur.



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i 15 minutters-intervaller op til 1-12 timer. Tryk på START/STOP for at starte dehydrering.



- 5 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet, og "COOL" vises på displayet i 30 sekunder.



- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab 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
Skuffe, skillevæg og crisperplader	Disse kan komme i opvaskemaskinen eller vaskes i hånden. Hvis du bruger opvaskemaskinen, skal du sikre dig, at delene ikke vaskes på en "tung" eller "intensiv" cyklus. Hvis de vaskes i hånden, skal alle dele lufttørre eller aftørres med et viskestykke efter brug. For at forlænge levetiden for skufferne, skillevæggen og crisperne anbefaler vi at vaske dem.	Ja

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

NYTTIGE TIPS

- 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 flytte rundt på dem med en tang eller et køkkenredskab i silikone, når halvdelen af tiden er gået.
- Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den zone, du vil tilpasse, og tryk på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen, og TID-pilene for tiden.
- For at konvertere opskrifter fra din almindelige ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Kontrollér maden ofte, så du undgår, at den får for meget.
- 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.
- Risten hæver ingredienserne i kurven, så luften cirkulerer under og rundt om dem, så din mad bliver sprød over det hele.
- Når du har valgt en tilberedningsfunktion, kan du trykke på START/STOP for at begynde tilberedningen med det samme. Enheden vil køre ved standardtemperatur og -tid.
- 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.
- 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.
- 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 varigheden, når jeg bruger en enkelt zone?**
Vælg den aktive zone, og tryk på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen og TID-pilene for tiden.
- Mit apparat vil ikke tænde?**
Prøv at sætte det i en anden stikkontakt. Sørg også for, at der ikke bruges et forlængerkabel.
- Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger MegaZone?**
Vælg den ønskede zone, og tryk på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen og TID-pilene for tiden.
- Kræver apparatet ikke forvarmning?**
Apparatet kræver ikke forvarmning.
- Kan jeg tilberede forskellige fødevarer i hver zone uden at bekymre mig om krydskontaminering?**
Ja, begge zoner er aflukkede med separate varmeelementer og faner.
- Hvordan sætter jeg nedtællingen på pause?**
Nedtællingstimeren sættes automatisk på pause, når du fjerner gryden fra apparatet. Genindsæt kurven inden for 2 minutter for at genoptage tilberedningen, eller enheden vil automatisk sluk.
- Kan risten stilles på mit køkkenbord?**
Risten bliver varm under tilberedningen. Pas på ved håndtering, og stil den kun på varmeresistente overflader.
- Hvornår skal jeg bruge risten?**
Brug risten, når du gerne vil have, at din mad skal være sprød. Risten hæver maden i kurven, så der kan komme luft ind under og omkring ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
- Hvorfor blev min mad ikke helt tilberedt?**
Sørg for, at kurven sidder korrekt under tilberedning. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Ryst kurven for blande ingredienser for en ensartet sprødhed. Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Tryk blot på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen og TID-pilene for tiden.
- Hvorfor er min mad brændt på?**
For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- Hvorfor blæses nogle ingredienser rundt, når jeg luftsteger?**
Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. Brug cocktailpinde for at sikre løse, lette ingredienser, såsom den øverste skive brød i en sandwich.
- Kan jeg luftstege ingredienser med våd panering?**
Ja, men du skal bruge den korrekte paneringsteknik. Det er vigtigt, at du først bruger mel, så æg og til sidst brødkrummer. Tryk paneringen godt fast på den panerede fødevarer, så krummer ikke vil blive blæst væk af fanen.
- 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.

Forbrugere, der køber et produkt i Danmark, 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 dit apparat:

- Dato for købet af apparatet (kvittering eller leveringsseddel)

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

VIGTIGT:

- Garantien dækker først dit produkt fra købsdatoen og kun i det land, hvor du har købt det.
- 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 lovebestemte 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.



REGISTRE SU PRODUCTO

- ninjakitchen.eu/register-guarantee
- Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

El consumo de energía en modo espera es de 0,5 W.

El producto activará el modo espera automáticamente tras 10 minutos de inactividad.

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



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

ÍNDICE

Salvaguardas importantes 78

Piezas.....80

Información sobre el panel de control 81

Botones de función81

Botones de funcionamiento81

Antes del primer uso..... 81

Cómo cocinar en la freidora de aire.....82

Cómo cocinar con el modo MegaZone 82

Cocina con tecnología DualZone 85

Cocinar en una sola zona 87

Max Crisp (Gratinado máximo) 87

Air Fry (Freir con aire)..... 87

Roast (Asar)..... 88

Bake (Hornear) 88

Reheat (Recalentar) 89

Dehydrate (Deshidratar) 89

Limpieza y mantenimiento90

Consejos útiles90

Guía de resolución de problemas 91

Registro de producto 92

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de FlexDrawer 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 producto o jueguen con él. Extremar la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños
- 3** **NO** coloque ni almacene nada sobre el producto cuando lo use.
- 4** **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.
- 5** **NUNCA** utilice un enchufe ubicado debajo de la encimera.
- 6** **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 7** **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.
- 8** 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.
- 9** 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.
- 10** **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 11** **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.
- 12** 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.
- 13** 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.
- 14** 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.
- 15** **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 16** **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.
- 17** Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.
- 18** Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- 19** **NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.

- 20** **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 21** 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.
- 22** 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.
- 23** 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.
- 24** **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.
- 25** Extremar las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.
- 26** 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.
- 27** 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.
- 28** **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** coloque 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** Utiliza **SIEMPRE** las dos manos y las asas situadas a ambos lados de los cajones para insertarlos o extraerlos.
- 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.

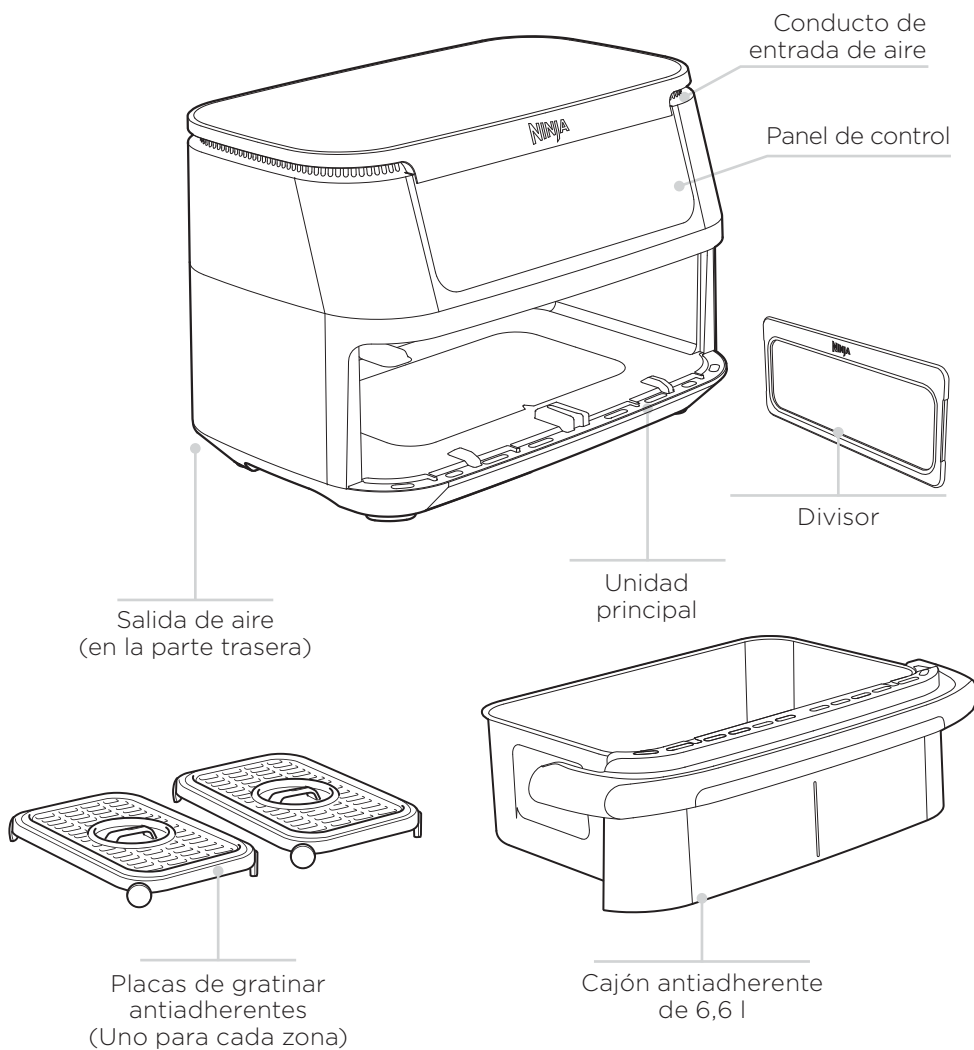


Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.



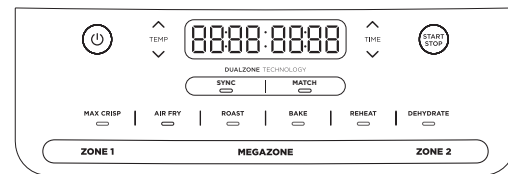
Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



NOTA: Utiliza las asas de los laterales al abrir y cerrar el cajón..

NOTA: SIEMPRE debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído.



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

BOTONES DE FUNCIÓN

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

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

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

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

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

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

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

Botón ZONE 1 (Zona 1): sirve para controlar la zona izquierda del cajón.

Botón ZONE 2 (Zona 2): sirve para controlar la zona derecha del cajón.

MEGAZONE: retira el divisor para cocinar en una zona de 6,6 l.

Flechas de TEMP (temperatura): Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción antes de cocinar o mientras cocinas.

Flechas de TIME (tiempo): Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo situadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción de cualquier función antes o durante el ciclo de cocción.

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

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

Botón START/STOP (Iniciar/detener): pulsa el botón START/STOP para iniciar o detener el ciclo de cocción.

Botón de encendido/apagado ☼: este botón permite encender y apagar la unidad, y detiene todas las funciones de cocción.

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

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

ANTES DEL PRIMER USO

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

Cómo cocinar con el modo MegaZone

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

Max Crisp (gratinado máximo)

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

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



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione MAX CRISP.



- 3 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. Presione START/STOP para empezar a cocinar.



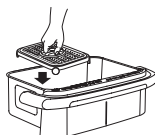
- 4 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.



- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Air Fry (freír con aire)

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



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione AIR FRY (freír con aire).



- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione START/STOP para empezar a cocinar.



- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.

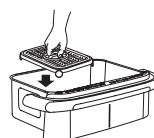


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

NOTA: Durante la cocción, puedes sacar el cajón y remover los ingredientes para que se doren de manera uniforme.

Roast (asar)

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



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione ROAST (asar).



- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione START/STOP para empezar a cocinar.



- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Bake (hornear)

- 1 Coloca los ingredientes en el cajón y, a continuación, introdúcelo en la unidad.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione BAKE (hornear).



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

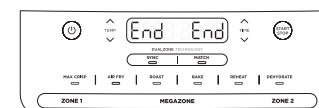
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione START/STOP para empezar a cocinar.



- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.



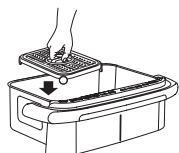
- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

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 introduzca esta en la unidad



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione REHEAT (recalentar)



- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Pulse START/STOP para comenzar el recalentamiento.



- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Dehydrate (deshidratar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 60°C

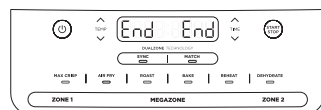
- 1 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione DEHYDRATE. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 3 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione START/STOP para empezar a deshidratar.



- 4 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.



- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR CON TECNOLOGÍA DUALZONE

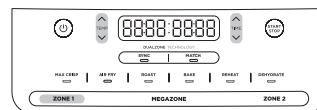
La tecnología DualZone utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función Sync (sincronización) garantiza que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminen listas para servir al mismo tiempo.

Para instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 87-89.

SYNC (SINCRONIZACIÓN)

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

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón. Instale placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad.
- 2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.

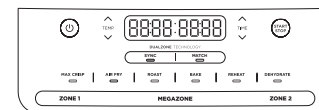


- 3 Seleccione la zona 2 y luego la función de cocción deseada utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.

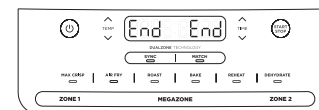


NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

- 4 Pulse SYNC (sincronizar) y pulse START/STOP 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.



- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona. **NO** ponga la cesta encima de la unidad.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

MATCH (COMBINACIÓN)

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

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón. Instale placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad.
- 2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) 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 START/STOP para empezar a cocinar en ambas zonas.



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



- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

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

- 1 Seleccione la zona 1 y luego la función deseada. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura.



- 2 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



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



- 4 Pulsa el botón START/STOP para empezar a cocinar en las dos zonas.



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

- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

PAUSA DE COCINADO

La cocción se pausará automáticamente cuando se retire el cajón. Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

NOTA: Si se retira el cajón durante el ciclo de cocción durante más de 10 minutos, se cancelará el programa. Tendrás que volver a programar la unidad para reanudar la cocción.

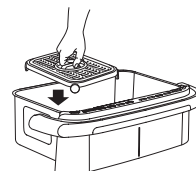
COCINAR EN UNA SOLA ZONA

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

Max Crisp (gratinado máximo)

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

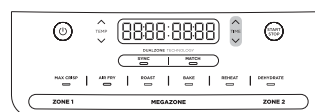
- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



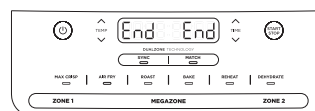
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione MAX CRISP (gratinado máximo).



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. Presione START/STOP para empezar a cocinar.



- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.

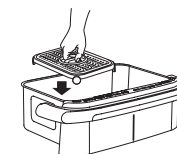


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Air Fry (freír con aire)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 200°C

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY.



- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione START/STOP para empezar a cocinar.



NOTA: Durante la cocción, puedes sacar el cajón y remover los ingredientes para que se doren de manera uniforme.

- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.



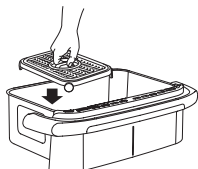
- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

Roast (asar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 190°C.

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



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



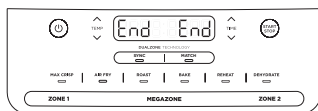
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Use las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione START/STOP para empezar a cocinar.



- 6 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.

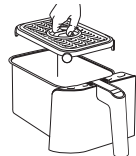


- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Bake (hornear)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 160°C.

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



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



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

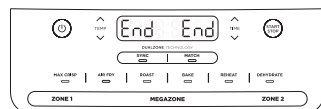
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Use las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione START/STOP para empezar a cocinar.



- 6 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.

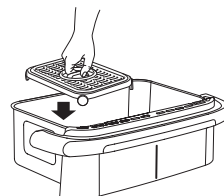


- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

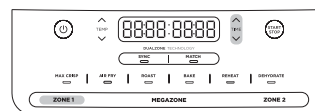
Reheat (recalentar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 170°C.

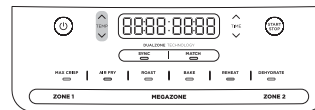
- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



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



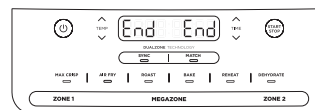
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Pulse START/STOP para comenzar el recalentamiento.



- 6 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.



- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Dehydrate (deshidratar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 60°C.

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 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.

- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE.

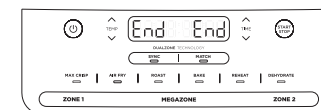
La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera. La temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione START/STOP para empezar a deshidratar.



- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "COOL" durante 30 segundos.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o 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?
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
Cajón, divisor y placas para gratinar	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si utilizas el lavavajillas, asegúrate de no lavar las piezas en un ciclo de lavado intensivo. Si se lavan a mano, seque con aire o con un paño todas las piezas tras su uso. Para prolongar la vida útil del cajón, el divisor y las placas para gratinar, recomendamos lavarlos a mano.	Sí

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

CONSEJOS ÚTILES

- 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 ingredientes encima de otros, asegúrese de removerlos con pinzas o utensilios de cocina de silicona una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción que hayas programado.
- El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con seleccionar la zona que quiere ajustar y, luego, pulse las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- 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.
- 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.
- Las placas de gratinar elevan los ingredientes de las Cajón de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- Tras seleccionar una función de cocción, puede pulsar START/STOP para empezar a cocinar de inmediato. La unidad funcionará a la temperatura y durante el tiempo predeterminados.
- 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.
- 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.
- 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 ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa una sola zona?**
Seleccione la zona activa y, luego, pulse las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- ¿Qué debo hacer si la unidad no se enciende?**
Prueba a enchufarla en otra toma. Asegúrate también de no estar utilizando un cable alargador.
- ¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo cuando se usa el modo MegaZone?**
Elige la zona deseada y, después, ajusta la temperatura con las flechas TEMP y el tiempo con las flechas TIME.
- ¿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.
- ¿Es seguro colocar la cesta en la encimera?**
La cesta se calentará durante la cocción. Tome precauciones al manipularla y colóquela únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- ¿Cuándo debería usar la placa de gratinar?**
Utilice la placa de gratinar cada vez que desee que la comida salga crujiente. La placa eleva la comida en la cesta para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, para que todos los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- ¿Por qué no se ha cocinado por completo mi comida?**
Asegúrese de que la cesta esté insertada por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Dé una sacudida a la cesta para mezclar ingredientes y lograr una textura crujiente uniforme. El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con usar las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- ¿Por qué se me ha quemado la comida?**
Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- ¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?**
En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Use palillos de madera para fijar la comida ligera y suelta, como la rebanada de pan superior de un bocadillo.
- ¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado líquido?**
Sí, pero utilice la técnica de empanado adecuada. Es importante bañar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presione el pan firmemente sobre los ingredientes rebozados, para que el ventilador no expulse migas.
- ¿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.

Cuando un consumidor compra un producto en la España, 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 productos 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 solo cubre el producto a partir de la fecha de compra y en el país donde lo adquirió.
- 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 dispositivo 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 tu 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.

GRAZIE

per aver acquistato la friggitrice ad aria a FlexDrawer Ninja Foodi



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

Watts: 2470W

Il consumo energetico in standby è di 0,5W.

L'elettrodomestico si predispone automaticamente in modalità standby dopo 10 minuti di inattività.

