

NINJA

DOUBLE STACK XL WITH SMART COOK SYSTEM 9.5L CAPACITY

DOUBLE STACK XL MIT
SMART COOK SYSTEM UND
9,5 L FASSUNGSVERMÖGEN

DOUBLE STACK XL
AVEC SYSTÈME DE CUISSON
INTELLIGENT SMART COOK
ET CAPACITÉ DE 9,5 L

DOUBLE STACK XL MED
SMART COOK SYSTEM
9,5 L KAPASITET

DOUBLE STACK XL
CON SISTEMA DE COCCIÓN
INTELIGENTE Y
9,5 L DE CAPACIDAD

DOUBLE STACK XL
CON SISTEMA SMART COOK
CAPACITÀ 9,5 L

DOUBLE STACK XL
MET SLIM KOOKSYSTEEM
9,5 LITER CAPACITEIT

DOUBLE STACK XL
MED SMART
TILBEREDNINGSSYSTEM,
9,5 L KAPACITET

DOUBLE STACK XL Z
INTELLIGENTNYM SYSTEMEM
PRZYGOTOWYWANIA
POTRAW POJEMNOŚĆ 9,5 L

DOUBLE STACK XL
COM SISTEMA DE COZEDURA
INTELIGENTE COM
CAPACIDADE DE 9,5 LITROS

DOUBLE STACK
XL, JOSSA ÄLYKÄS
KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ,
TILAVUUS 9,5 L

DOUBLE STACK XL MED
SMART TILLAGNINGSSYSTEM
OCH 9,5 LITERS KAPACITET

SL500EU

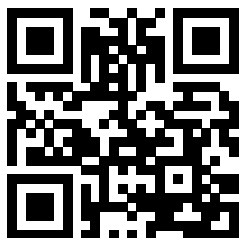
INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
NOTICE D'UTILISATION ET
GARANTIE NINJA
BRUGERVEJLEDNING
ISTRUCCIONES
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUKCJA
INSTRUÇÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu

THANK YOU

for purchasing the Ninja Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer



Scan the QR code for instructions, support, warranty registration, and a little inspiration.



NinjaKitchen.eu

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 off mode power consumption is 0.44W.

The appliance reaches off 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer.

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

⚠ WARNINGS

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

22 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.

23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

24 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.

25 DO NOT touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.

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

27 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.