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	96
Componenti	98
Presentazione del pannello di controllo	99
Pulsanti funzione	99
Pulsanti operativi	99
Prima del primo utilizzo	99
Cucinare con la friggitrice ad aria	100
Cucinare nella MegaZone	100
Cucina con la tecnologia DualZone	104
Cucinare in un'unica zona	106
Max Crisp	106
Air Fry (Frittura ad aria)	106
Roast (Cottura arrosto)	107
Bake (Cottura al forno)	108
Reheat (Riscaldamento)	108
Dehydrate (Essiccazione)	109
Pulizia e manutenzione	110
Consigli utili	110
Guida alla risoluzione dei problemi	111
Registrazione del prodotto	112

PRECAUZIONI IMPORTANTI

ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la friggitrice ad aria a FlexDrawer 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 o giocare con l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 3** **NON** appoggiare o conservare alcun oggetto sopra il prodotto quando è in uso.
- 4** **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.
- 5** Non utilizzare **MAI** la presa elettrica sotto il piano di lavoro.
- 6** Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 7** **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.
- 8** 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.
- 9** 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.
- 10** Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 11** **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.
- 12** Prima di posizionare il cestello rimovibile nell'unità principale, verificare che questo e l'unità siano puliti e asciutti passando un panno morbido.
- 13** 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.
- 14** 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.
- 15** **NON** utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 16** **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.
- 17** Verificare **SEMPRE** che il cestello sia chiuso correttamente prima di utilizzare l'unità.
- 18** Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

- 19** **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito il cestello rimovibile.
- 20** **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 21** 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.
- 22** 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.
- 23** Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 24** **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.
- 25** Prestare particolare attenzione quando l'apparecchio contiene cibo caldo. Un uso errato può causare lesioni personali.
- 26** 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.
- 27** 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.
- 28** 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** Utilizzare **SEMPRE** entrambe le mani e le maniglie ai lati per inserire/estrarre lo scomparto.
- 32** Per disconnettersi, 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.

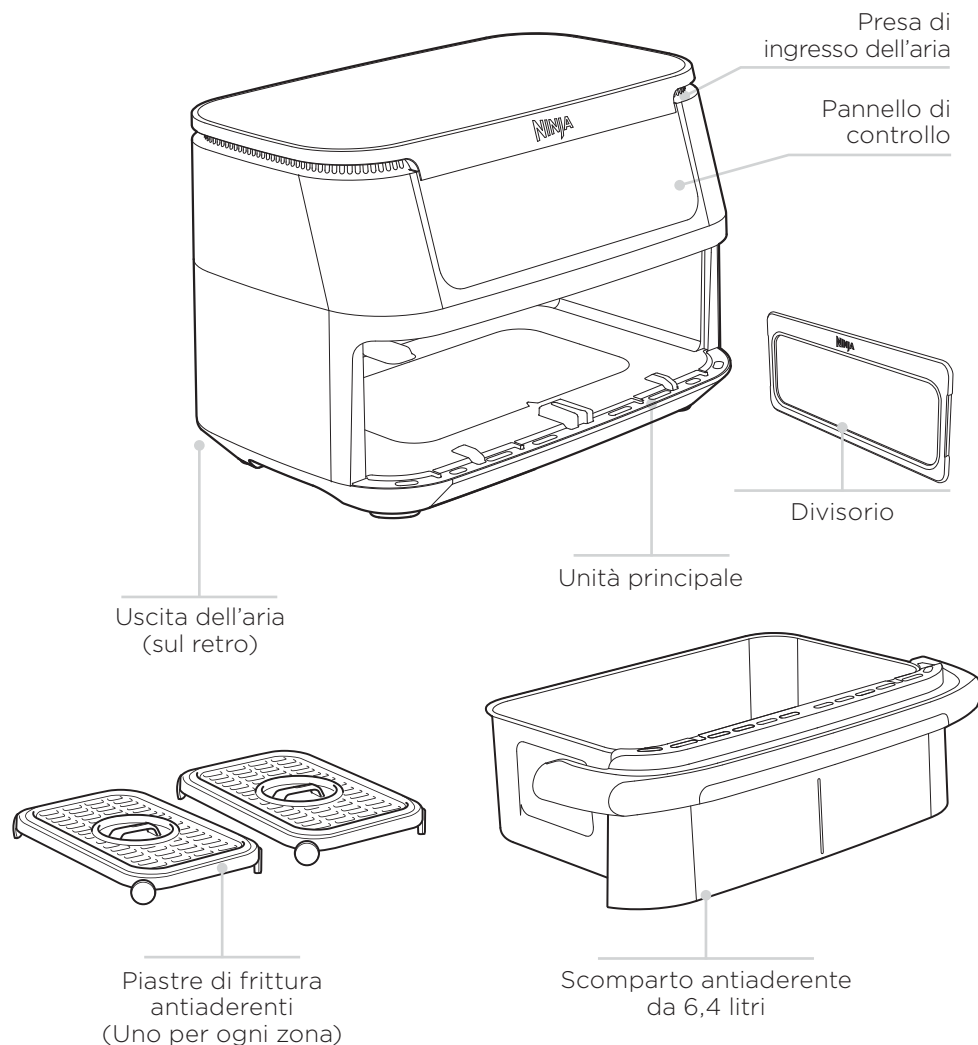


Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



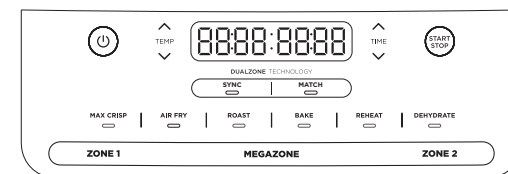
Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



NOTA: Utilizzare entrambe le mani ai lati per inserire/estrarre lo scomparto.

NOTA: Dopo l'estrazione, collocare sempre il cestello o la piastra su una superficie resistente al calore.



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

PULSANTI FUNZIONE

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

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

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

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

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

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

PULSANTI OPERATIVI

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

Frecce TEMP: utilizzare le frecce su e giù per regolare la temperatura prima o durante la cottura.

Frecce TIME: utilizzare le frecce su e giù per regolare il tempo di cottura di qualsiasi funzione prima o durante la cottura.

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

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

Manopola START/STOP: Ruotare la manopola da un lato all'altro per selezionare la funzione desiderata. Durante il ciclo di cottura premere la manopola per START/STOP.

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

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

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare i cestelli e le piastre di frittura in acqua calda e sapone, quindi risciacquarli e asciugarli completamente. I cestelli e le piastre di frittura sono gli **UNICI** componenti lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la vita dei cestelli, consigliamo il lavaggio a mano. Non inserire **MAI** l'unità principale in lavastoviglie.
- 4 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

CONSULTARE LA GUIDA RAPIDA PER RICETTE E TABELLE DI COTTURA

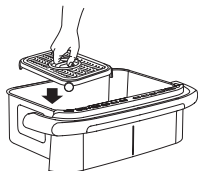
CUCINARE NELLA MEGAZONE

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

Max Crisp

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

- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



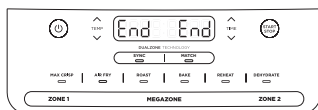
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare MAX CRISP.



- 3 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un 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.

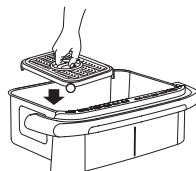


- 5 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Air Fry (frittura ad aria)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 200°C.

- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare AIR FRY.



- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.

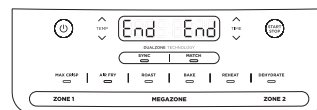


- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere START/STOP per avviare la cottura.



NOTA: Durante la cottura, è possibile estrarre lo scomparto e scuotere 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.

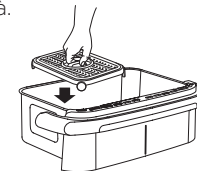


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Roast (cottura arrosto)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 190°C.

- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



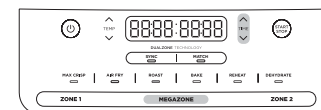
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare ROAST.



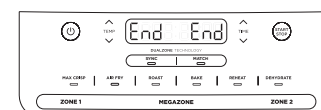
- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere 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.



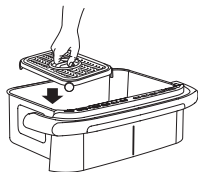
- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

Bake (cottura al forno)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 160°C.

- 1 Inserire una piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi inserire il cestello nell'unità.



- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare BAKE.



- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



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

- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere 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.

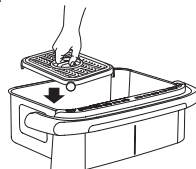


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Reheat (riscaldamento)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 170°C.

- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



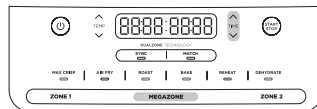
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare REHEAT.



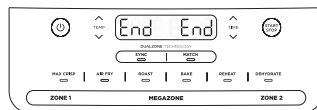
- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere START/STOP per avviare il riscaldamento.



- 5 Una volta completato il riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

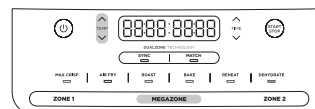


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Dehydrate (essiccazione)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 60°C.

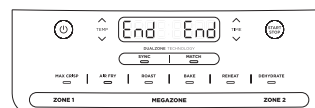
- 1 Collocare nel cestello un singolo strato di ingredienti. A questo punto, inserire la piastra di frittura nel cestello, sugli ingredienti, e mettervi sopra un altro strato di ingredienti.
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare DEHYDRATE. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 3 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere START/STOP per avviare l'essiccazione.



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



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

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

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 106-109.

SYNC

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

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto. Inserire gli ingredienti nello scomparto, quindi inserire lo scomparto nell'unità.
- 2 La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Usare le frecce TEMP per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.



- 3 Selezionare la Zona 2, quindi selezionare la funzione di cottura desiderata. Usare le frecce TEMP per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.

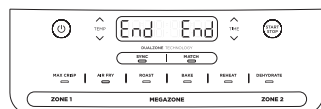


NOTA: è possibile selezionare una funzione diversa per la Zona 2.

- 4 Premere SYNC, quindi premere START/STOP 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.



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



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

MATCH

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

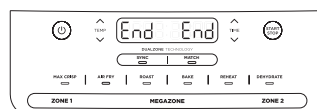
- 1 Inserire gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
- 2 La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Usare le frecce TEMP per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.



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



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



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

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

- 1 Selezionare la zona 1, quindi selezionare la funzione desiderata. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura.



- 2 Utilizzare le frecce TIME per impostare il tempo.



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



- 4 Premere START/STOP per avviare la cottura in entrambe le zone.



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

METTERE IN PAUSA LA COTTURA

La cottura va automaticamente in pausa quando viene estratto uno scomparto.

NOTA: Se durante la cottura lo scomparto viene estratto per più di 2 minuti, il programma si annulla. Per riprendere sarà necessario riprogrammare la cottura.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

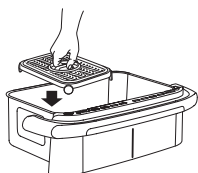
CUCINARE IN UN'UNICA ZONA

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

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 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



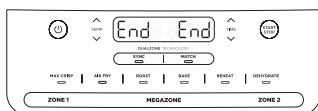
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare MAX CRISP.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 30 minuti. 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.

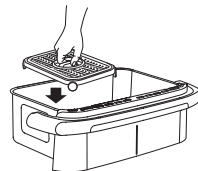


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Air Fry (frittura ad aria)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 200°C.

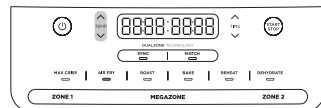
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare AIR FRY.



- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.

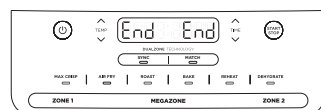


- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere START/STOP per avviare la cottura.



NOTA: Durante la cottura, è possibile estrarre lo scomparto e scuotere gli ingredienti per una croccantezza uniforme.

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

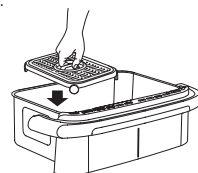


- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

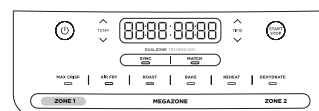
Roast (cottura arrosto)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 190°C.

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare ROAST.



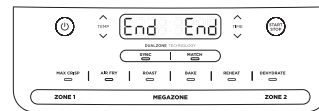
- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere START/STOP per avviare la cottura.



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



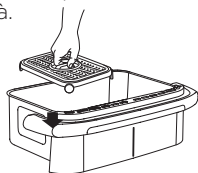
- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

Bake (cottura al forno)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 170°C.

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Inserire una piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi inserire il cestello nell'unità.



- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare BAKE.



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

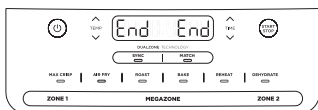
- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere START/STOP per avviare la cottura.



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

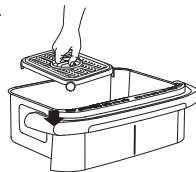


- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Reheat (riscaldamento)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 170°C.

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare REHEAT.



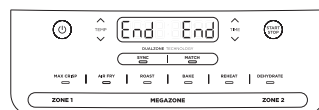
- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere START/STOP per avviare il riscaldamento.



- 6 Una volta completato il riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

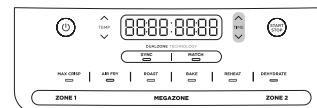
Dehydrate (essiccazione)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 60°C.

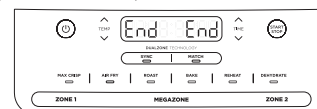
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Collocare nel cestello un singolo strato di ingredienti. A questo punto, inserire la piastra di frittura nel cestello, sugli ingredienti, e mettervi sopra un altro strato di ingredienti.
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare DEHYDRATE. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere START/STOP per avviare l'essiccazione.



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



- 6 Estrarre gli ingredienti 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
Scomparto, divisorio e piastra per frittura antiaderente	Si possono lavare in lavastoviglie o a mano. Se si utilizza la lavastoviglie, assicurarsi che le componenti non vengano lavate con un ciclo di lavaggio "forte" o "intensivo". Dopo il lavaggio a mano, lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio. Per prolungare la vita degli scomparti, del divisorio e della piastra per frittura antiaderente consigliamo il lavaggio a mano.	Sì

Se sulla piastra di frittura o divisorio sono presenti resti di cibo, collocarli in un lavandino riempito di acqua tiepida e sapone e lasciarli in ammollo.

CONSIGLI UTILI

- 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, spostarli utilizzando pinze/utensili in silicone a metà del tempo di cottura impostato.
- È possibile impostare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Basta selezionare la zona che si desidera regolare, quindi premere le frecce TEMP per regolare la temperatura o le frecce TIME per regolare il tempo.
- 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.
- 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.
- La piastra di frittura solleva gli ingredienti nel cestello in modo che l'aria possa circolare attorno a loro e che il livello di croccantezza sia uniforme.
- Dopo aver selezionato una funzione di cottura, si può premere START/STOP per iniziare immediatamente a cucinare. L'unità funzionerà alla temperatura e per il tempo predefiniti.
- Per ottenere i migliori risultati con verdura fresca e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaio d'olio. Aggiungere più olio in base alle esigenze per ottenere così il livello di croccantezza desiderato.
- 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.
- Per ottenere i migliori risultati, estrarre immediatamente il cibo una volta completato il tempo di cottura così da non cuocere eccessivamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso una sola zona?**
Selezionare la zona attiva, quindi premere le frecce TEMP per regolare la temperatura o le frecce TIME per regolare il tempo.
- Perché la mia unità non si accende?**
Provare a collegare la spina a un'altra presa di corrente. Assicurarsi anche di non utilizzare alcuna prolunga.
- Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso MegaZone?**
Selezionare la zona desiderata, quindi usare le frecce TEMP per regolare la temperatura o le frecce TIME per regolare il tempo.
- L'unità ha bisogno di essere preriscaldata?**
L'unità non ha bisogno di essere preriscaldata.
- Posso cuocere alimenti diversi in ciascuna zona senza dovermi preoccupare che i sapori si mescolino?**
Sì, entrambe le zone sono autonome, con elementi riscaldanti e ventole separate.
- Come è possibile mettere in pausa il conto alla rovescia?**
Il conto alla rovescia si metterà in pausa automaticamente rimuovendo i cestelli dall'unità. Reinserire il cestello entro 2 minuti per riprendere la cottura o l'unità si spegnerà automaticamente.
- Il cestello può essere collocato sul piano di lavoro?**
Il cestello si riscalderà durante la cottura. Maneggiarlo con cautela e collocarlo solo su superfici resistenti al calore.
- Quando devo usare la piastra di frittura?**
Utilizzare la piastra di frittura per rendere i cibi croccanti. La piastra solleva il cibo nel cestello per consentire all'aria di scorrere al di sotto e intorno ad essa, in modo da cuocere gli ingredienti uniformemente.
- Perché la mia pietanza non si è cotta completamente?**
Verificare che il cestello sia completamente inserito durante la cottura. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo del cestello senza sovrapposizioni. Per una croccantezza uniforme, scuotere gli ingredienti. È possibile impostare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Selezionare le frecce TEMP per regolare la temperatura o le frecce TIME per regolare il tempo.
- Perché il cibo si è bruciato?**
Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- Perché alcuni ingredienti si spostano con la frittura ad aria?**
Può capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi più leggeri all'interno del cestello. Utilizzare stuzzicadenti da cocktail per fissare il cibo leggero, ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino.
- È possibile friggere ad aria ingredienti immersi nella pastella?**
Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. È importante cospargere i cibi innanzitutto con la farina, quindi con l'uovo e infine con il pangrattato. Premere forte l'impanatura sugli ingredienti pastellati, così le briciole non verranno sparpagliate dalla ventola.
- 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.

Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia, 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 relative al 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 copre il prodotto solo a partire dalla data di acquisto e nel Paese 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 del 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 il 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 FlexDrawer 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

Het stand-by energieverbruik is 0,5 W.

Het apparaat schakelt automatisch over naar stand-bymodus na 10 minuten inactiviteit.

TIP: U kunt het model- en serienummer op het label met de QR-code vinden dat zich aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel bevindt.



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen	116
Onderdelen	118
Het bedieningspaneel leren kennen	119
Functieknoppen	119
Bedieningsknoppen	119
Vóór het eerste gebruik	119
Koken in uw Airfryer	120
Koken in de MegaZone	120
Koken met dubbele zone-technologie	124
Koken in een enkele zone	126
Max Crisp	126
Air Fry (Airfryen)	126
Roast (Braden)	127
Bake (Bakken)	128
Reheat (Opwarmen)	128
Dehydrate (Uitdrogen)	129
Reiniging en onderhoud	130
Handige tips	130
Handleiding voor het oplossen van problemen	131
Productregistratie	132

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies voordat u uw Ninja FlexDrawer 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. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken of ermee spelen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 3 Plaats of bewaar **NIETS** bovenop het product wanneer het in gebruik is.
- 4 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrische brander, of op in een verwarmde oven of kookplaat.
- 5 Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
- 6 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 7 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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 11 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.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 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.
- 15 Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.
- 16 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.
- 17 Zorg er **ALTIJD** voor dat de mand goed afgesloten is voordat u hem gebruikt.
- 18 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm (6 inch) ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- 19 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare lade is geïnstalleerd.
- 20 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

- 21 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.
- 22 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.
- 23 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.
- 24 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.
- 25 U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet voedsel bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- 26 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.
- 27 De lade en crisplaat worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u de lade of plaat uit het apparaat verwijdert.
- 28 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 Gebruik **ALTIJD** twee handen en de handgrepen aan de zijkanten van de lades om de lade te plaatsen/verwijderen.
- 32 Om los te koppelen, 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.