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

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

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

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

32 To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.

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

34 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



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



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



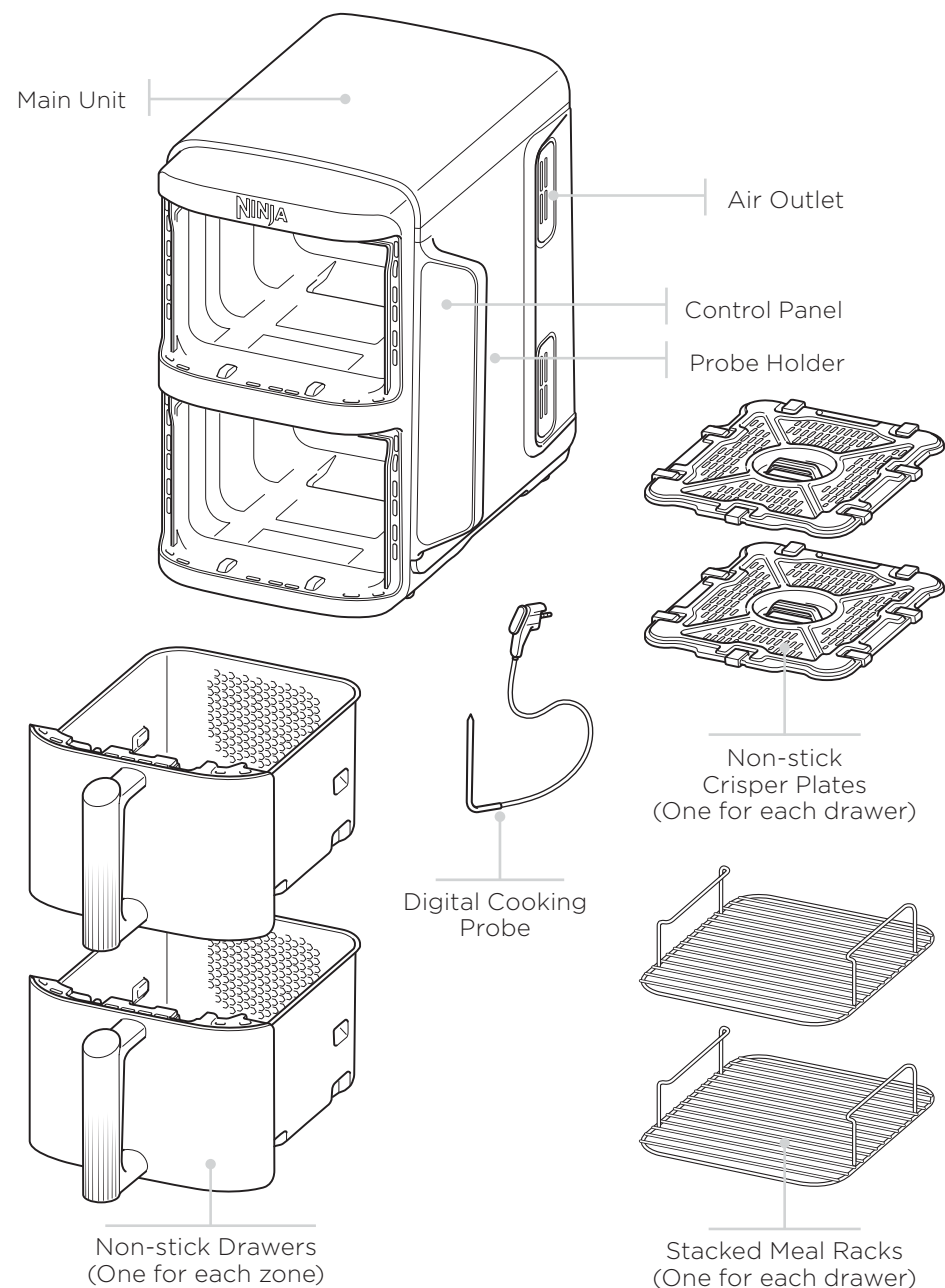
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

FUNCTION BUTTONS

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

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

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

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

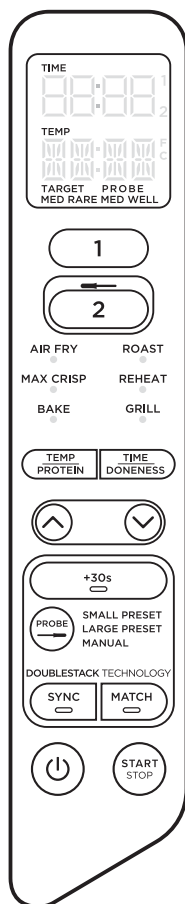
REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

GRILL: Delivers counter-top grilling ability for your favorite proteins, plant-based proteins, and veggies.

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

OPERATING BUTTONS

- 1 Control the output for top zone (Zone 1).
- 2 Control the output for the bottom zone (Zone 2).



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

TEMP button: Press the **TEMP** button, then use the arrows to adjust the cook temperature before or during cooking.

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

+30s: Press to add an additional 30 seconds of cook time. For cook times of over 1 hour, press the button twice to add 1 minute of additional cook time.

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: Use the arrows to select desired function. Start cooking by pressing the **START/STOP** button.

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

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

BEFORE FIRST USE

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

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.

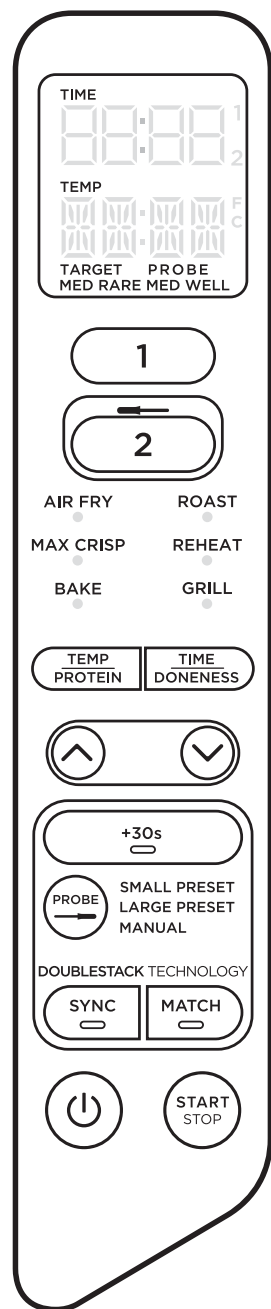
Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in a dishwasher.	No
Drawers, Crisper Plates & Stacked Meal Racks	These can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

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

HELPFUL TIPS

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

USING THE NINJA PROBE



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

NOTE: The probe is only available in Zone 2.

- 1 Remove the probe storage compartment located behind the control panel. Then unwind the cord from the compartment to remove the probe. Remove Zone 2 drawer (before plugging in the probe).
- 2 Insert the probe in protein using the guide on page 50 to ensure the probe is placed correctly.
- 3 Plug the probe into socket (located above Zone 2). Push firmly on the plug until it cannot go into the socket any further and then insert the drawer. You should hear and feel a click when the probe is inserted fully. Place the storage compartment back onto the back of the control panel.

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

- 4 Once the probe is plugged into the socket, select Zone 2 and then desired cooking function.

NOTE: Cooking temperature will automatically default based on function selection. Temperature can be adjusted based on preference or recipe Instructions.

There is no temperature adjustment available on Max Crisp.

- 5a Use the **PROBE** button to select either Small or Large preset, depending on size of protein. Reference page 12 in your Quick Start Guide for guidance. Use the **TEMP/PROTEIN** button to cycle between the two, and the arrows to select your desired food type. Press the **TIME/DONENESS** button and use the arrows to set the internal outcome of your food.
- 5b If using the Manual button, use the recommended internal cook temperatures below.

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

NOTE: Refer to the UK Food Standards Agency for recommended food safe temperatures.

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

- 6 There is no preheat needed. Once you have made your selections, press the **START/STOP** button to begin cooking. The screen will display the current probe temperature as well as the target temperature.
- 7 When cooking is complete, unit will beep. Transfer protein to a plate and allow to rest for 5 minutes before serving. This is an important step, as proteins continue to cook and retain juices after being removed from the source of heat.

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

Using SYNC with Probe:

- 1 Refer to steps 1-3 on page 48 for instructions on setting up the probe.
- 2 Press Zone 2 and select desired cooking function. Use the **PROBE** button to select either the Small or Large preset, depending on size of protein (refer to Quick Start Guide for guidance). Use the **TEMP/PROTEIN** button to cycle between the two, and the arrows to select your desired food type. Press the **TIME/DONENESS** button and use the arrows to set the internal outcome of your food.
- 3 Press Zone 1 and select desired cooking function. Set time and temperature and select **SYNC**. Press the **START/STOP** button to begin cooking.