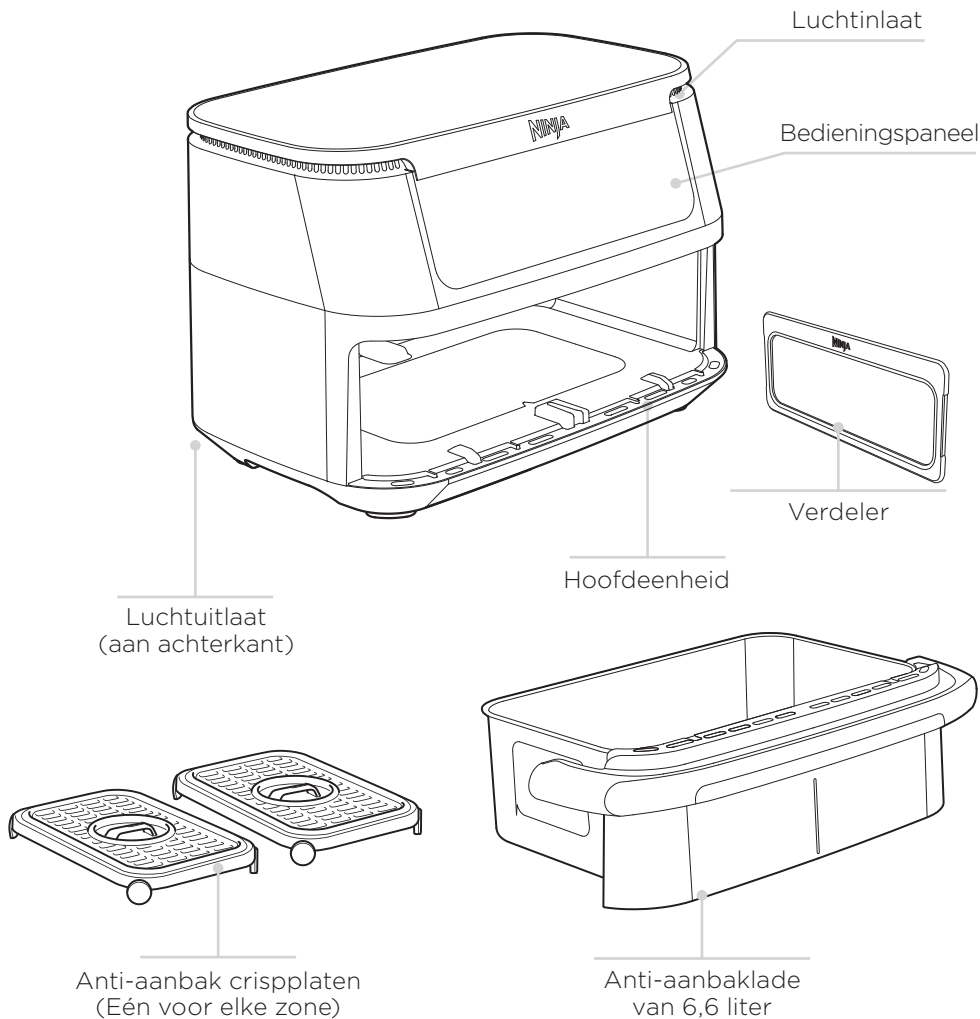


Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



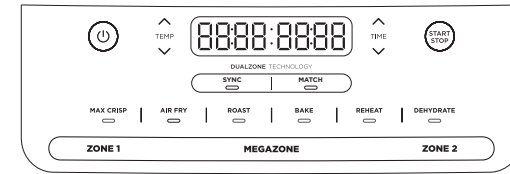
Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING



OPMERKING: Gebruik de handgrepen aan de zijkant bij het openen en sluiten van de lade

OPMERKING: Plaats de lade of plaat altijd op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat.



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

FUNCTIEKNOPPEN

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

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

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

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

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

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

BEDIENINGSKNOPPEN

- 1 Bedien de uitvoer voor de linker lade (zone 1).
- 2 Bedien de uitvoer voor de rechter lade (zone 2).

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

TIJD-pijlen: Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in een willekeurige functie voor of tijdens de kookcyclus aan te passen

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

COMBINEER-knop: Past automatisch de instellingen van zone 2 aan die van zone 1 aan om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te bereiden of verschillende gerechten te bereiden met dezelfde functie, temperatuur en tijd.

START/STOP-knop: Draai de draaiknop om de gewenste functie te selecteren. Druk tijdens de kookcyclus de knop in voor START/STOP.

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

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

HOLD-STAND: In de SYNC-stand verschijnt op het apparaat Hold. Eén zone is aan het koken, terwijl de andere zone wacht totdat de tijden samen gesynchroniseerd zijn.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de laden en de crispsplaten met warm zeepsop af, spoel ze grondig af en droog ze vervolgens goed af. De laden en crispsplaten zijn de **ENIGE** vaatwasmachinebestendige onderdelen. Om de levensduur van de laden te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen. Doe de hoofdeenheid **NOOIT** in de vaatwasser.
- 4 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm (6 inch) 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

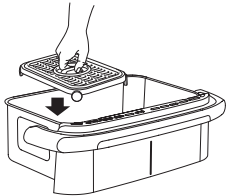
KOKEN IN DE MEGAZONE

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

Max Crisp

OPMERKING: Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Max Crisp functie. De temperatuur is vooraf ingesteld op 240 ° C.

- Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer MAX CRISP.



- Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 30 minuten. Druk START/STOP in om te beginnen met koken.



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

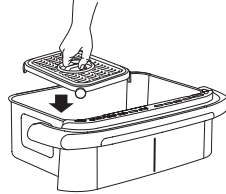


- Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

Air Fry (Airfryen)

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 200 ° C.

- Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer AIR FRY.



- Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.

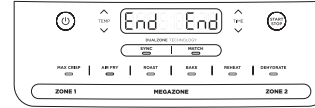


- Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk START/STOP in om te beginnen met koken.



OPMERKING: Tijdens het koken kunt u de lade verwijderen en de ingrediënten schudden om ze knapperiger te maken.

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

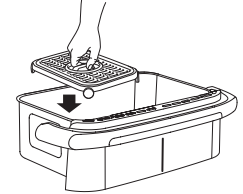


- Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

Roast (Braden)

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

- Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer ROAST.



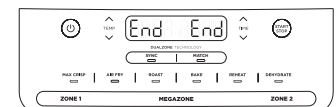
- Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



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



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



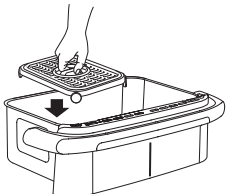
- Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

KOKEN IN UW AIRFRYER - VERVOLG

Bake (Bakken)

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 160 ° C.

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



- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer BAKE.



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

- 3 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk 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.

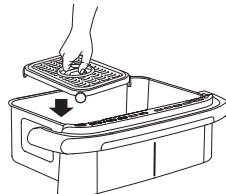


- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

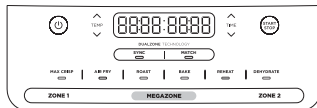
Reheat (Opwarmen)

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 170 ° C.

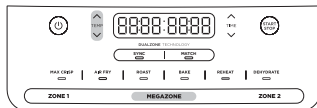
- 1 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer REHEAT.



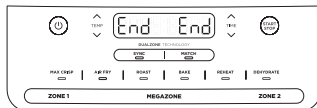
- 3 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk op START/STOP om het opwarmen te beginnen.



- 5 Wanneer het opwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

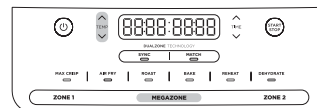


- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

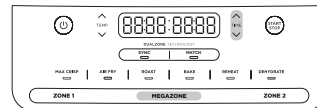
Dehydrate (Drogen)

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 ° C.

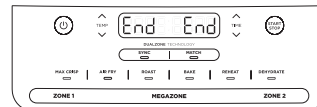
- 1 Plaats een enkele laag ingrediënten in de lade. Plaats vervolgens de crispplaat in de lade boven op de ingrediënten en plaats een andere laag ingrediënten op de crispplaat.
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer DEHYDRATE. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 3 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur. Druk op START/STOP om met drogen te beginnen.



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



- 5 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

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 126-129 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 Installeer de verdeler in het midden van de lade. Plaats de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.

- 2 Zone 1 blijft verlicht. Selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur in te stellen en gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



- 3 Selecteer zone 2 en selecteer vervolgens de gewenste kookfunctie. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur in te stellen en gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



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

- 4 Druk op SYNC en druk vervolgens op START/STOP om te beginnen met koken in de zone met de langste tijd. De andere zone geeft **Hold** weer. Het apparaat geeft een pieptoon en activeert de tweede zone wanneer beide zones dezelfde resterende tijd hebben.



OPMERKING: Als u besluit dat het voedsel in een van de zones klaar is met koken voordat de kooktijd is verstreken, kunt u **EEN ZONE STOPPEN**. Selecteer die zone en druk vervolgens op de draaiknop om de zone te pauzeren of de tijd op nul te zetten. Zie pagina 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 de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips. Plaats de lade **NIET** boven op het apparaat.

COMBINEREN

Om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te bereiden of verschillende gerechten te bereiden met dezelfde functie, temperatuur en tijd:

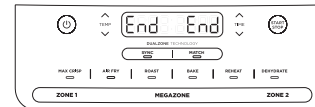
- 1 Plaats de ingrediënten in de lades en plaats de lades in het apparaat.
- 2 Zone 1 blijft verlicht. Selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur in te stellen en gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



- 3 Druk op de MATCH-knop om de instellingen van zone 1 naar zone 2 te kopiëren. Druk vervolgens op START/STOP om het koken in beide zones te starten.



- 4 "End" verschijnt op beide schermen wanneer het koken tegelijkertijd eindigt.



- 5 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

Beide zones tegelijkertijd beginnen, maar op verschillende tijdstippen eindigen:

- 1 Selecteer zone 1 en selecteer vervolgens de gewenste kookfunctie. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur in te stellen.



- 2 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



- 3 Selecteer zone 2 en herhaal vervolgens de stappen 1 en 2.



- 4 Druk op de START/STOP om te beginnen met koken in beide Zones.



- 5 Wanneer het koken in elke zone is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" (einde) op het weergavescherm.
- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

HET KOKEN PAUZEREN

Het koken pauzeert automatisch wanneer een lade wordt verwijderd.

OPMERKING: Als tijdens het koken de lade langer dan 2 minuten wordt verwijderd, wordt het programma geannuleerd. U moet alles opnieuw programmeren om het koken te hervatten.

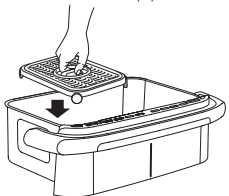
KOKEN IN EEN ENKELE ZONE

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

Max Crisp

OPMERKING: Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Max Crisp functie. De temperatuur is vooraf ingesteld op 240 ° C.

- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer MAX CRISP.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 30 minuten. Druk START/STOP in 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.

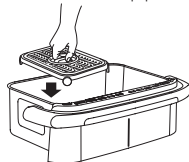


- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

Air Fry (Airfryen)

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 200 ° C.

- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



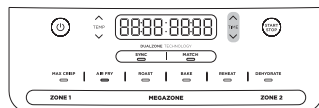
- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer AIR FRY.



- 4 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 5 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk START/STOP in om te beginnen met koken.



OPMERKING: Tijdens het koken kunt u de lade verwijderen en de ingrediënten schudden om ze knapperiger te maken.

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

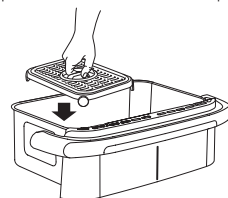


- 7 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

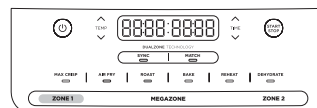
Roast (Braden)

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

- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



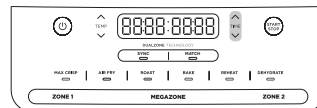
- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer ROAST.



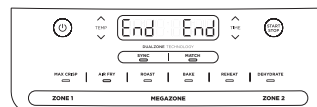
- 4 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



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



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



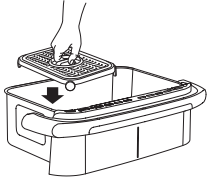
- 7 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

KOKEN IN UW AIRFRYER - VERVOLG

Bake (Bakken)

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 160 ° C.

- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer BAKE.



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

- 4 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



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



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

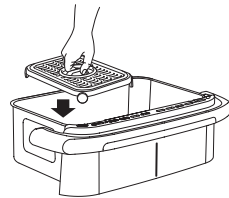


- 7 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

Reheat (Opwarmen)

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 170 ° C.

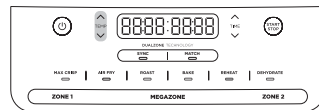
- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer REHEAT.



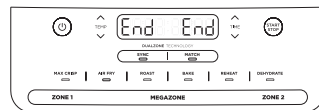
- 4 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 5 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk op START/STOP om het opwarmen te beginnen.



- 6 Wanneer het opwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.



- 7 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

Dehydrate (Drogen)

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 ° C.

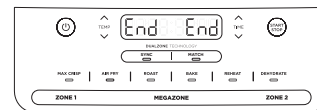
- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats een enkele laag ingrediënten in de lade. Plaats vervolgens de crispplaat in de lade boven op de ingrediënten en plaats een andere laag ingrediënten op de crispplaat.
- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer DEHYDRATE. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur. Druk op START/STOP om met drogen te beginnen.



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



- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

REINIGING EN ONDERHOUD

Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

Onderdeel/ accessoire	Reinigingsmethode	Vaatwasmachine- bestendig?
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
Lade, Verdeler en crispplaten	Deze kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gewassen. Als u de vaatwasser gebruikt, zorg er dan voor dat de onderdelen niet op een 'zwaar' of 'intensief' programma worden afgewassen. Droog alle onderdelen aan de lucht of met een theedoek na het afwassen met de hand. Om de levensduur van de lade, verdeler en crispplaten te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen.	Ja

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

HANDIGE TIPS

- 1 Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Als de ingrediënten over elkaar liggen, moet u ze halverwege de ingestelde kooktijd verplaatsen met een siliconen tang/keukengerei.
- 2 De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Selecteer de zone die u wilt aanpassen en druk vervolgens op de TEMP-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIJD-pijlen om de tijd aan te passen.
- 3 Om recepten van uw traditionele oven over te zetten, gaat u uit van een verlaging van de temperatuur met 10°C. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.
- 4 Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Om dat tegen te gaan kunt u ingrediënten (zoals het bovenop liggende sneetje brood van een sandwich) met cocktailprikkers vast te steken.
- 5 De crispplaten tillen ingrediënten in de lade op, zodat er lucht onder en rondom de ingrediënten gecirculeerd kan worden om ze krokant te laten worden.
- 6 Nadat u een kookfunctie hebt geselecteerd drukt u de START/STOP in om direct te beginnen. Het apparaat zal inschakelen op de standaardtemperatuur en -tijd.
- 7 Voor het beste resultaat met verse groenten en aardappelen dient u ten minste 1 eetlepel olie te gebruiken. Voeg meer olie toe om het gewenste niveau van krokantheid te verkrijgen.
- 8 Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. We raden aan om een direct uitleesbare thermometer te gebruiken om de interne temperatuur van vlees en vist te controleren. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- 9 Voor het beste resultaat moet u voedsel onmiddellijk nadat de kooktijd is voltooid verwijderen om overgaring te voorkomen.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik een enkele zone gebruik?**
Selecteer de actieve zone en gebruik vervolgens de TEMP-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIJD-pijlen om de tijd aan te passen
- **Mijn apparaat gaat niet aan?**
Probeer de stekker in een ander stopcontact te steken. Zorg er ook voor dat er geen verlengsnoer wordt gebruikt..
- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik MegaZone gebruik?**
Selecteer de gewenste Zone en gebruik vervolgens de TEMP-pijlen om de temperatuur aan te passen, of de TIJD-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 lade uit het apparaat haalt. Plaats de lade binnen 2 minuten opnieuw om het koken te hervatten of het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
- **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.
- **Waarom is mijn eten niet volledig gekookt?**
Zorg ervoor dat de lade tijdens het koken volledig geplaatst is. Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Schud de ingrediënten in de lade los om ervoor te zorgen dat alles even krokant wordt. De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur aan te passen of de TIJD-pijlen om de tijd aan te passen.
- **Waarom is mijn eten verbrand?**
Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- **Waarom worden sommige ingrediënten in de rondte geblazen tijdens het airfryen?**
Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Gebruik houten cocktailprikkers om los, voedsel met een licht gewicht vast te prikken, zoals de bovenste snee brood op een sandwich.
- **Kan ik natte, gepaneerde ingrediënten airfryen?**
Ja, maar alleen als de juiste paneertechniek wordt gebruikt. Het is belangrijk om voedsel eerst met bloem, dan met ei, en vervolgens pas met broodkruimels te paneren. Druk het paneermeel stevig op de gepaneerde ingrediënten, zodat kruimels niet door de ventilator eraf worden geblazen.
- **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.

Wanneer een consument in de Nederland 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 onaangestast.

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 eenheid

Bezoek www.ninjakitchen.eu om online te registreren

BELANGRIJK:

De garantie dekt uw product enkel vanaf de datum van aankoop en in het land 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 eenheid 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 apparaat 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 eenheid 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 FlexDrawer 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: 220-240 V~, 50-60 Hz

Effekt: 2470 W

Standby-strømforbruket er 0,5 W.

Apparatet når standbymodus automatisk etter 10 minutter med inaktivitet.

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.

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak	136
Deler	138
Bli kjent med kontrollpanelet	139
Funksjonsknapper	139
Betjeningsknapper	139
Før første bruk	139
Matlaging i Air Fryer	140
Matlaging i MegaZone	140
Matlaging med DualZone-teknologi	144
Matlaging i en enkelt sone	146
Max Crisp	146
Air Fry (luftfritere)	146
Roast (steke)	147
Bake	148
Reheat (varme opp)	148
Dehydrate (dehydrere)	149
Rengjøring og vedlikehold	150
Nyttige tips	150
Retningslinjer for feilsøking	151
Produktregistrering	152

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Les alle instruksjonene før du bruker Ninja FlexDrawer 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** tillat barn å bruke eller leke med apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 3 **IKKE** plasser eller lagre noe på toppen av produktet når det er i bruk.
- 4 **IKKE** sett apparatet på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn eller på en komfyr.
- 5 **ALDRI** – bruk ikke en stikkontakt under benken.
- 6 **ALDRI** – dette apparatet må ikke kobles til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 7 **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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 **ALLTID** – du må kontrollere at apparatet er montert riktig før bruk.
- 11 **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.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** flytt apparatet under bruk.
- 15 **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 16 **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 kokeplate, elektrisk kokeplate, gassbrenner eller utendørsgrill. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
- 17 **ALLTID** – du må kontrollere at skuffen er lukket skikkelig før du starter.
- 18 Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.
- 19 **IKKE** bruk apparatet uten at den uttakbare skuffen er satt inn.
- 20 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrstekning.

- 21 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.
- 22 Spenningen i stikkkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.
- 23 Skulle det komme svart røyk ut av enheten, må du straks trekke støpselet ut av stikkkontakten. Vent til det ikke kommer ut mer røyk før du begynner å ta ut noe tilbehør.
- 24 **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.
- 25 Vær ytterst forsiktig når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.
- 26 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.
- 27 Skuffen og crisppannen blir svært varme under steking. Unngå berøring mens du tar skuffen eller platen ut av apparatet.
- 28 Sett **ALLTID** skuffer og crisppanner på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking. Insert below and renumber following warnings
- 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 **ALLTID** bruk to hender og håndtakene på sidene av skuffene for å sette inn eller ta ut skuffen.
- 32 Frakoble ved å slå av (OFF) alle brytere og trekke støpselet ut av stikkkontakten 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 instruksjoner for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.