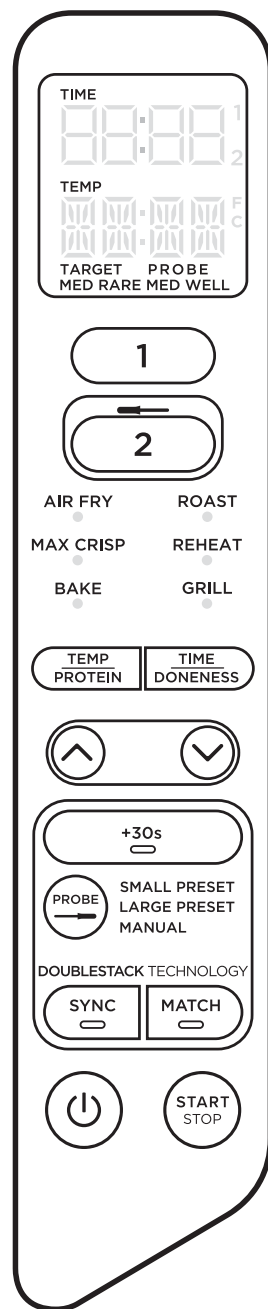
NOTE: During the initial setup, the Zone with the shorter cook time will display HOLD. The display will then transition to showing the probe's current and target temperature in Zone 2 and progress bars in Zone 1.

- 4 Whilst Zone 2 continues to reach target temperature, Zone 1 will begin cooking. The display will show progress bars during the cook cycle. Select Zone 1 to see the remaining cook time.
- 5 When cooking is complete in both Zones, "rest" will appear on the display for Zone 2. The display will then flash "COOL" 3 times and then "End".

Using MATCH with Probe:

- 1 Press Zone 2 and select desired cooking function. Use the left-hand arrows to select desired cook temperature. Use the **PROBE** button to select Small Preset or Large Preset, depending on the size of the protein. Reference the Quick Start Guide for guidance. If using the Manual button, use the recommended internal cook temperatures on page 49. Use the **TEMP/PROTEIN** button to cycle between the two, and the arrows to select your desired food type. Press the **TIME/DONENESS** button and use the arrows to set the internal outcome of your food.
- 2 Select **MATCH**, then press the **START/STOP** button to begin cooking.

USING THE NINJA PROBE – CONT.



HOW TO CORRECTLY INSERT THE PROBE

FOOD TYPE:	PLACEMENT
Steaks Pork chops Lamb chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	- Insert probe horizontally into the centre of the thickest part of the meat. - Make sure the tip of the probe is inserted straight into the centre of the meat, not angled toward the bottom or top of it. - Make sure the probe is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. NOTE: The thickest part of the fillet may not be the centre. It is important that the end of the probe hits the thickest part so desired results are achieved.
Whole chicken	- Insert probe horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone. - Make sure the top reaches the centre of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.

CORRECT	INCORRECT
Four illustrations showing the correct way to insert the probe into various meats: a steak, a pork chop, a lamb chop, and a fish fillet. In each case, the probe is inserted horizontally into the center of the thickest part of the meat.	Three illustrations showing incorrect ways to insert the probe: angled insertion into a steak, angled insertion into a pork chop, and angled insertion into a fish fillet. Each incorrect illustration is marked with a large 'X' inside a circle.
An illustration showing the correct way to insert the probe into a whole chicken, horizontally into the thickest part of the breast, parallel to the bone.	An illustration showing an incorrect way to insert the probe into a whole chicken, angled into the breast. It is marked with a large 'X' inside a circle.

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

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

- **How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**
Select the active zone, then press **TEMP** and use the arrows to adjust the temperature or press **TIME** and use the arrows to adjust the time.
- **How do I adjust the temperature or time while using dual zones?**
Select the desired zone, press **TEMP** and use the arrows to adjust the temperature or press **TIME** and use the arrows to adjust the time.
- **Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**
Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- **How do I pause the countdown?**
The countdown timer will pause automatically when you remove the drawers from the unit. Reinsert drawer within 15 minutes to resume cooking or the zone with the drawer open will be cancelled.
- **Is the drawer safe to put on my worktop?**
The drawer will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.
- **When should I use the crisper plate?**
Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- **When should I use the stacked meal racks?**
Use the stacked meal racks when you want to cook two layers of food in one drawer. Place vegetables/starch in the bottom half of the drawer and protein in the upper half of the drawer. It is not recommended to mix fresh and frozen ingredients within the same drawer. For the best output, cook frozen food loads within 1 drawer.
- **Why didn't my food cook fully?**
Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the desired zone, press **TEMP** and use the arrows to adjust the temperature or press **TIME** and use the arrows to adjust the time.
- **Why is my food burned?**
For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **Why do some ingredients blow around when air frying?**
Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- **Can I air fry wet, battered ingredients?**
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breadcrumbs firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **Why is the unit beeping?**
Either the food is finished cooking or it indicates that the other zone has started cooking.
- **Why did the display screen go black?**
The unit is in standby mode. Press the power © button to turn it back on.
- **Why is there an "E" message on the display screen?**
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service.

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 product comes with a free parts and labour guarantee. You'll also find online support at 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 product (receipt or delivery note).
- To register online, please visit ninjakitchen.eu

IMPORTANT:

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase.
- The free Ninja guarantee is only valid in the country where the product was purchased.
- 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 product 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 product (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 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.

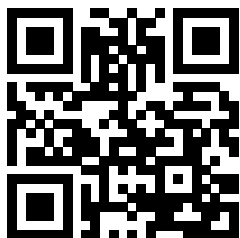
Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

VIELEN DANK

für den Kauf der Ninja Double Stack XL Heißluftfritteuse mit 2 Schubladen



Scanne den QR-Code zur Garantieregistrierung sowie für Anleitungen, Unterstützung und ein wenig Inspiration.



NinjaKitchen.eu

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF.

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____

(Bewahren Sie den Kaufbeleg sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V-,
50–60 Hz

Leistung: 2470 W

Der Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand beträgt 0,44 W.

Das Gerät schaltet nach 10 Minuten Inaktivität automatisch ab.

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



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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Verwendung Ihrer Ninja Double Stack XL Heißluftfritteuse mit 2 Schubladen.

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

⚠️ WARNHINWEISE

- 1 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 2 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 3 Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- 4 Es darf **NICHTS** auf das Gerät gestellt oder darauf gelagert werden, während es in Gebrauch ist.
- 5 Um Brände zu vermeiden, stellen Sie das Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherdes oder in einen beheizten Backofen.
- 6 Verwenden Sie **NIEMAL**s Steckdosen unter der Arbeitsfläche.
- 7 Schließen Sie dieses Gerät **NIEMAL**s an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- 8 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Es wird ein kurzes Netzkabel verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 9 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Hauptgerät **NIEMAL**s in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Kochen Sie nur in der dafür vorgesehenen Schublade.
- 10 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 11 Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- 12 Bei der Verwendung dieses Geräts darauf achten, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.
- 13 Decken Sie die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnungen **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
- 14 Vor Einsetzen der entfernbaren Schublade in das Hauptgerät müssen Schublade und das Gerät sauber und trocken sein. Wischen Sie dazu beides mit einem weichen Tuch ab.
- 15 Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 16 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 17 Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** zu dicht am Rand der Arbeitsfläche auf.
- 18 Verwenden Sie **KEIN** Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Minibackofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Backofen oder auf ein Keramikfeld, eine Elektrokochplatte, einen Gasherd oder Grillofen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 19 Stellen Sie vor dem Betrieb **IMMER** sicher, dass die Schubladen vollständig geschlossen sind.
- 20 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn die entfernbaren Schubladen nicht im Gerät eingesetzt sind.
- 21 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.

22 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.

23 Die Netzspannung kann variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

24 Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Netz. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.

25 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.

26 Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich im Gerät heiße Lebensmittel befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.

27 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Das Netzkabel darf **KEINESFALLS** über Tischkanten oder Arbeitsflächen herunter hängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.

28 Die Schubladen, Roste und der Crisper Gittereinsatz erhitzen sich während des Garvorgangs stark. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie die Schubladen, Roste oder Gittereinsätze aus dem Gerät entfernen. Stellen Sie die Schubladen, Roste oder die Gittereinsätze nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.

29 **KEINES** 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 Reinigungstätigkeiten und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

32 Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie auf „AUS“. Dann trennen Sie es bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.

33 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

34 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.



Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitungen gelesen und geprüft werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Geräts 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.