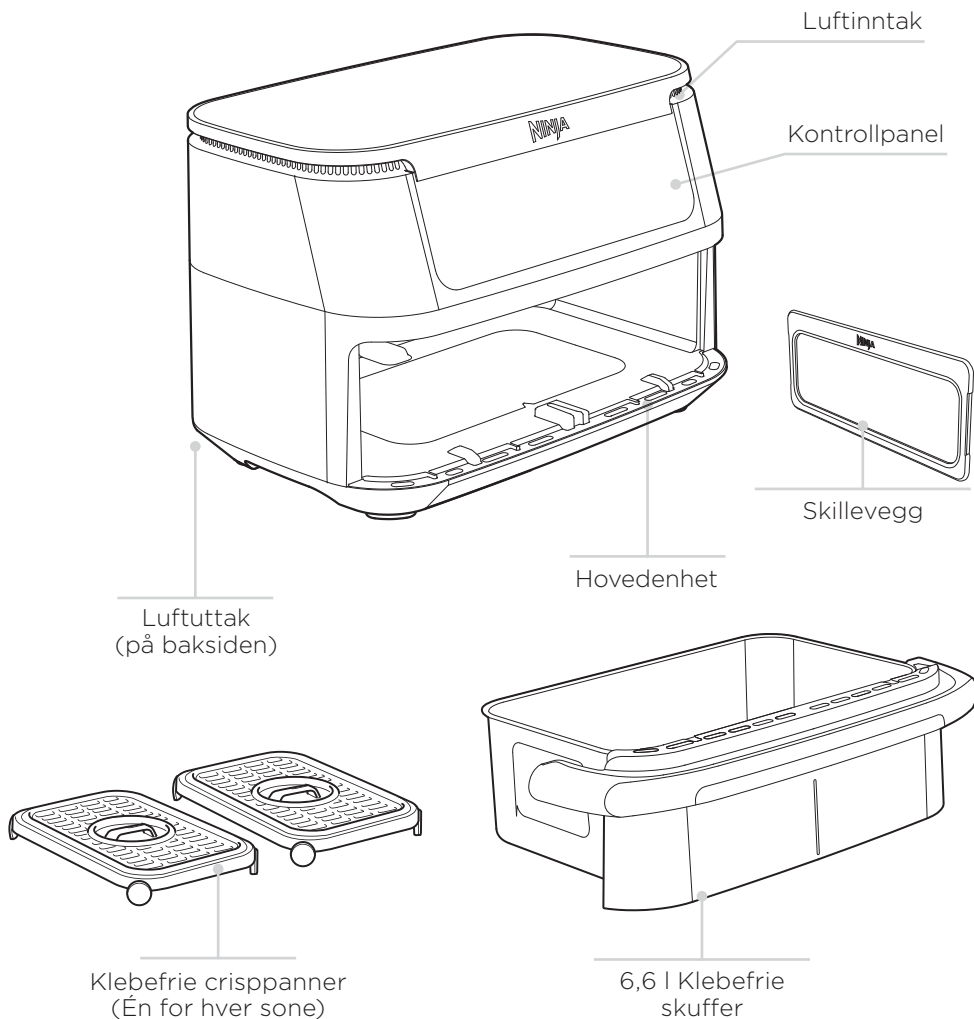


Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



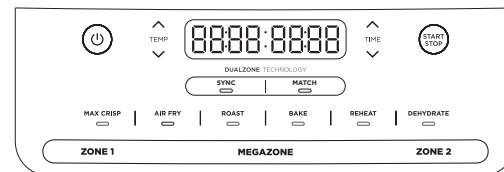
Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



MERK: Bruk håndtakene på siden når du åpner eller lukker skuffen

MERK: Sett ALLTID skuffer og crisppanner på en varmefast overflate



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

FUNKSJONSKNAPPER

MAX CRISP (maksimal sprødhed): Best for frossen mat som pommes frites og kyllingnuggets.

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

ROAST (STEKE): Bruk enheten som en stekeovn for mørt kjøtt og annen mat.

REHEAT (VARME OPP): Varsom oppvarming av rester for å oppnå et sprøtt resultat.

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

BAKE: Lag nydelige bakverk og desserter.

BETJENINGSKNAPPER

① Kontroller effekten for skuffen til venstre (sone 1).

② Kontroller effekten for skuffen til høyre (sone 2).

TEMP-piler: Bruk opp- og nedpilene til å justere steketemperaturen før eller under tilberedningen.

TIME-piler: Bruk opp- og nedpilene til å justere steketiden for alle funksjoner

før eller under tilberedningen.

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-innstillingshjul: Drei innstillingshjulet fra side til side for å velge ønsket funksjon. Under stekesyklus trykk på innstillingshjulet for START/STOP.

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

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

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

FØR FØRSTE BRUK

- 1 Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen, og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask skuffene og crisppannene i varmt såpevann, og skyll og tørk dem grundig. Skuffene og crisppannene er de **ENESTE** delene som kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler imidlertid håndvask for å forlenge levetiden til skuffene. **ALDRI** – hovedenheten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- 4 Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.

WITH MATLAGING I AIR FRYER

LES I HURTIGSTARTGUIDEN OM OPPSKRIFTER OG STEKETABELLER

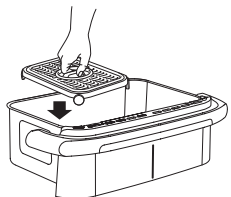
MATLAGING I MEGAZONE

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

Max Crisp

MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Max Crisp-funksjonen. Temperaturen er forhåndsinnstilt til 240 °C.

- 1 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



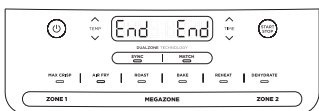
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg MAX CRISP.



- 3 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 1 minutt opptil 30 minutter. Trykk på START/STOP for å starte tilberedningen.



- 4 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.

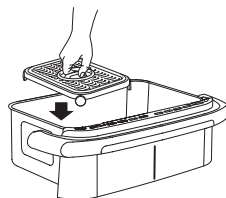


- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Air Fry (luftfrityr)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 200 °C.

- 1 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg AIR FRY.



- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.

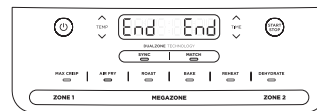


- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på START/STOP for å starte tilberedningen.



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 30 sekunder.

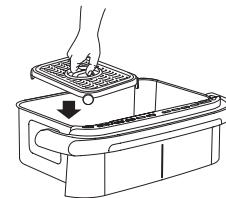


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Roast (steke)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 190 °C.

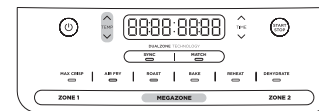
- 1 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



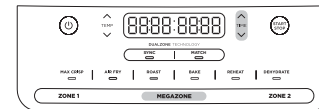
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg ROAST.



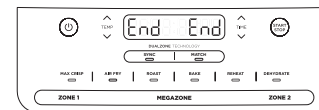
- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på START/STOP for å starte tilberedningen.



- 5 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.



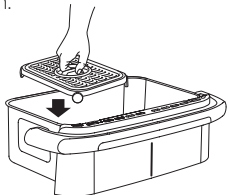
- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

MATLAGING I AIR FRYER – FORTSATT

Bake

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 160 °C.

- 1 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg BAKE.



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

- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på START/STOP for å starte tilberedningen.



- 5 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.

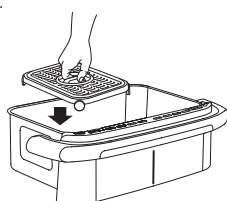


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Reheat (oppvarming)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C.

- 1 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg REHEAT.



- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på START/STOP for å starte dehydrering.



- 5 Når oppvarmingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



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

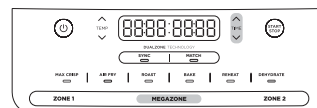
Dehydrate (dehydrere)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 60 °C.

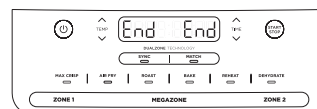
- 1 Legg et enkelt lag med ingredienser i skuffen. Deretter setter du crisppannen inn i skuffen over ingrediensene, og legger enda et lag med ingredienser på crisppannen.
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg DEHYDRATE. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 3 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på START/STOP for å starte dehydrering.



- 4 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.



- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

MATLAGING MED DUALZONE-TEKNOLOGI

DualZone-teknologien benytter to varmesoner for å øke allsidigheten. Synkroniseringsfunksjonen sikrer at begge sonene, selv om de har hver sine matlagingsinnstillinger, blir serveringsklare til samme tid.

Se side 146-149 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 Sett inn skilleren midt i skuffen. Legg ingrediensene i skuffen før du setter skuffen inn i enheten.
- 2 Sone 1 vil være belyst. Velg ønsket stekesfunksjon. Bruk TEMP-pilene til å angi temperatur, og bruk TIME-pilene til å angi tid.



- 3 Velg sone 2, og velg deretter ønsket stekesfunksjon. Bruk TEMP-pilene til å angi temperatur, og bruk TIME-pilene til å angi tid.



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

- 4 Trykk på SYNC, og trykk deretter på START/STOP 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.



- 5 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.



- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg. **IKKE** sett skuffene oppå enheten.

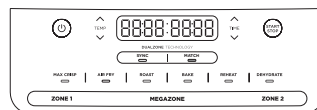
MATCH

For å tilberede en større mengde av samme mat, eller for å tilberede forskjellige typer mat med samme funksjon, temperatur og tid:

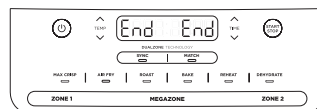
- 1 Legg ingrediensene i skuffene og sett skuffene inn i enheten.
- 2 Sone 1 vil være belyst. Velg ønsket stekesfunksjon. Bruk TEMP-pilene til å angi temperatur, og bruk TIME-pilene til å angi tid.



- 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.



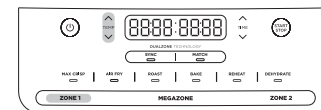
- 4 «END» vises på begge skjermene når steking er ferdig til samme tid for begge skuffene.



- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Starte begge sonene samtidig, men avslutte til ulike tider:

- 1 Velg sone 1, og velg deretter ønsket funksjon. Bruk TEMP-pilene til å angi temperaturen.



- 2 Bruk TIME-pilene til å angi tiden.



- 3 Velg sone 2 og gjenta trinn 1 og 2.



- 4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedning i begge sonene.



- 5 Når steking i hver sone er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

SETT STEKINGEN PÅ PAUSE

Tilberedningen blir satt på pause automatisk når skuffen fjernes.

MERK: Dersom skuffen fjernes i mer enn 10 minutter under tilberedning vil programmet avbrytes. Du må programmere på nytt for å gjenoppta tilberedningen.

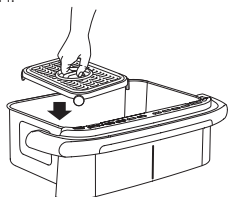
MATLAGING I EN ENKELT SONE

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

Max Crisp

MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Max Crisp-funksjonen. Temperaturen er forhåndsinnstilt til 240 °C.

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg MAX CRISP.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 1 minutt opptil 30 minutter. Trykk på START/STOP for å starte tilberedningen.



- 5 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.

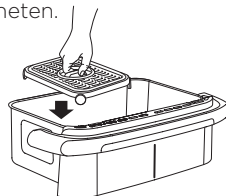


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Air Fry (luftfrityr)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 200 °C.

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



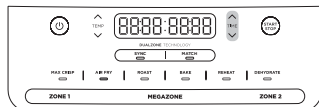
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg AIR FRY.



- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.

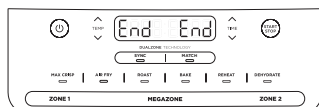


- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på START/STOP for å starte tilberedningen.



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

- 6 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.

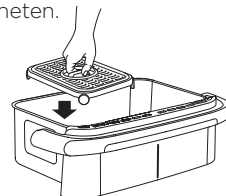


- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Roast (steke)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 190 °C.

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



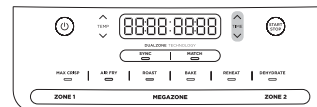
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg ROAST.



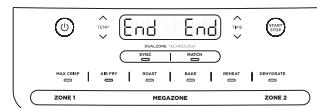
- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på START/STOP for å starte tilberedningen.



- 6 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.



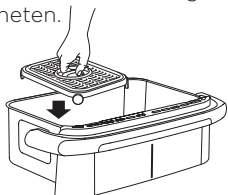
- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

MATLAGING I AIR FRYER – FORTSATT

Bake

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 160 °C.

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg BAKE.



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

- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på START/STOP for å starte tilberedningen.



- 6 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.

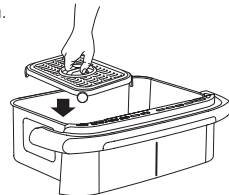


- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Reheat (oppvarming)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C.

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg REHEAT.



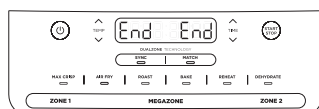
- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på START/STOP for å starte dehydrering.



- 6 Når oppvarmingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Dehydrate (dehydrere)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 60 °C.

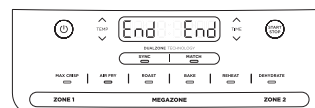
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Legg et enkelt lag med ingredienser i skuffen. Deretter setter du crisppannen inn i skuffen over ingrediensene, og legger enda et lag med ingredienser på crisppannen.
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg DEHYDRAT. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på START/STOP for å starte dehydrering.



- 5 Når tilberedningen er ferdig, piper apparatet og «COOL» vises på displayet i 30 sekunder.



- 6 Ta ut ingrediensene 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	Oppvaskmaskin-sikker?
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
Skuff, skille og crisppanner	Disse kan vaskes i oppvaskmaskinen eller for hånd. Dersom en oppvaskmaskin brukes, pass på at deler ikke vaskes i en «kraftig» eller «intensiv» vaskesyklus. Vaskes de for hånd, skal delene lufttørke eller tørkes av med et håndkle etterpå. For å forlenge levetiden til skuffene, skillet og crisppanner anbefaler vi at de håndvaskes.	Ja

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

NYTTIGE TIPS

- For å oppnå jevn brunng av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlappning på bunnen av skuffen. Flytt maten rundt halvveis gjennom steketiden ved hjelp av silikonredskaper hvis ingrediensene overlapper hverandre.
- Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Velg sonen du vil justere og trykk på TEMP-pilene for å justere temperaturen eller TIME-pilene for å justere tiden.
- 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.
- 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.
- Crisppannene hever ingrediensene i skuff slik at luften kan sirkulere under og rundt ingrediensene og gi et jevnt og sprøtt resultat.
- Når du har valgt type tilberedning, kan du trykke på START/STOP for å begynne umiddelbart. Enheten vil kjøre på standard temperatur og tid.
- 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.
- 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.
- Du får best resultat ved å ta maten ut så snart steketiden er fullført for å unngå overkokning.

RETNINGSLINJER FOR FEILSØKING

- Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker en enkelt sone?**
Velg den aktive sonen og bruk TEMP-pilene til å justere temperaturen eller TIME-pilene til å justere tiden.
- Apparatet mitt vil ikke skru seg på?**
Forsøk å plugge den inn i et annet støpsel. Pass også på at en skjoteledning ikke brukes.
- Hvordan justerer jeg temperatur eller tid mens jeg bruker MEGAZONE?**
Velg ønsket sone og bruk TEMP-pilene til å justere temperaturen eller TIME-pilene til å justere tiden.
- Må enheten forvarmes?**
Det er ikke nødvendig å forvarme enheten.
- Kan jeg tilberede forskjellige matvarer i hver sone uten å være redd for krysskontaminering?**
Ja, de to sonene er uavhengige og har separate varmeelementer og vifter.
- Hvordan kan jeg pause nedtellingen?**
Nedtellingsuret pauser automatisk når du fjerner skuffene fra enheten. Sett inn skuffen igjen innen 2 minutter for å gjenoppta tilberedningen, ellers vil enheten automatisk slå seg av.
- Er det trygt å sette skuffen på kjøkkenbenken?**
Skuffen blir varm under steking. Håndteres med forsiktighet, og plasseres kun på varmesikre overflater.
- Når skal jeg bruke crisppannen?**
Bruk crisppannen når du vil at den tilberedte maten skal bli sprø. Pannen hever maten i skuffen slik at luft kan strømme under og rundt den for å tilberede ingrediensene jevnt.
- Hvorfor ble ikke maten gjennomstekt?**
Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under steking. For å oppnå jevn brunng av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlappning på bunnen av skuffen. Rist løs ingrediensene for å sikre at de sprøsteges jevnt. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Bruk TEMP-pilene for å justere temperaturen eller TIME-pilene for å justere tiden.
- Hvorfor ble maten brent?**
Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når matlagingstiden er over for å unngå 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 griljermelet 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.

Når en forbruker kjøper et produkt i Den Norge 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 registrert 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 kun produktet ditt fra kjøpsdatoen og i kjøpslandet.
- 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.

DZIĘKUJEMY

za zakup frytkownicy beztłuszczowej Ninja FLEXDRAWER.



ZAREJESTRUJ SWÓJ ZAKUP

 ninjakitchen.eu

 Zeskanuj kod QR za pomocą urządzenia mobilnego

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220–240 V~, 50–60 Hz

Moc: 2470 W

Zużycie energii w trybie czuwania wynosi 0,5 W.

Urządzenie przechodzi w tryb czuwania automatycznie po 10 minutach braku aktywności.

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



Oznaczenie to wskazuje, że produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi na terenie UE.

Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub ludzkiego zdrowia wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj go recyklingowi w sposób odpowiedzialny, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

SPIS TREŚCI

Rejestracja produktu	155
Ważne środki bezpieczeństwa	156
Części.....	158
Zapoznanie się z panelem sterowania.....	159
Przyciski funkcji.....	159
Przyciski sterowania.....	159
Przed pierwszym użyciem	159
Gotowanie we frytkownicy beztłuszczowe	160
Gotowanie w MegaZone	160
Gotowanie z technologią Dual Zone	163
Gotowanie w jednej strefie	165
Max Crisp (Maksymalna chrupkość).....	165
Air Fry (Smażenie beztłuszczowe).....	165
Roast (Pieczenie)	166
Bake (Wypieki)	166
Reheat (Odgrzewanie).....	167
Dehydrate (Suszenie).....	167
Czyszczenie i konserwacja.....	168
Pomocne wskazówki	168
Rozwiązywanie problemów	169

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę ninjakitchen.eu/register-guarantee lub zadzwoń, aby zarejestrować swój nowy produkt Ninja w ciągu 28 dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru modelu wraz z imieniem i nazwiskiem oraz adresem.

Rejestracja umożliwi nam kontakt z użytkownikiem w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o zagrożeniu związanym z produktem.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj całą instrukcję obsługi przed użyciem frytkownicy beztłuszczowej Ninja FlexDrawer.