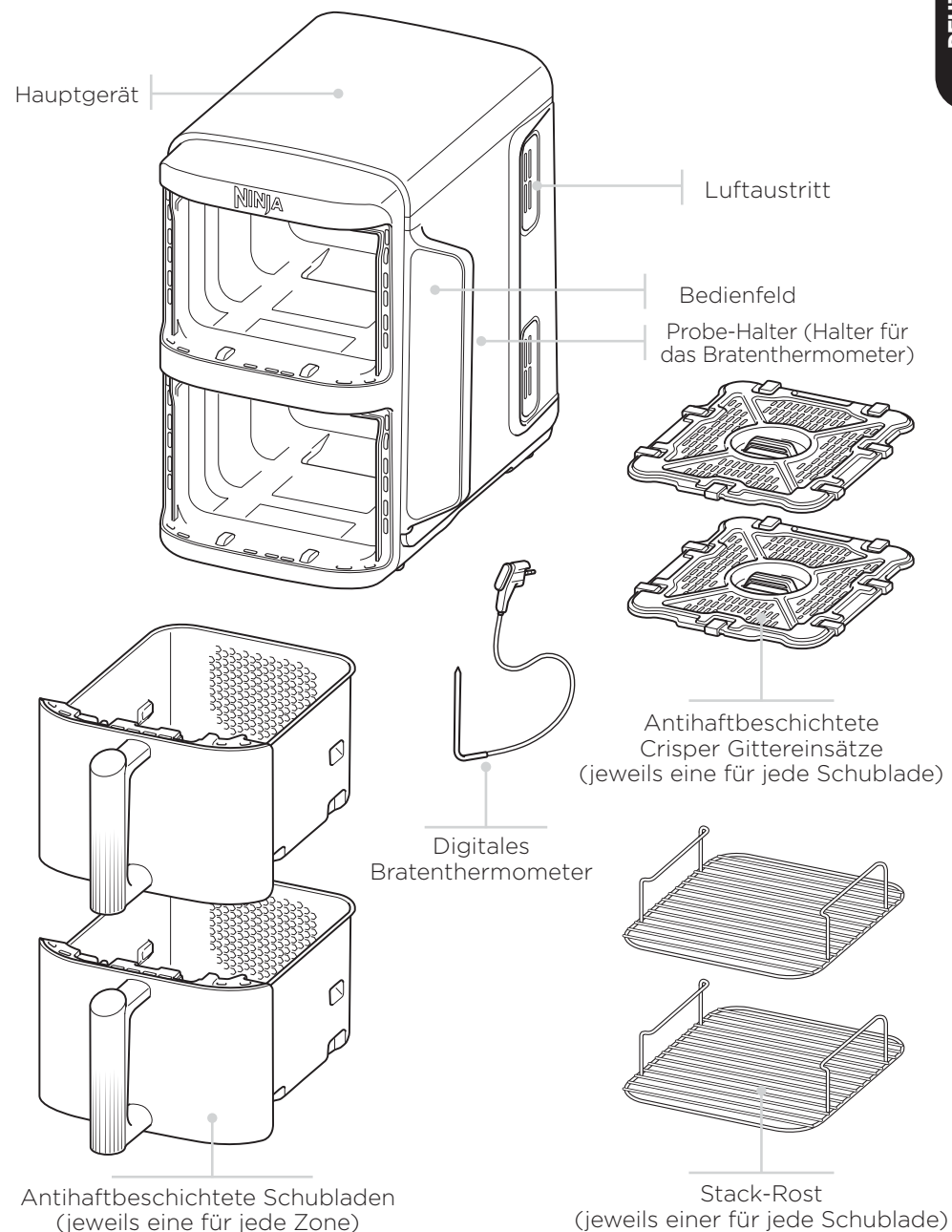
Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

BESTANDTEILE



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden sich an den Kundendienst unter +49 800 000 9063.

MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

FUNKTIONSTASTEN

AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN): Verwenden Sie diese Funktion, damit Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig werden.