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

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 2 Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia ani bawienie się nim przez dzieci. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 3 **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na produkcie podczas jego używania.
- 4 **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu gorącego gazowego lub elektrycznego palnika ani w rozgrzanym piekarniku.
- 5 **NIGDY** nie należy używać gniazdka elektrycznego poniżej blatu.
- 6 **NIGDY** nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 7 **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
- 8 W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w przeznaczonych do tego szufladzie.
- 9 Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Obsługą Klienta.
- 10 **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 11 **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 12 Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
- 13 Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem. **NIE WOLNO** używać w poruszających się pojazdach ani na łodziach. **NIE WOLNO** używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 14 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Należy upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 15 **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.
- 16 **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Akcesoriów nie wolno umieszczać w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchence ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu zewnętrznym. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- 17 **ZAWSZE** przed uruchomieniem należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
- 18 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- 19 **NIE** używaj urządzenia bez zainstalowanej wyjmowanej szuflady.
- 20 **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

- 21 Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepełniać urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkownika urządzenia.
- 22 Napięcie w gniazdach może się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.
- 23 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dym ustanie.
- 24 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwyty.
- 25 Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 26 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. **NIE** pozwalaj, aby przewód wisiał na krawędziach stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.
- 27 Szuflada i płyta grillowa bardzo mocno nagrzewają się w trakcie gotowania. Podczas wyjmowania szuflady lub płyty z urządzenia należy unikać dotykania ich. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić szufladę lub płytę na powierzchni termoodpornej. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania ani bezpośrednio po jego zakończeniu.
- 28 **ZAWSZE** używaj obu rąk i uchwytów po bokach szuflad do wkładania/wyjmowania szuflady.
- 29 **NIE** wkładaj żadnych z następujących materiałów do urządzenia: papier, tektura, plastik, torebki do pieczenia i podobne. Mogą spowodować pożar.
- 30 Należy zachować szczególną ostrożność przy używaniu pojemników wykonanych z innych materiałów niż metal lub szkło.
- 31 Aby odłączyć urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- 32 **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 33 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.



Wskazuje na konieczność zapoznania się z instrukcją obsługi w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.



Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.

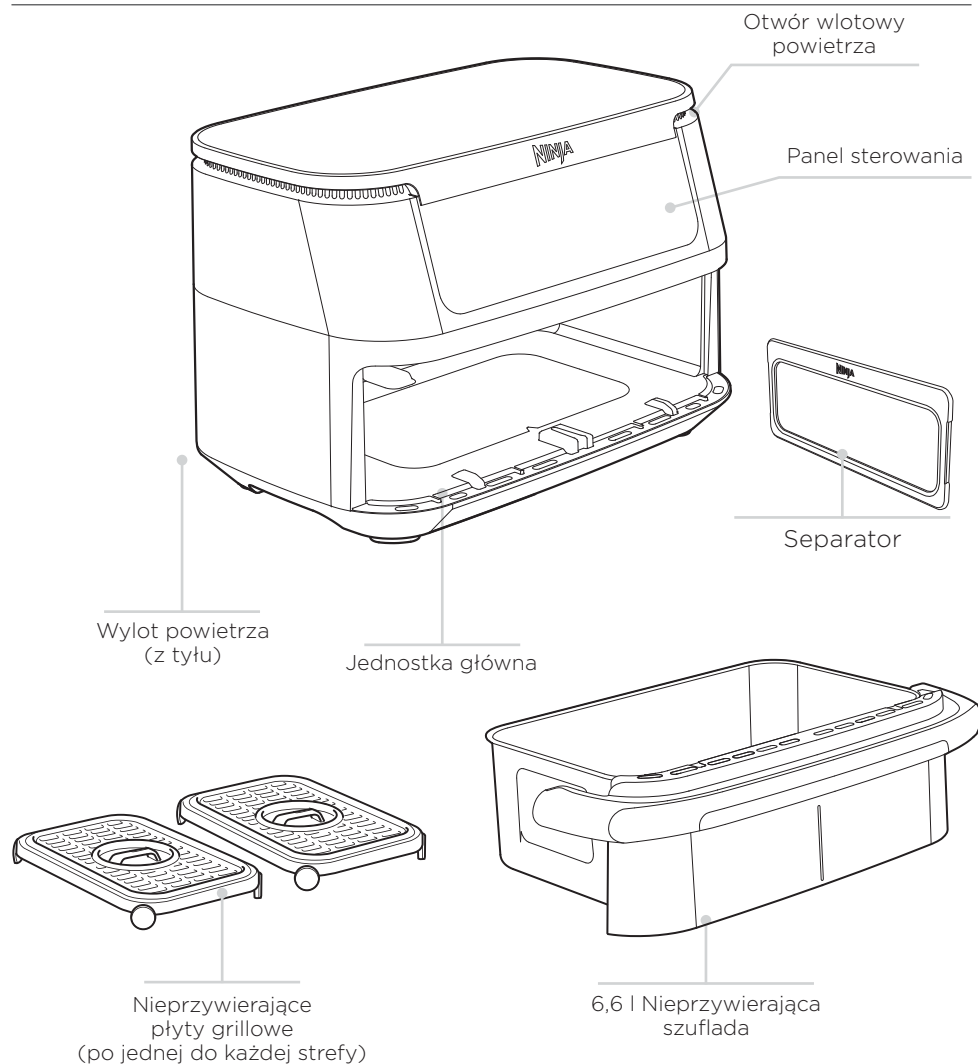


Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.



Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

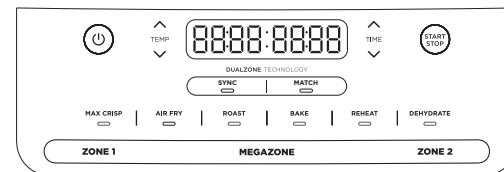
ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.



UWAGA: używaj uchwytów po bokach podczas otwierania i zamykania szuflady.

UWAGA: umieść szufladę na powierzchni odpornej na ciepło.

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę ninjakitchen.eu lub skontaktuj się z Obsługą klienta.



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

FUNKCJE

MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ): Najlepsze do gotowania mniejszych ilości mrożonej żywności, takiej jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

Air FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom kruchość i chrupkość z niewielką ilością lub bez oleju.

ROAST (PIECZENIE): Użyj tej funkcji, aby gotować delikatne mięsa i nie tylko.

BAKE (WYPIEKI): Twórz smaczne wypieki i desery.

REHEAT (ODGRZEWANIE): Odświeżaj resztki, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

DEHYDRATE (SUSZENIE): Możesz osuszać kawałki mięsa, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

PRZYCISKI STEROWANIA

Przycisk ZONE 1 (STREFA 1): Steruje wyjściem dla lewej szuflady.

Przycisk ZONE 2 (STREFA 2): Steruje wyjściem dla prawej szuflady.

MEGAZONE: Usuń przegrodę, aby gotować w jednej strefie 6,6 l.

Strzałki TEMP (TEMPERATURA): Użyj strzałek w górę i w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby dostosować temperaturę przed lub w trakcie gotowania.

Strzałki TIME (CZAS): Użyj strzałek w górę i w dół, po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania w dowolnej funkcji przed lub w trakcie cyklu gotowania.

Przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA): Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły pracę równocześnie, nawet jeśli mają różne czasy gotowania.

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

Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE): Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.

Przycisk zasilania: Przycisk  włącza/wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

TRYB STANDBY (CZUWANIE): Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwania).

HOLD MODE (TRYB PAUZY): W trybie SYNC (SYNCHRONIZACJA) na wyświetlaczu urządzenia pojawi się słowo Hold (Pauza). Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga będzie wstrzymana do momentu zsynchronizowania czasów.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj tę instrukcję. Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj szuflady i płyty grillowe w gorącej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Szuflady i płyty grillowe to **JEDYNE** części, które można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie myj jednostki głównej w zmywarce.
- 4 Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI ZAWIERA PRZEPISY I TABELY GOTOWANIA

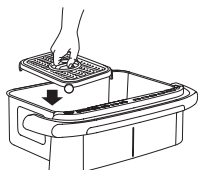
GOTOWANIE W MEGAZONE

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

Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

UWAGA: podczas korzystania z funkcji Max Crisp (Maksymalna chrupkość) nie jest dostępna ani konieczna regulacja temperatury. Temperatura jest zaprogramowana na 240°C.

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



- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ).



- 3 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.



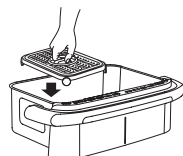
- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 5 Wyjmij składniki, używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

- 1 Zamontuj w szufladzie płyty grillowe, a następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE).



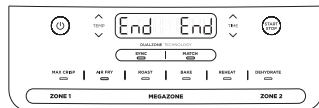
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).

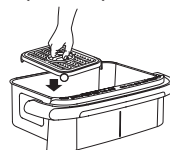


- 6 Wyjmij składniki, używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

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

Roast (Pieczenie)

- 1 Zamontuj w szufladzie płyty grillowe, a następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



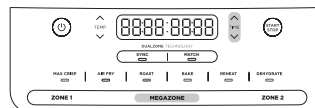
- 2 Urządzenie domyślnie przełączy się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz ROAST (PIECZENIE).



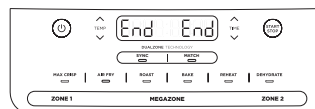
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.



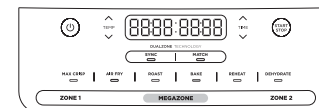
- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 6 Wyjmij składniki, używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Bake (Wypieki)

- 1 Umieść składniki w szufladzie i wsuń szufladę do urządzenia.
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz BAKE (WYPIEKI).

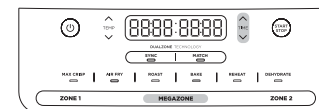


UWAGA: aby dostosować przepis z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C.

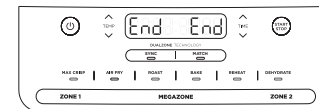
- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).

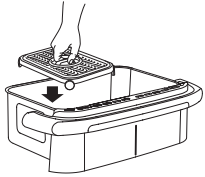


- 6 Wyjmij składniki, używając szczypec z silikonowymi końcówkami.

Reheat (Odgrywanie)

UWAGA: temperatura jest zaprogramowana na 170°C.

- 1 Zamontuj w szufladzie płyty grillowe (opcjonalnie), a następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 2 Urządzenie zostanie domyślnie ustawione na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz REHEAT (ODGRZEWANIE).



- 3 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć odgrzewanie.



- 5 Po zakończeniu odgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Dehydrate (Suszenie)

UWAGA: temperatura jest zaprogramowana na 60°C.

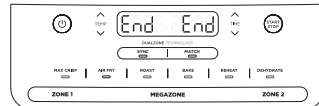
- 1 Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj płyty grillowe w szufladzie nad składnikami i umieść kolejną warstwę składników na płycie.
- 2 Urządzenie domyślnie ustawi się na Strefę 1. Wybierz MEGAZONE, aby aktywować MEGAZONE. Wybierz DEHYDRATE (SUSZENIE). Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 3 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 15 minut od 1 do 12 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć suszenie.



- 4 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 5 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE Z TECHNOLOGIĄ DUAL ZONE

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

Szczegółowe instrukcje korzystania z poszczególnych funkcji znajdują się na stronach 165-167.

SYNC (SYNCHRONIZACJA)

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

- 1 Zainstaluj przegrodę pośrodku szuflady. Umieść składniki w szufladzie, a następnie wsuń szufladę do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.
- 3 Wybierz strefę 2, a następnie żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.

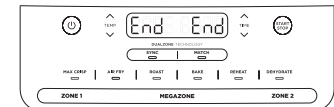


UWAGA: dla strefy 2 możesz wybrać inną funkcję.

- 4 Naciśnij przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA), a następnie START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy w strefie o najdłuższym czasie. Na wyświetlaczu drugiej strefy pojawi się słowo **Hold (Pauza)**. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i uruchomi drugą strefę, gdy w obu strefach pozostanie taki sam czas do zakończenia.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ – CD.

MATCH (DOPASOWANIE)

Aby ugotować większą ilość tego samego jedzenia lub ugotować różne potrawy, używając tej samej funkcji, temperatury i czasu:

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady. Umieść składniki w szufladzie, a następnie wsuń szufladę do urządzenia.
- 2 Strefa 1 pozostanie podświetlona. Wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury i strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



- 3 Naciśnij przycisk MATCH (DOPASOWANIE), aby skopiować ustawienia strefy 1 do strefy 2. Następnie naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie w obu strefach.



- 4 „End” (Koniec) pojawi się na obu ekranach, gdy gotowanie zakończy się w tym samym czasie.



- 5 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

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

- 1 Wybierz strefę 1, a następnie wybierz żądaną funkcję. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA) do ustawienia temperatury.



- 2 Użyj strzałek TIME (CZAS) do ustawienia czasu.



- 3 Wybierz strefę 2 i powtórz kroki 1 i 2.



- 4 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie w obu Strefach.



- 5 Po zakończeniu gotowania w każdej strefie urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „End” (Koniec).

- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

WSTRZYMYWANIE GOTOWANIA

Gotowanie zostanie automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflady. Aby wznowić gotowanie, wsuń szufladę z powrotem.

UWAGA: jeśli podczas gotowania szuflada zostanie wyjęta na dłużej niż 10 minut, program zostanie anulowany. Aby wznowić gotowanie, trzeba będzie ponownie wykonać programowanie.

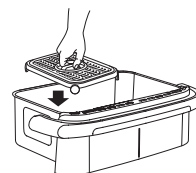
GOTOWANIE W JEDNEJ STREFIE

Aby włączyć urządzenie, podłącz przewód zasilający do gniazda ściennego, a następnie naciśnij przycisk zasilania ⏻.

Max Crisp (Maksymalna chrupkość)

UWAGA: podczas korzystania z funkcji Max Crisp (Maksymalna chrupkość) nie jest dostępna ani konieczna regulacja temperatury. Temperatura jest zaprogramowana na 240°C.

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, a następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



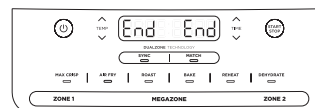
- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ).



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 30 minut. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).

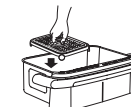


- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

UWAGA: temperatura jest zaprogramowana na 200°C.

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płytę grillową, a następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE).



- 4 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 5 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.



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

- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



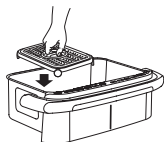
- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

GOTOWANIE WE FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ – CD.

Roast (Pieczenie)

UWAGA: temperatura jest zaprogramowana na 190°C.

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płyty grillowe (opcjonalnie), a następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz ROAST (PIECZENIE).



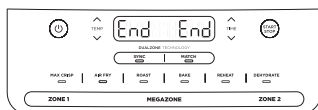
- 4 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 5 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 7 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Bake (Wypieki)

UWAGA: temperatura jest zaprogramowana na 160°C.

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płyty grillowe (opcjonalnie), a następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz BAKE (WYPIEKI) za pomocą pokrętki.



UWAGA: aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C.

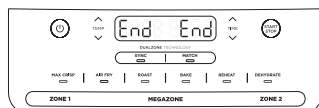
- 4 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 5 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny i co 5 minut od 1 do 4 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć przygotowywanie potrawy.



- 6 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).

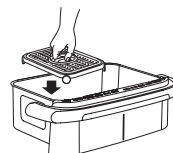


- 7 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

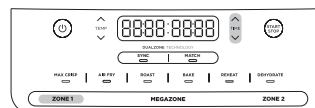
Reheat (Ogrzewanie)

UWAGA: temperatura jest zaprogramowana na 170°C.

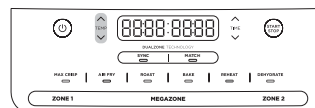
- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Zamontuj w szufladzie płyty grillowe (opcjonalnie), a następnie umieść w szufladzie składniki i wsuń szufladę do urządzenia.



- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz REHEAT (ODGRZEWANIE) przy użyciu pokrętki.



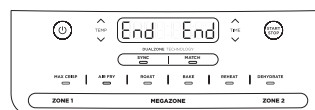
- 4 Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 5 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 1 minutę do 1 godziny. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć odgrzewanie.



- 6 Po zakończeniu odgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 7 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

Dehydrate (Suszenie)

UWAGA: temperatura jest zaprogramowana na 60°C.

- 1 Zainstaluj przegrodę na środku szuflady.
- 2 Umieść jedną warstwę składników w szufladzie. Następnie zainstaluj płyty grillowe w szufladzie nad składnikami i umieść kolejną warstwę składników na płycie.
- 3 Urządzenie domyślnie ustawi się na strefę 1 (aby zamiast tego użyć strefy 2, wybierz strefę 2). Wybierz DEHYDRATE (SUSZENIE) przy użyciu pokrętki. Domyślna temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby ustawić żądaną temperaturę.



- 4 Użyj strzałek TIME (CZAS), aby ustawić czas co 15 minut od 1 do 12 godzin. Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć suszenie.



- 5 Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu na 30 sekund pojawi się „COOL” (CHŁODZENIE).



- 6 Wyjmij składniki, używając szczypiec z silikonowymi końcówkami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Można myć w zmywarce?
Jednostka główna	Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką UWAGA: NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. NIGDY nie myj jednostki głównej w zmywarce.	Nie
Szuflada, przegroda i płyty grillowe	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Jeśli używasz zmywarki, upewnij się, że części nie są myte w cyklu intensywnym. Myjąc ręcznie, odstaw wszystkie części do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby przedłużyć żywotność szuflady, przegrody i płyty grillowej, zalecamy mycie ręczne.	Tak

Jeśli na płytach grillowych lub przegrodzie zostały resztki jedzenia, namocz je w zlewie z ciepłą wodą i płynem do naczyń.

POMOCNE WSKAZÓWKI

- Aby składniki równomiernie się opiekły, utóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nachodzą na siebie, pamiętaj, aby przenieść je przy pomocy silikonowych szczypek/narzędzi w połowie ustawionego czasu gotowania.
- Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać żadaną strefę, a następnie nacisnąć strzałki TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałki TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawy, aby uniknąć przegotowania.
- Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- Płyty grillowe podnoszą składniki w szufladzie, aby powietrze mogło krążyć pod nią i wokół niej, zapewniając równomiernie chrupiące rezultaty.
- Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby natychmiast rozpocząć przygotowywanie potrawy. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć pożądany stopień chrupkości.
- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmij jedzenie, gdy osiągnie pożądany poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb.
- Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, nie dopuszczając do rozgotowania.

NINJA

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Przy zakupie produktu w Polska przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. My udzielamy dodatkowej, dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

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

Gwarancje Ninja

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

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od daty zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat produktu.

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).
- W celu rejestracji online odwiedź stronę www.ninjakitchen.eu

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje produkt wyłącznie od daty zakupu i w kraju zakupu.
- Prosimy o zachowanie paragonu. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

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

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

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

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

- Normalnego zużycia eksploatacyjnego części (takich jak akcesoria). Części zamienne można nabyć na stronie www.ninjakitchen.eu
- Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym lub nadmiernym użytkowaniem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub nieostrożnym obchodzeniem się podczas transportu.
- Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja

Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie www.ninjakitchen.eu

Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

OBRIGADO

por ter adquirido a fritadeira a Ar com FlexDrawer Ninja Foodi



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: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potência: 2470 W

O consumo de energia em espera é de 0,5 W.

O aparelho entra automaticamente no modo de espera após 10 minutos de inatividade.

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	172
Peças	174
Conhecer o Painel de controlo	175
Botões de funções	175
Botões de operações	175
Antes da primeira utilização	175
Cozinhar na sua Fritadeira a ar	176
Cozinhar na MegaZone	176
Cozinhar com a Tecnologia DualZone	180
Cozinhar apenas numa zona	182
Tostagem máxima	182
Fritar a Ar	182
Assar	183
Cozer	184
Reaquecer	184
Desidratar	185
Limpeza e manutenção	186
Sugestões úteis	186
Guia de resolução de problemas	187
Registo do produto	188

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

Leia todas as instruções antes de utilizar a sua Fritadeira a Ar com FlexDrawer Ninja Foodi.