MAX CRISP: Am besten geeignet für kleinere Mengen an tiefgefrorenen Speisen, wie etwa Pommes frites oder Hähnchennuggets, die eventuell eine hohe Temperatur benötigen.

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

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

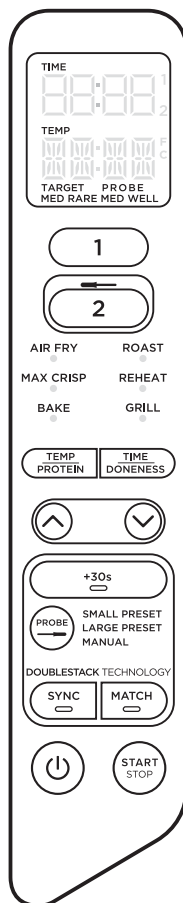
REHEAT (AUFWÄRMEN): Durch vorsichtiges Erwärmen werden selbst Speisen vom Vortag knusprig.

GRILL (GRILLEN): Zum Grillen Ihrer bevorzugten Fisch- und Fleischgerichte oder pflanzlichen Alternativen sowie Gemüse.

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

BEDIENTASTEN

-  Steuerung der Leistung für die obere Zone (Zone 1).
-  Steuerung der Leistung für die untere Zone (Zone 2).



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

TEMP-Taste (TEMPERATUR):

Drücken Sie die **TEMP**-Taste und stellen Sie mithilfe der Pfeiltasten die Gartemperatur vor oder während des Garvorgangs ein.

TIME-Taste (ZEIT): Drücken Sie die **TIME**-Taste und stellen Sie mithilfe der Pfeiltasten die Garzeit vor oder während des Garvorgangs ein.

+30s (+30 Sek.): Drücken, um die Garzeit um weitere 30 Sekunden zu verlängern. Für Garzeiten von über 1 Stunde die Taste zweimal drücken, um die Garzeit jeweils um 1 Minute zu verlängern.

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

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

START-/STOP-Taste: Verwenden Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken von **START/STOP**.

HOLD-MODUS (HALTEMODUS): Hold (Halten) wird auf dem Gerät bei Betrieb im **SYNC**-Modus angezeigt. In einer Zone läuft der Garvorgang, der Garvorgang in der anderen Zone ist angehalten, bis die verbleibenden Garzeiten gleich sind.

STANDBY-MODUS: Nach 10 Minuten ohne Betätigung des Bedienfelds wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

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.

Teil/Zubehör	Reinigungsmethode	Spülmaschinenfest?
Hauptgerät	Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. HINWEIS: Tauchen Sie das Hauptgerät NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Geschirrspülmaschine.	Nein
Schubladen, Crisper Gittereinsätze und Stack-Roste	Diese können in der Geschirrspülmaschine oder von Hand gereinigt werden. Lassen Sie im Fall einer Reinigung von Hand sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. Für eine längere Lebensdauer des Zubehörs empfehlen wir, die Teile von Hand zu reinigen.	Ja
Digitale Probe (Bratenthermometer)	Reinigen Sie das Ende der Probe von Hand. HINWEIS: Tauchen Sie die Probe NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Probe NIEMALS in der Geschirrspülmaschine.	Nein

Wenn Speisereste an den Schubladen, Crisper Gittereinsätzen oder Stack-Rosten kleben, legen Sie diese zum Einweichen in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser.