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 ou que estas brinquem com ele. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 3 **NÃO** coloque nem guarde nada por cima do produto quando este estiver a ser utilizado.
- 4 **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes, perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou numa placa ou forno aquecido.
- 5 **NUNCA** utilize uma tomada elétrica por baixo do balcão.
- 6 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 7 **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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 11 **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.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 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.
- 15 **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 16 **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.
- 17 Assegure-se **SEMPRE** de que a gaveta está devidamente fechada antes de utilizar o aparelho.
- 18 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm (6 polegadas) por cima e por todos os lados para circulação de ar.
- 19 **NÃO** utilize o aparelho sem a gaveta amovível colocada.
- 20 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.

- 21 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.
- 22 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.
- 23 Se a unidade emitir fumo negro, desligue-a imediatamente. Guarde que o fumo pare antes de remover quaisquer acessórios de cozinha.
- 24 **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.
- 25 Quando o aparelho contém alimentos quentes, é necessário ter muito cuidado. Uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos.
- 26 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.
- 27 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.
- 28 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 Utilize **SEMPRE** as duas mãos e os puxadores situados nas partes laterais das gavetas para inserir/retirar a gaveta.
- 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.

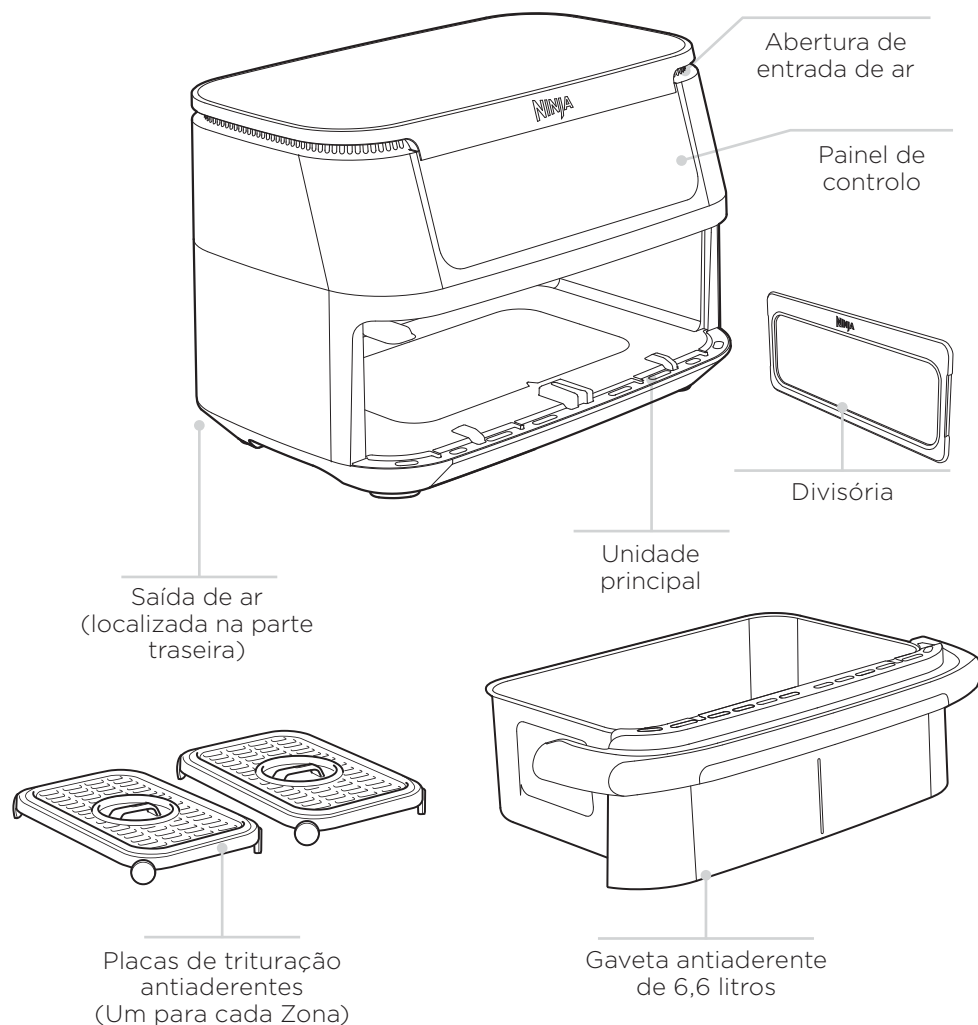


Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.



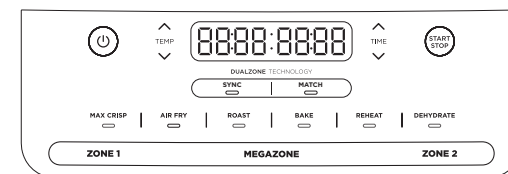
Apenas para utilização doméstica interior.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



NOTA: Utilize as pegas laterais para abrir e fechar a gaveta

NOTA: Coloque SEMPRE a gaveta numa superfície resistente ao calor depois de a remover.



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

BOTÕES DE FUNÇÕES

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

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

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

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

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

COZER: Crie sobremesas e guloseimas deliciosas.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

- 1 Controle a potência para a gaveta da esquerda (zona 1).
- 2 Controle a potência para a gaveta da direita (zona 2).

Setas de TEMP (Temperatura): Utilize as setas para cima e para baixo para ajustar a temperatura de cozedura antes ou durante a cozedura.

Setas de TIME (Tempo): Utilize as setas para cima e para baixo para ajustar o tempo de cozedura em qualquer função antes ou durante o ciclo de cozedura

Botão SYNC (Sincronização): O sistema sincroniza automaticamente os tempos de cozedura para garantir que ambas as zonas terminam em simultâneo, mesmo que tenham tempos de cozedura diferentes.

Botão MATCH (Igual): Combina automaticamente as definições da zona 2 com as da zona 1 para cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento ou cozinhar alimentos diferentes usando a mesma função, temperatura e tempo.

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

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

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

MODO DE SUSPENSÃO: Enquanto estiver no modo SYNC (Sincronização), aparecerá Hold (Suspensão) na unidade. Uma zona estará a cozinhar, enquanto a outra ficará suspensa até que as horas fiquem sincronizadas.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes, para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave as gavetas e as placas de tostagem em água quente com sabão e, em seguida, enxague-as e seque-as bem. As gavetas e as placas de tostagem são as **ÚNICAS** peças laváveis na máquina de lavar loiça. No entanto, para prolongar a vida útil das gavetas, recomendamos a lavagem à mão. **NUNCA** lave a unidade principal na máquina de lavar loiça.
- 4 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm (6 polegadas) por cima e por todos os lados para circulação de ar.

COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR

CONSULTE O GUIA DE INÍCIO RÁPIDO PARA VER RECEITAS E TABELAS DE COZEDURA

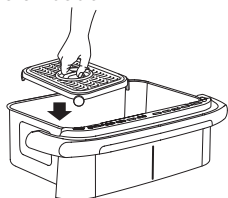
COZINHAR NA MEGAZONE

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

Max Crisp (Tostagem máxima)

NOTA: Não existe ajuste de temperatura disponível nem o mesmo é necessário quando utilizar a função tostagem máxima. A temperatura encontra-se predefinida em 240 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione MAX CRISP (tostagem máxima).



- 3 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 30 minutos. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 4 Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "COOL" aparecerá no display por 30 segundos.

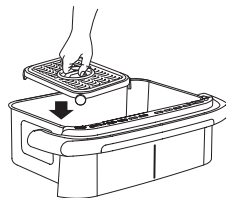


- 5 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

Air Fry (Fritar a Ar)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 200 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione AIR FRY (fritar a ar).



- 3 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.

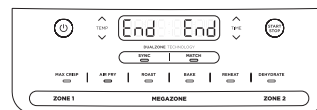


- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



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

- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

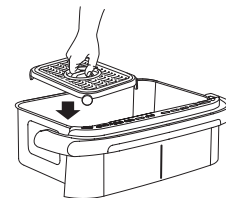


- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

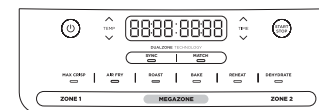
Roast (Assar)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 190 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e introduza a gaveta na unidade.



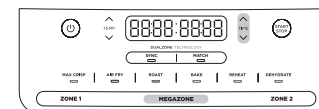
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione ROAST (assar).



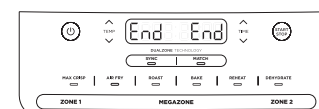
- 3 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.



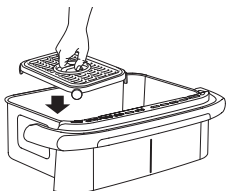
- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR - CONT.

Bake (Cozer)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 160 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione BAKE (cozer).



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

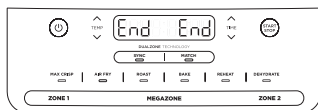
- 3 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.

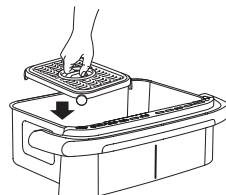


- 6 Retire os ingredientes usando pinças/ utensílios com pontas de silicone.

Reheat (Reaquecer)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 170 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione REHEAT (reaquecer).



- 3 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a reaquecer.



- 5 Quando o reaquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.



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

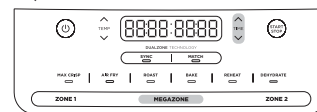
Dehydrate (Desidratar)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 60 °C.

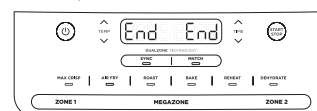
- 1 Coloque uma única camada de ingredientes na gaveta. Depois instale a placa de tostagem na gaveta por cima dos ingredientes e coloque outra camada de ingredientes sobre a placa de tostagem.
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione DEHYDRATE (desidratar). A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 3 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a desidratar.



- 4 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.



- 5 Retire os ingredientes usando pinças/ utensílios com pontas de silicone.

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 182 a 185.

SYNC

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

- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta. Coloque os ingredientes na gaveta e introduza esta na unidade.
- 2 A zona 1 permanecerá iluminada. Selecione a função de cozedura pretendida. Use as setas TEMP para definir a temperatura e use as setas TIME para definir o tempo.



- 3 Selecione a zona 2 e depois a função de cozedura desejada. Use as setas TEMP para definir a temperatura e as setas TIME para definir o tempo.



NOTA: Pode seleccionar 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.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.



- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone. **NÃO COLOQUE** a gaveta por cima da unidade.

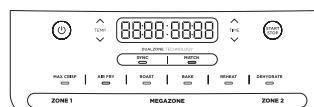
MATCH (IGUAL)

Para cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento ou cozinhar diferentes alimentos usando a mesma função, temperatura e tempo:

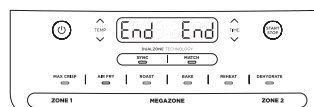
- 1 Coloque os ingredientes nas gavetas e introduza-as na unidade.
- 2 A zona 1 permanecerá iluminada. Selecione a função de cozedura desejada. Use as setas TEMP para definir a temperatura e as setas TIME para definir o tempo.



- 3 Prima o botão MATCH (Igual) para copiar as definições da zona 1 para a zona 2. Depois prima o botão rotativo para começar a cozinhar em ambas as zonas.



- 4 "End" (Fim) aparecerá em ambos os ecrãs quando a cozedura terminar ao mesmo tempo.



- 5 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

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

- 1 Selecione a zona 1 e depois a função desejada. Use as setas TEMP para definir a temperatura.



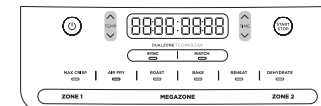
- 2 Use as setas TIME para definir o tempo.



- 3 Selecione a zona 2 e repita os passos 1 e 2.



- 4 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar em ambas as zonas.



- 5 Quando a cozedura estiver concluída em cada zona, a unidade emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a indicação "End" (Fim).
- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

INTERROMPER A COZEDURA

A cozedura será automaticamente interrompida quando uma gaveta for retirada.

NOTA: Se, durante a cozedura, a gaveta for retirada durante mais de 10 minutos, o programa será anulado. Terá de voltar a programar para retomar a cozedura.

COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR - CONT.

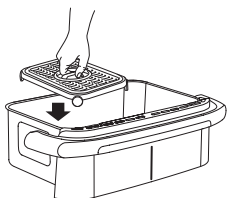
COZINHAR APENAS NUMA ZONA

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

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 uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione MAX CRISP (tostagem máxima).



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 30 minutos. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 5 Quando o cozimento estiver concluído, a unidade emitirá um bipe e "COOL" aparecerá no display por 30 segundos.



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

Air Fry (Fritar a Ar)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 200 °C.

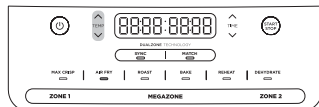
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



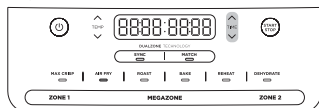
- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione AIR FRY (fritar a ar).



- 4 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.

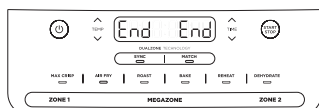


- 5 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



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

- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

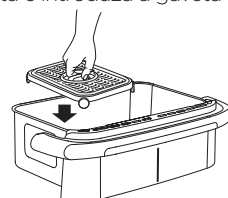


- 7 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

Roast (Assar)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 190 °C.

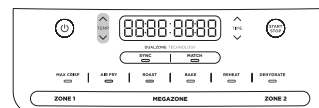
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e introduza a gaveta na unidade.



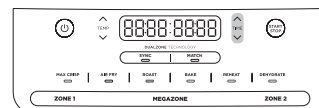
- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione ROAST (assar).



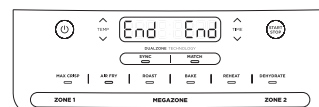
- 4 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 5 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.

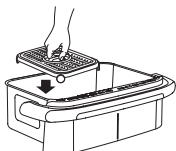


- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

Bake (Cozer)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 160 °C.

- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione BAKE (cozer).



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

- 4 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 5 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.

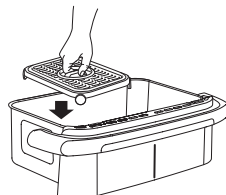


- 7 Retire os ingredientes usando pinças utensílios com pontas de silicone.

Reheat (Reaquecer)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 170 °C.

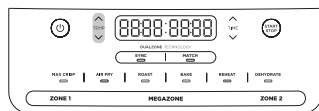
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione REHEAT (reaquecer).



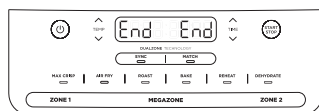
- 4 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 5 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a reaquecer.



- 6 Quando o reaquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.



- 7 Retire os ingredientes usando pinças/ utensílios com pontas de silicone.

Dehydrate (Desidratar)

NOTA: A temperatura encontra-se predefinida em 60 °C.

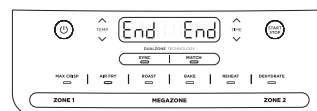
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Coloque uma única camada de ingredientes na gaveta. Depois instale a placa de tostagem na gaveta por cima dos ingredientes e coloque outra camada de ingredientes sobre a placa de tostagem.
- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione DEHYDRATE (desidratar). A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a desidratar.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.



- 6 Retire os ingredientes 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
Gaveta, divisória e placas de tostagem	Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça ou à mão. Se utilizar a máquina de lavar loiça, certifique-se de que as peças não são lavadas num ciclo de lavagem "pesado" ou "intensivo". Se forem lavadas à mão, seque todas as peças ao ar ou com um pano após a utilização. Para prolongar a vida útil da gaveta, da divisória e das placas de tostagem, 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

- Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Se os ingredientes se sobrepuserem, certifique-se de que os move, utilizando pinças/utensílios de silicone, a meio do tempo de cozedura definido.
- A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Basta selecionar a zona que pretende ajustar e, em seguida, premir as setas TEMP para ajustar a temperatura ou as setas TIME para ajustar o tempo.
- Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.
- 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 sanduiche) com palitos de cocktail.
- As placas de tostagem elevam os ingredientes nas gavetas, para que o ar possa circular por baixo e em volta dos ingredientes para resultados uniformes e estaladiços.
- Depois de selecionar uma função de cozedura, pode premir o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar imediatamente.
- 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.
- 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.
- 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 posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar uma única zona?**
Selecione a zona ativa e, em seguida, utilize as setas TEMP para ajustar a temperatura ou as setas TIME para ajustar o tempo.
- A minha unidade não se liga?**
Tente ligar a uma tomada diferente. Certifique-se também de que não está a ser utilizado um cabo de extensão.
- Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar a MegaZone?**
Selecione a zona pretendida e, em seguida, utilize as setas TEMP (temperatura) para ajustar a temperatura ou as setas TIME (tempo) 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.
- É seguro colocar a gaveta na minha bancada?**
A gaveta aquece durante a cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-la e coloque-a apenas sobre superfícies resistentes ao calor.
- Quando devo usar a placa de tostagem?**
Utilize a placa de tostagem quando quiser que os alimentos fiquem estaladiços. O prato eleva os alimentos na gaveta para que o ar possa fluir por baixo e à sua volta, para cozinhar os ingredientes uniformemente.
- Por que motivo os meus alimentos não cozinham totalmente?**
Certifique-se de que a gaveta está totalmente inserida durante a cozedura. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Abane a gaveta para misturar os ingredientes e obter uma crocância uniforme. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Basta usar as setas TEMP para ajustar a temperatura ou as setas TIME para ajustar o tempo.
- Por que motivo os meus alimentos estão queimados?**
Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar, para evitar que cozam em excesso.
- Por que motivo alguns ingredientes se deslocam ao fritar a ar?**
Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Utilize palitos de cocktail de madeira para segurar comida leve e solta, como a fatia superior de pão numa sanduiche.
- 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.

Quando um consumidor compra um produto em Portugal, 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 aparelho (recibo ou nota de entrega).

Para efetuar o registo online, visite www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia só cobre o produto a partir da data de compra e no país 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 produto 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 produto 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 mão-de-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.



REKISTERÖI LAITTEESI

-  ninjakitchen.eu/register-guarantee
-  Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinnumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
 (säilytä kuitti):

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Wattit: 2470W

Virrankulutus valmiustilassa on 0,5 W.

Laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti 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	192
Osat	194
Ohjauspaneeli tutuksi.....	195
Toimintopainikkeet	195
Käyttöpainikkeet	195
Ennen ensimmäistä käyttöä	195
Kypsentäminen Air Fryer -kuumailmakeittimessä	196
Kypsentäminen MegaZonessa	196
Kypsentäminen DualZone-teknologialla	200
Kypsentäminen yhdessä kypsennysosassa.....	202
Max Crisp (Max Crisp -rapeutus).....	202
Air Fry (Kuumailmakypsennys)	202
Roast (Paahto).....	203
Bake (Paisto)	204
Reheat (Uudelleenlämmitys)	204
Dehydrate (Kuivaus).....	205
Puhdistus ja huolto	206
Hyödyllisiä vinkkejä	206
Vianmääritysopas	207
Tuotteen rekisteröinti	208

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja FlexDrawer 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 tai leikkiä sillä. Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 3 **ÄLÄ** aseta tai säilytä tuotteen päällä mitään, kun tuote on käytössä.
- 4 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin tai uunin päälle.
- 5 **ÄLÄ** koskaan käytä työtason alla olevaa pistorasiaa.
- 6 **ÄLÄ** koskaan liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- 7 **ÄLÄ** koskaan käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtoon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- 8 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloä veten tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa kattilassa.
- 9 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.
- 10 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 11 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estää tasaisen kypsytymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 12 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan perusyksikköön, varmista, että kattila ja laite ovat puhtaita ja kuivia pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla.
- 13 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.
- 14 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 15 **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 16 **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.
- 17 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että kattila on suljettu asianmukaisesti.
- 18 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 19 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila ole paikallaan.

- 20 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppoaistamiseen.
- 21 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.
- 22 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyi suositusten mukaisesti lämpötiloihin.
- 23 Jos tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.
- 24 **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.
- 25 Ole erittäin varovainen, jos laite sisältää kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
- 26 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettua kuumiin pintoihin.
- 27 Kattila ja grillilevy kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta kattilaa ja levyä ottaessasi niitä laitteesta.
- 28 Aseta kattila tai levy **AINA** kuumuutta kestäväälle 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 Käytä **AINA** kahta kättä ja lokeroiden sivuilla olevia kädensijoja, kun asetat/poistat lokeroa.
- 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 varastointia.
- 33 **ÄLÄ** puhdisti 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.

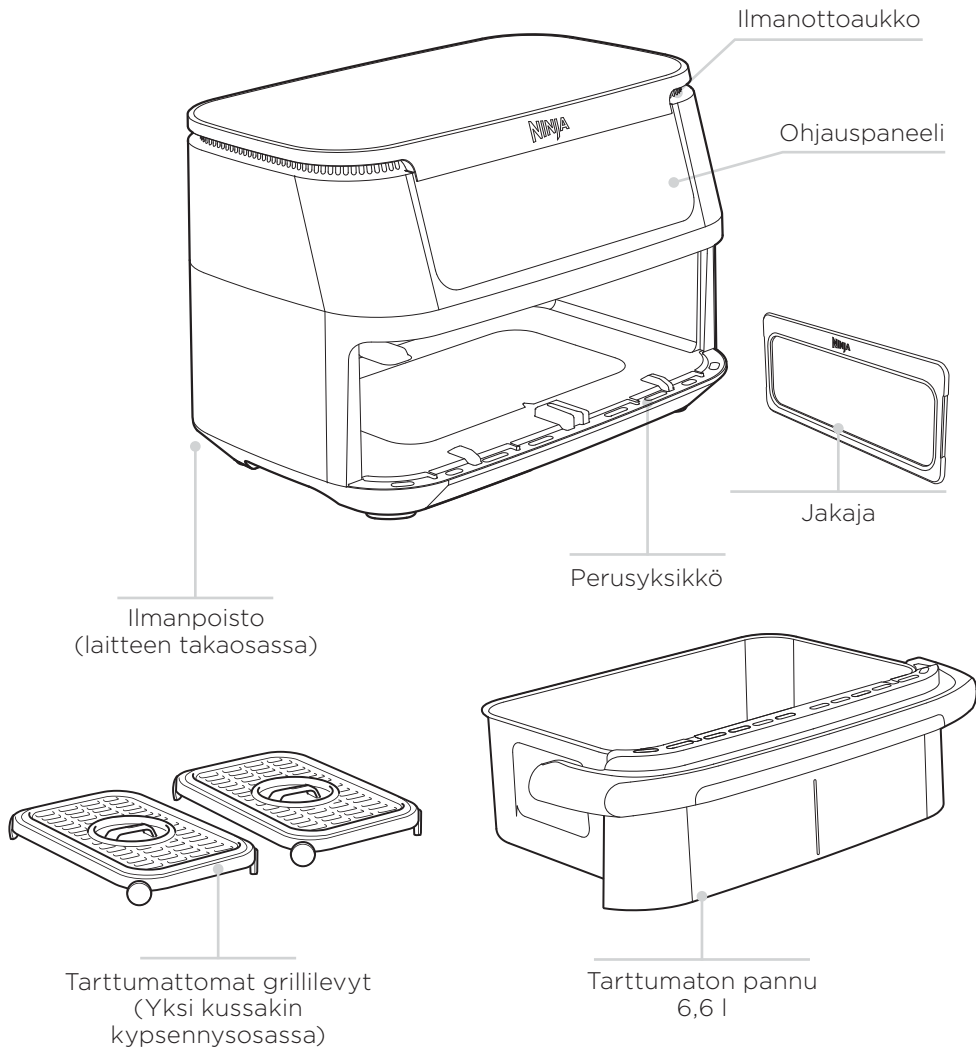


Varmista, että varot kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet vältyäkseen palovammoilta.



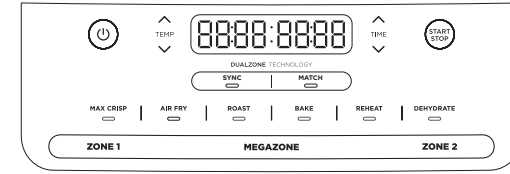
Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



HUOMAUTUS: Käytä sivuilla olevia kädensijoja aina, kun avaat tai suljet lokeroa.

HUOMAUTUS: Aseta kattila AINA kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi sen laitteesta



Aikaa asetettaessa aika näkyy digitaalinäytöllä muodossa HH:MM.

TOIMINTOPAINIKKEET

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

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

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

REHEAT (UUELLEENLÄMMITYS):

Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne herkullisen rapeiksi.

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

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

KÄYTTÖPAINIKKEET

- 1 Hallitse vasemmanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 1).
- 2 Hallitse oikeanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 2).

TEMP-nuolet: Käytä ylä- ja alanuolia kypsennyslämpötilan säätämiseen ennen kypsennystä tai sen aikana.

TIME-nuolet: Käytä ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen missä tahansa toiminnossa ennen kypsennys sykliä tai sen aikana

SYNC-painike: Synkronoi kypsennysajat automaattisesti, jotta varmistetaan, että molemmat osat päätyvät samanaikaisesti, vaikka niillä olisi eri keittoajat.

MATCH-painike: Muuttaa kypsennysosan 2 asetukset automaattisesti kypsennysosan 1 asetusten mukaisiksi. Näin voit valmistaa suuremman määrän samaa ruokaa, tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa kypsennystoimintoa käyttäen.

START/STOP-säädin: KValitse haluamasi toiminto kiertämällä START/STOP sivulta sivulle. Paina säätimestä START/STOP kypsennys syklin aikana.

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

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

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

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 1 Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese tarttumattomat kattilat ja grillilevyt kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee ja kuivaa ne sitten huolellisesti. **VAIN** kattilat ja grillilevyt ovat astianpesukoneen kestäviä. Kattiloiden käyttöä pidennämiseksi 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.

KYPSENNYS AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMESSÄ

PIKA-ALOITUSOPAS SISÄLTÄÄ RUOKAOHJEITA JA KYPSENNYSTAULUKOITA

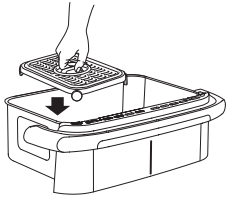
KYPSENNYS MEGAZONE

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten © virtapainiketta.

Max Crisp (rapeutus)

HUOMAUTUS: Max Crisp -toimintoa (rapeutus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä. Lämpötila on esiasetettu 240 °C.

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



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse MAX CRISP -rapeutus.



- 3 Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla START/STOP.



- 4 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.

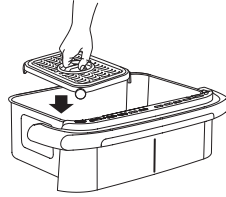


- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Air Fry (Kuumailmakypsennys)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 200 °C.

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



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse AIR FRY (kuumailmakypsennys)..



- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.

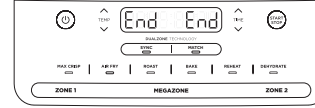


- 4 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla START/STOP.



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

- 5 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.

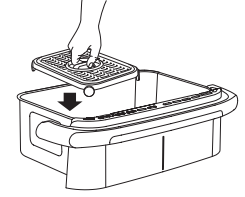


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

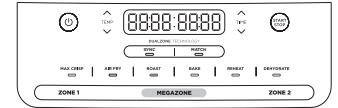
Roast (Paahto)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 190 °C.

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



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse ROAST (paahto).



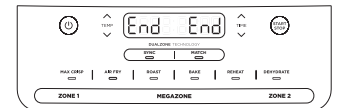
- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla START/STOP.



- 5 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.

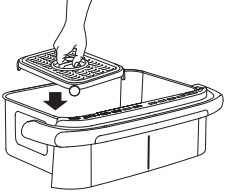


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Bake (Paisto)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 160 °C.

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



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse BAKE (paisto).



HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa perinteisellä uunilla käytetyt reseptit Air Fryer -kuumailmakeittimelle sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C.

- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla START/STOP.



- 5 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.

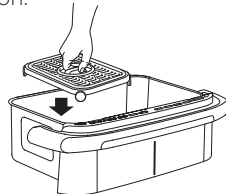


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Reheat (Uudelleenlämmitys)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 170 °C.

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



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse REHEAT (uudelleenlämmitys).



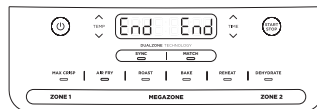
- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita uudelleenlämmitys painamalla START/STOP.



- 5 Kun uudelleenlämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

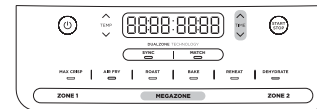
Dehydrate (Kuivaus)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 60 °C.

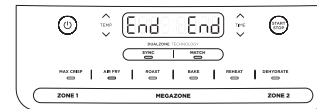
- 1 Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Laita sitten grillilevy kattilaan aineiden päälle ja levitä toinen kerros aineksia grillilevyn päälle.
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse DEHYDRATE (kuivaus).. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 3 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kuivaus painamalla START/STOP.



- 4 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.



- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

KYPSENTÄMINEN DUALZONE-TEKNOLOGIALLA

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

Sivut 202-205 sisältävät lisäohjeita kunkin kypsennystoiminnon käyttämisestä.

SYNC

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

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan. Lisää tämän jälkeen ainekset kattilaan ja työnnä se takaisin laitteeseen..
- 2 Kypsennysosan 1 valo jää palamaan. Valitse kypsennystoiminto. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



- 3 Valitse kypsennysosa 2 ja valitse tämän jälkeen kypsennystoiminto. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.

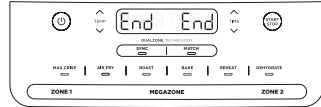


HUOMAUTUS: Voit valita toisen toiminnon kypsennysosalle 2.

- 4 Paina SYNC-painiketta ja paina sitten START/STOP 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 äytössä 30 sekunnin ajan.



- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia. **ÄLÄ** aseta kattilaa laitteen päälle.

MATCH

Tällä toiminnolla voit kypsentää suuremman määrän samaa ruokaa tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa toimintoa käyttäen:

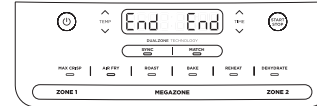
- 1 Lisää ainekset kattiloihin ja työnnä sitten kattilat laitteeseen.
- 2 Kypsennysosan 1 valo jää palamaan. Valitse kypsennystoiminto. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



- 3 Paina MATCH-painiketta kopioidaksesi kypsennysosan 1 asetukset kypsennysosaan 2. Aloita sitten kypsennys kummassakin kypsennysosassa painamalla START/STOP.



- 4 Teksti "End" ilmestyy molempien kypsennysosien näyttöön, kun kypsennys päättyy samanaikaisesti.



- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Kypsennyksen aloittaminen samaan aikaan ja lopettaminen eri aikaan:

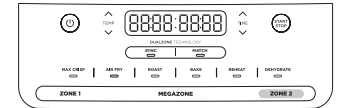
- 1 Valitse kypsennysosa 1 ja valitse tämän jälkeen haluttu kypsennystoiminto. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



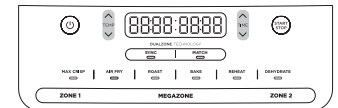
- 2 Aseta kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



- 3 Valitse kypsennysosa 2 ja toista sitten vaiheet 1 ja 2.



- 4 Paina START/STOP käynnistääksesi kypsennyksen molemmissa kypsennysosissa.



- 5 Kun kypsennys kummassakin kypsennysosassa päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

KYPSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

Kypsennys keskeytyy automaattisesti, kun lokero poistetaan.

HUOMAUTUS: Jos lokero poistetaan kypsennyksen aikana yli kymmenen minuuttia ajaksi, ohjelma peruutetaan. Laite on tällöin ohjelmoitava uudelleen kypsennyksen jatkamiseksi.

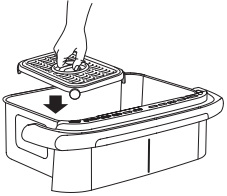
KYPSENTÄMINEN YHDESSÄ KYPSENNYSOSASSA

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten © virtapainiketta.

Max Crisp (rapeutus)

HUOMAUTUS: Max Crisp -toimintoa (rapeutus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä. Lämpötila on esiasetettu 240 °C.

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse MAX CRISP -rapeutus.



- 4 Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla START/STOP.



- 5 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.

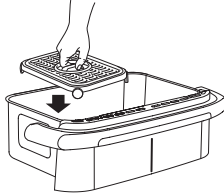


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Air Fry (Kuumailmakypsennys)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 200 °C.

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse AIR FRY (kuumailmakypsennys).



- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.

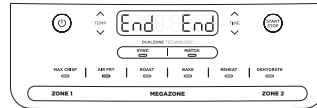


- 5 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla START/STOP.



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

- 6 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.

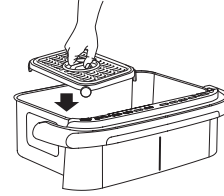


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

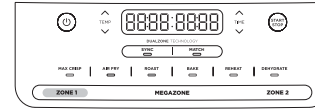
Roast (Paahto)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 190 °C.

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



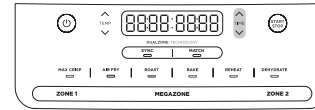
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse ROAST (paahto).



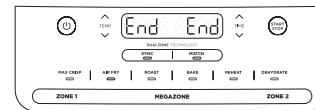
- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 5 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla START/STOP.



- 6 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.

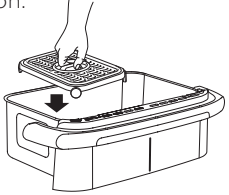


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Bake (Paisto)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 160 °C.

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse BAKE (paisto).



HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa perinteisellä uunilla käytetyt reseptit Air Fryer -kuumailmakeittimelle sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C.

- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 5 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla START/STOP.



- 6 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.

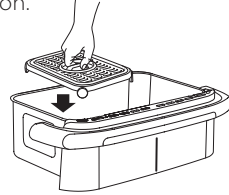


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

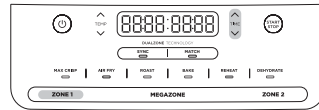
Reheat (Uudelleenlämmitys)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 170 °C.

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse REHEAT (uudelleenlämmitys).



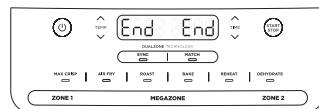
- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 5 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita uudelleenlämmitys painamalla START/STOP.



- 6 Kun uudelleenlämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

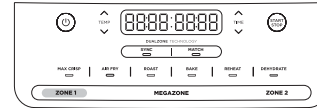


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Dehydrate (Kuivaus)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 60 °C.

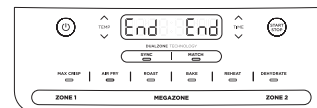
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Laita sitten grillilevy kattilaan ainesten päälle ja levitä toinen kerros aineksia grillilevyn päälle.
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse DEHYDRATE (kuivaus). Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kuivaus painamalla START/STOP.



- 5 Kun kypsennys on valmis, laite antaa äänimerkin ja "COOL" näkyy äytössä 30 sekunnin ajan.



- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

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.	Ei
Lokero, jakaja ja grillilevyt	Voidaan pestä astianpesukoneessa sekä käsin. Jos käytät astianpesukonetta, varmista, ettei osia pestä pitkällä ohjelmalla tai tehopesuohjelmalla. Anna kaikkien osien ilmakeivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen. Lokeron, jakajan ja rapeutuslevyjen käyttöä pidetään suosittelemme niiden tiskaamista käsin.	Kyllä

Jos ruoantähteitä tarttuu grillilevyyn tai kattilaan, laita ne lämpimällä saippuavedellä täytettyyn altaaseen ja anna liota.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- 1

Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista siirrellä niitä silikonipäisillä pihdeillä/ottimilla asetetun kypsennysajan puolivälissä.
- 2

Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Valitse tätä varten ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- 3

Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsytys usein ylikypsymisen välttämiseksi.
- 4

Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikuille.
- 5

Grillilevy nostaa aineksia kattilassa siten, että ilma pääsee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.
- 6

Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit painaa START/STOP kypsennyksen aloittamiseksi välittömästi. Laite toimii oletuslämpötilassa ja -ajassa.
- 7

Kun kypsennät tuoreita vihanneksia ja perunoita, saat parhaan tuloksen, kun käytät ainakin yhden ruokalusikallisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.
- 8

Parhaaseen tulokseen pääset, kun 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 ylikypsytymisen välttämiseksi.
- 9

Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä välttääksesi ylikypsytymisen.

- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni yhtä kypsennysosaa?**
Valitse ensin käytössä oleva kypsennysosa. Säädä sitten lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- **Miksi laite ei mene päälle?**
Kokeile kytkeä virtajohto toiseen pistorasiaan. Ethän käytä jatkojohtoa.
- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni MegaZone-kypsennysaluetta?**
Valitse ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- **Tarvitseeko laitteen esilämmitä?**
Laitteen ei tarvitse esilämmitä.
- **Voinko kypsentää kypsennysosissa eri ruokia? Aiheuttaako tämä ristikontaminaation riskin?**
Kypsennysosissa voi kypsentää eri ruokia. Osat ovat toisistaan erillisiä, ja niissä on myös erilliset lämmityselementit ja tuulettimet.
- **Miten keskeytän lähtölaskennan?**
Lähtölaskenta-ajastin pysähtyy automaattisesti, kun poistat kattilat laitteesta. Aseta kattila takaisin paikalleen 2 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi, tai laite sammuu automaattisesti.
- **Onko kattilan laskeminen työtasolle turvallista?**
Kattila kuumentuu kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- **Milloin grillilevyä käytetään?**
Käytä grillilevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää kattilassa olevan ruoan ylempänä, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta. Näin ainekset kypsyvät tasaisesti.
- **Miksi ruoka ei kypsynyt kunnolla?**
Varmista, että kattila on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Sekoita aineksia ravistelemalla varovaisesti kattilaa. Näin saat niistä tasaisen rapeita. Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Säädä lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- **Miksi ruoka paloi?**
Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsytymisen välttämiseksi.
- **Miksi jotkin ainekset lentelevät ympäriinsä Air Fryeriä käytettäessä?**
Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit kiinnittää cocktail-tikulla irralliset kevyet ainekset, kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen.
- **Voinko kypsentää Air Fryerissa merkkiä taikina-aineita?**
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.

Kun kuluttaja ostaa tuotteen Suomi, 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 lähety silmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla **www.ninjakitchen.eu**

TÄRKEÄÄ

- Takuu kattaa tuotteen vain sen ostopäivästä ja on voimassa vain maassa, jossa tuote on ostettu.
- 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 suunnitteluamme 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. Normaalista 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.



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

Strömförbrukningen i standby-läge är 0,5 W.

Apparaten går automatiskt i standby-läge efter 10 minuters inaktivitet.

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	212
Delar	214
Bekanta dig med kontrollpanelen	215
Funktionsknappar	215
Driftsknappar	215
Före första användning	215
Matlagning din Air Fryer	216
Matlagning med MegaZone	216
Matlagning med DualZone-teknik	220
Matlagning i en enda zon	222
Max Crisp	222
Air Fry (Luftstek)	222
Roast (Steka)	223
Bake (Baka)	224
Reheat (Värma upp)	224
Dehydrate (Torka)	225
Rengöring och underhåll	226
Praktiska tips	226
Felsökning	227
Produktregistrering	228

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST FÖR HEMMABRUK

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja FlexDrawer 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. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn
- 3 Placera eller förvara **INTE** något ovanpå apparaten när den används.
- 4 Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i eller på en varm ugn eller spis.
- 5 Använd **ALDRIG** ett eluttag under en diskbänk.
- 6 Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 7 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.
- 8 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.
- 9 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.
- 10 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 11 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.
- 12 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.
- 13 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för något annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 14 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 15 Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 16 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.
- 17 Se **ALLTID** till att lådan är ordentligt stängd innan användning.
- 18 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras
- 19 Använd **INTE** apparaten utan att den borttagbara lådan är på plats.
- 20 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.

- 21 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.
- 22 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.
- 23 Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 24 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.
- 25 Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- 26 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.
- 27 Lådan och krispningsplattan blir extremt varma under tillagningens gång. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar lådan eller plattan från apparaten.
- 28 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 Använd två händer och handtagen på sidorna av lådorna för att sätta in och dra ut dem.
- 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 elstöt.
- 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 ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.

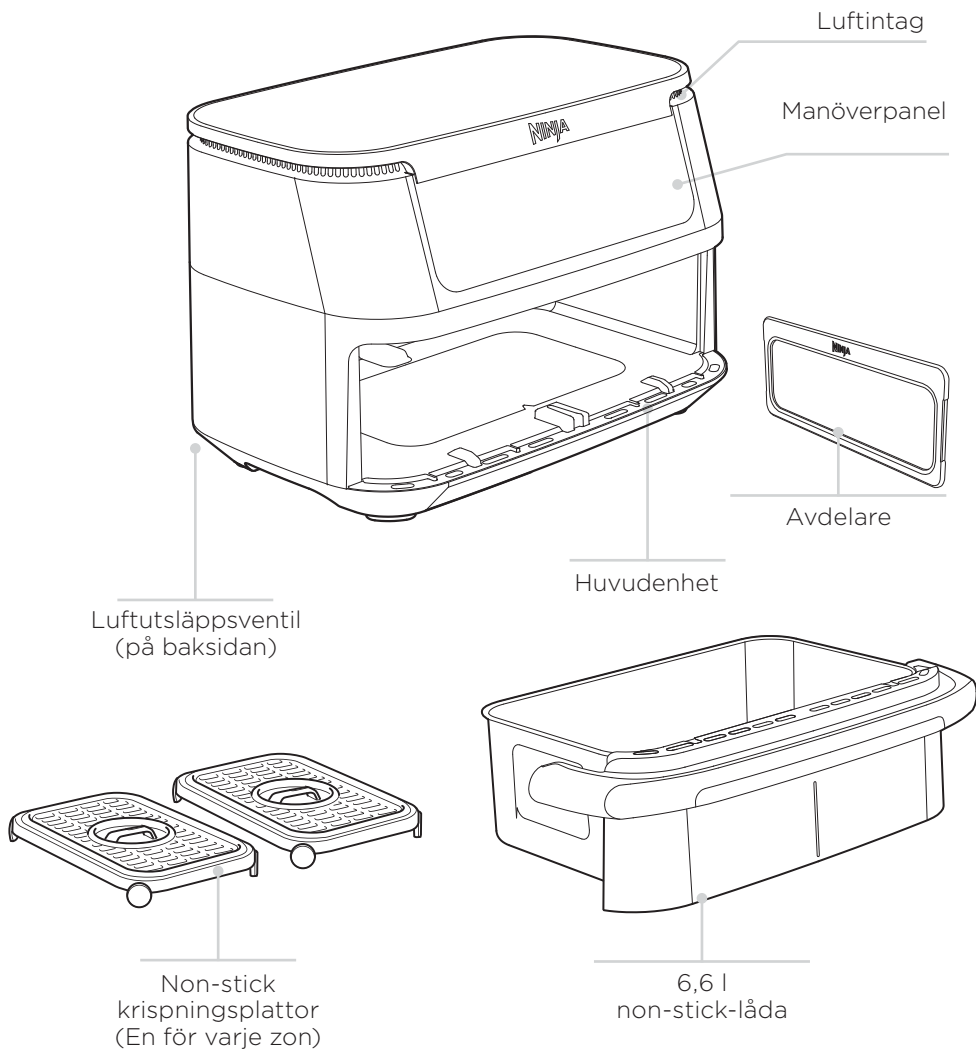


Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



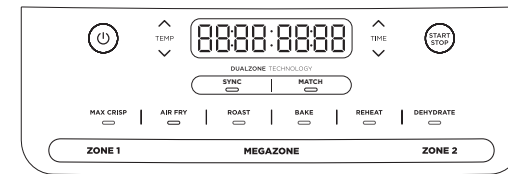
Endast för användning i hushåll inomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



OBS! Använd handtagen på sidan för att öppna och stänga lådan

OBS! Placera ALLTID lådan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats.



När du ställer in tiden visar den digitala displayen HH:MM.

FUNKTIONSKNAPPAR

MAX CRISP: Bäst för frusen mat, t.ex. pommes frites och kycklingbitar.

AIR FRY (luftstek): Använd den här funktionen för att göra din mat krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

ROAST (ugnsstekning): Använd enheten som en stekugn för mörkt kött med mera.

REHEAT (uppvärmning): Ge nytt liv åt dina maträtter genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

DEHYDRATE (torkning): Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tillugg.

BAKE (bakning): Skapa dekadenta bakverk och desserter.

DRIFTSKNAPPAR

- 1 Kontrollera utmatningen för den vänstra lådan (Zone 1).
- 2 Kontrollera utmatningen för den högra lådan (Zone 2).

TEMP-pilar: Använd upp- och nedpilarna för att justera tillagningstemperaturen före eller under tillagning.

TIME-pilar: Använd upp- och nedpilarna för att justera tillagningstiden för en funktion före eller under tillagningen

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-vred: Vrid vredet från sida till sida för att välja önskad funktion. Under tillagningscykeln trycker du START/STOPP för START/STOP.

Strömknapp: ⏻-knappen startar enheten, och stänger även av den och avbryter alla tillagningsfunktioner.

STANDBY-läge: Om kontrollpanelen inte vidrörs på 10 minuter kommer enheten att försättas i standby-läge.

VÄNTELÄGE: Hold (vänta) visas på enheten i SYNC-läget. En zon kommer att tillagas, medan den andra zonen väntar tills tiderna synkroniseras.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
- 2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Rengör lådorna och krispningsplattan i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka sedan noggrant. Lådorna och krispningsplattorna är de **ENDÅ** diskmaskinsäkra 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

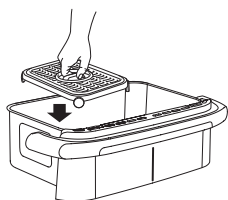
LAGA MAT I MEGAZONE

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på ⏻ strömbrytaren.

Max Crisp

OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Max Crisp-funktionen. Temperaturen är förinställd på 240 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Välj MAX CRISP.



- 3 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till 30 minuter. Tryck START/STOP för att påbörja tillagningen.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.

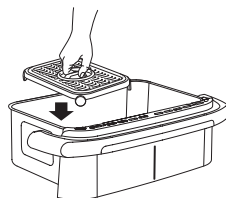


- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Air Fry (luftfriter)

OBS! Temperaturen är förinställd på 200 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Välj AIR FRY.



- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.

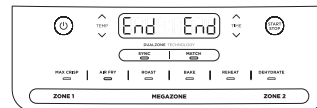


- 4 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck START/STOP för att påbörja tillagningen.



OBS! Under tillagningen kan du ta ut lådan och vända på ingredienserna för att få jämnare krispighet.

- 5 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.

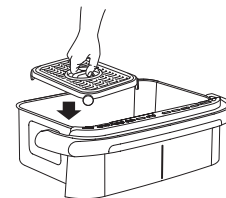


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

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 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Välj ROAST.



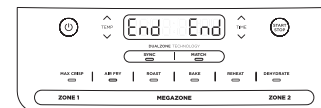
- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck START/STOP för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.

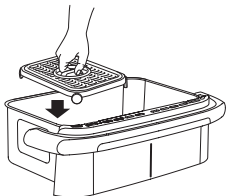


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Bake (Baka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 160 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Välj BAKE.



OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att reducera temperaturen med 10 °C.

- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck START/STOP för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.

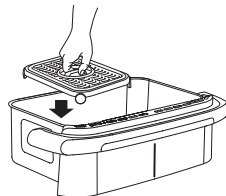


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

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 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Välj REHEAT.



- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck START/STOP för att påbörja återuppvärmningen.



- 5 När uppvärmningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

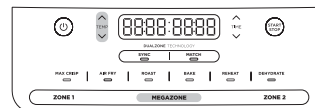


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Dehydrate (torka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 60 °C.

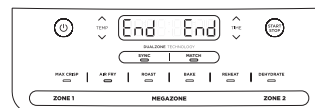
- 1 Lägg ett lager med ingredienser i lådan. Placera sedan krispningsplattan i lådan ovanpå ingredienserna och placera ett andra lager med ingredienser på den.
- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Välj DEHYDRATE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 3 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck START/STOP för att påbörja torkningen.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.



- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

MATLAGNING MED DUALZONE-TEKNIK

DualZone Technology använder två matlagningssoner 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. 222-225.

SYNC

För att avsluta tillagningen samtidigt när olika maträtter har olika tillagningstid, temperaturer eller funktioner:

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan. Placera ingredienserna i lådan och ställ in den i apparaten.

- 2 Zon 1 fortsätter att vara upplöst. Välj önskad tillagningsfunktion. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna och tiden med TIME-pilarna.

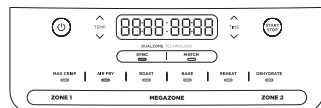


- 3 Välj zon 2 och välj sedan önskad tillagningsfunktion. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna och tiden med TIME-pilarna.

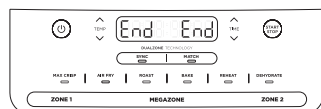


OBS! Du kan välja en annan funktion för zon 2.

- 4 Tryck på SYNC och tryck sedan START/STOP för att börja tillaga i zonen med den längsta tiden. Den andra zonen visar **Hold**. Enheten piper till och aktiverar den andra zonen när båda zonerna har lika lång tid kvar.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.



- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon. **PLACERA INTE** lådan ovanpå enheten.

MATCH

För tillagning av en större mängd av samma maträtt, eller för tillagning av olika maträtter med samma funktion, temperatur och tid:

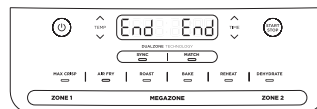
- 1 Placera ingredienserna i lådorna och ställ in lådorna i enheten.
- 2 Zon 1 fortsätter att vara upplöst. Välj önskad tillagningsfunktion. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna och tiden med TIME-pilarna.



- 3 Tryck på knappen MATCH för att kopiera zon 1-inställningar till zon 2. Tryck sedan START/STOP för att börja tillagningen i båda zonerna.



- 4 "End" visas på båda displayerna när tillagningen avslutas samtidigt.



- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Starta båda zonerna samtidigt, men avsluta på olika tider:

- 1 Välj zon 1 och välj sedan önskad funktion. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna.



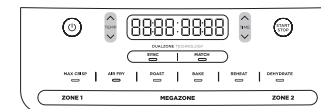
- 2 Justera tiden med TIME-pilarna.



- 3 Välj zon 2 och upprepa sedan steg 1 och 2.



- 4 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen i båda zonerna.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.
- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon./köksredskap med silikonspetsar.

PAUSA MATLAGNING

Tillagningen pausas automatiskt när lådan tas ut

OBS! Om lådan tas ut under mer än tio minuter under tillagningen avbryts programmet. Du måste programmera om för att återuppta tillagningen.

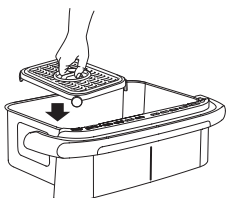
MATLAGNING I ENBART EN ZON

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på  strömbrytaren.

Max Crisp

OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Max Crisp-funktionen. Temperaturen är förinställd på 240 °C.

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Välj MAX CRISP.



- 4 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till 30 minuter. Tryck START/STOP för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.

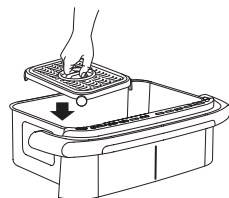


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Air Fry (luftfriter)

OBS! Temperaturen är förinställd på 200 °C.

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Välj AIR FRY.



- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.

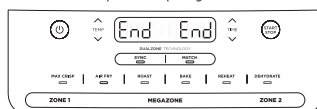


- 5 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck START/STOP för att påbörja tillagningen.



OBS! Under tillagningen kan du ta ut lådan och vända på ingredienserna för att få jämnare krispighet.

- 6 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.

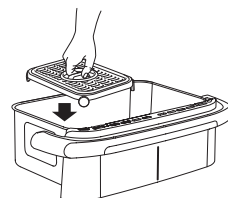


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Roast (steka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 190 °C.

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



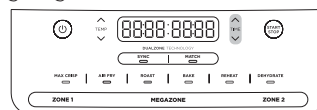
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Välj ROAST.



- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 5 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck START/STOP för att påbörja tillagningen.



- 6 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.



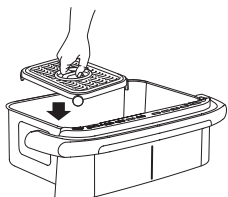
- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

LAGA MAT I DIN AIR FRYER – FORTS.

Bake (Baka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 160 °C.

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Välj BAKE.



OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att reducera temperaturen med 10 °C.

- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 5 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck START/STOP för att påbörja tillagningen.



- 6 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.

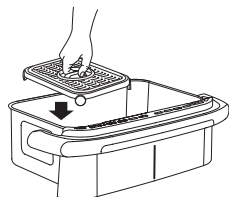


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Reheat (värm upp)

OBS! Temperaturen är förinställd på 170 °C.

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Välj REHEAT.



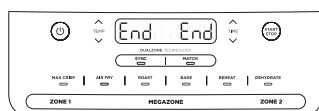
- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 5 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck START/STOP för att påbörja återuppvärmningen.



- 6 När uppvärmningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

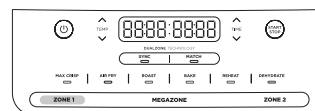


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

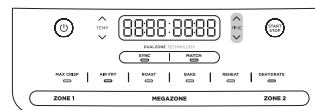
Dehydrate (torka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 60 °C.

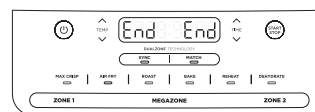
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Lägg ett lager med ingredienser i lådan. Placera sedan krispningsplattan i lådan ovanpå ingredienserna och placera ett andra lager med ingredienser på den.
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Välj DEHYDRATE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck START/STOP för att påbörja torkningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten och "COOL" visas på displayen i 30 sekunder.



- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

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
Låda, avdelare och krispningsplattor	Krispningsplattorna kan diskas i diskmaskin eller för hand. Delarna får inte diskas i diskmaskin med ett intensivprogram eller program för hårt smutsad disk. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk. För att öka lådans, avdelarens och krispplattornas livslängd rekommenderas handdisk.	Ja

Om matrester sitter fast på krispningsplattan eller lådorna, placera dem i en diskho fylld med varmt vatten och diskmedel för att lösa upp resterna.

PRAKTISKA TIPS

- För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Flytta runt ingredienser som överlappar varandra under tillagningsprogrammet med tång eller redskap av silikon.
- Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Välj den zon du vill justera och justera sedan temperaturen med TEMP-pilarna eller tiden med TIME-pilarna.
- För att omvandla recept för vanlig ugn, reducera temperaturen med 10 °C. Titta till maten ofta för att undvika att den tillagas för länge.
- 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.
- Krispningsplattan lyfter upp ingredienser i låda så att luft kan cirkulera under och omkring dem för ett jämnt, krispigt resultat.
- När du valt en tillagningsfunktion kan du trycka START/STOP för START/STOP omedelbart. Enheten körs vid standardtemperatur och -tid.
- 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.
- 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 innetemperatur på kött och fisk. Plocka ut maten direkt när den är klar för att undvika att den tillagas för länge.
- För bästa resultat, ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar för att undvika att tillaga den för länge.

FELSÖKNING

- Varför slås inte apparaten på?**
Prova att koppla in den i ett annat eluttag. Förlängningskabel bör inte användas.
- Hur justerar jag temperaturen eller tiden under tillagningens gång?**
Välj den aktiva zonen och justera sedan temperaturen med TEMP-pilarna eller tiden med TIME-pilarna.
- Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder MegaZone?**
Välj önskad zon och välj temperatur med TEMP-pilarna eller tid med TIME-pilarna.
- 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?**
Nedräkningstimeren pausas automatiskt när locket lyfts. Sätt tillbaka lådan inom 2 minuter för att återuppta tillagningen eller så kommer enheten automatiskt att stängas av.
- Är det säkert att ställa lådan på min köksbänk?**
Lådan blir varm under tillagningen. Var försiktig när du hanterar den och placera den endast på värmebeständiga ytor.
- När ska jag använda krispningsplattan?**
Använd krispningsplattan när du vill att maten ska bli krispig. Plattan lyfter upp maten i lådan så att luft kan komma in under och omkring den för jämn tillagning av ingredienserna.
- Varför var inte maten färdiglagad?**
Se till att lådan är helt insatt under tillagningen. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Skaka lådan för att vända på ingredienser för jämn krispighet. Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Justera enkelt temperaturen med TEMP-pilarna eller tiden med TIME-pilarna.
- 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 najakitchen.eu.

När en konsument köper en produkt i Sverige 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 endast din produkt från inköpsdatumet och i inköpslandet.

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-produkt 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.

Blank lined page for writing.

Blank lined page for writing.



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.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I VIETNAM

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. NINJA ist eine in der Europäischen Union eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN VIETNAM

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.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN VIETNAM

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.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN VIETNAM

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.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ AU VIETNAM

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.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN VIETNAM

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.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC

© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN VIETNAM

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.

NINJA er et registrert varemærke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I VIETNAM

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.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registrada na União Europeia.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NO VIETNAME

POLSKI

Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W VIETNAMIE

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU VIETNAMISSA

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.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I VIETNAM

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**

ninjakitchen.eu

AF550EU_IB_MP_250422_Mv1

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB**

ninjakitchen.co.uk