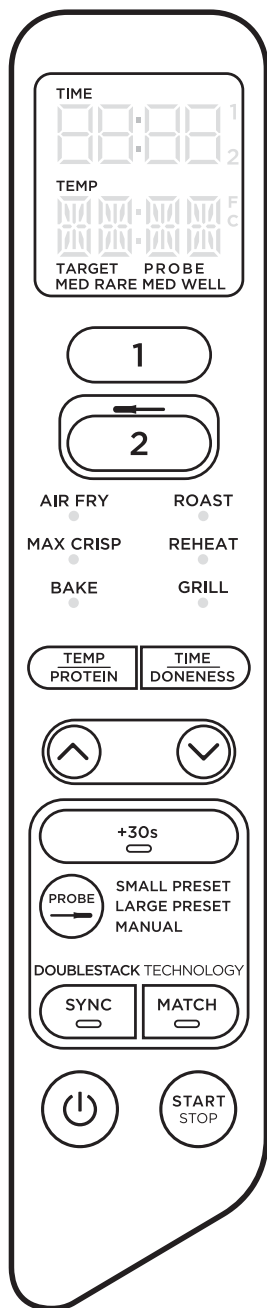
HILFREICHE TIPPS

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Reinigen Sie die antihafbeschichteten Schubladen, Roste und die Crisper Gittereinsätze mit heißem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. **NUR** die Schubladen, Roste und die Crisper Gittereinsätze dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Für eine längere Lebensdauer des Zubehörs empfehlen wir, es von Hand zu reinigen. Reinigen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in der Spülmaschine.
- Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.

- Für die besten Ergebnisse sollten Sie bei der Verwendung von Double Stack Pro Gemüse/stärkehaltige Zutaten immer in der unteren Hälfte der Schubladen auf dem Crisper Gittereinsatz garen und proteinreiche Zutaten wie Fisch, Fleisch oder vegane Alternativen in der oberen Hälfte auf den Stack-Rosten.
- Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese während der eingestellten Garzeit regelmäßig zu schütteln.
- Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie einfach die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe der Pfeiltasten an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe der Pfeiltasten die Zeit anzupassen.
- 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 wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heissluftfritteuse herum. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
- Dank der Crisper Gittereinsätze und Stack-Roste befinden sich die Zutaten in der Schublade auf höherer Ebene. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie gleichmäßige, knusprige Ergebnisse erhalten.
- Nachdem eine Zubereitungsfunktion ausgewählt wurde, können Sie **START/STOP** drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft 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 Garen 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.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

VERWENDUNG DER NINJA PROBE (BRATENTHERMOMETER)



Bevor Sie die Probe (das Bratenthermometer) in das Gerät einstecken, vergewissern Sie sich, dass die Buchse frei von jeglichen Rückständen und das Kabel nicht verknotet ist.

HINWEIS: Die Probe (Bratenthermometer) ist nur in Zone 2 verfügbar.

- Entfernen Sie das Fach für die Probe (das Bratenthermometer), das sich hinter dem Bedienfeld befindet. Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um die Probe herauszunehmen. Entfernen Sie die Schublade für Zone 2 (bevor Sie die Probe einstecken).
- Stecken Sie die Probe in das Fleischstück. Gehen Sie dabei entsprechend den Anweisungen auf Seite 30 vor, um sicherzustellen, dass die Probe richtig platziert ist.
- Stecken Sie die Probe in die Buchse (über Zone 2). Drücken Sie den Stecker fest herein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringt. Setzen Sie anschließend die Schublade ein. Sie werden ein Klicken hören, wenn die Probe richtig eingesetzt ist. Verstauen Sie das Aufbewahrungsfach wieder hinten am Bedienfeld.

HINWEIS: Das restliche Kabel der Probe kann in der Schublade verbleiben.

- Wenn die Probe in die Buchse eingesteckt ist, wählen Sie Zone 2 und anschließend die gewünschte Zubereitungsfunktion.

HINWEIS: Die Gartemperatur wird je nach Funktionsauswahl automatisch auf den entsprechenden Standardwert eingestellt. Die Temperatur kann nach Wunsch oder Rezept angepasst werden.

Bei Max Crisp kann die Temperatur nicht eingestellt werden.

- Verwenden Sie die **PROBE**-Taste, um je nach Größe des Fleischstücks **SMALL PRESET** (VOREINSTELLUNG KLEINE PORTION) oder **PRESET LARGE** (VOREINSTELLUNG GROSSE PORTION) auszuwählen. Siehe Seite 60 in der Kurzanleitung. Verwenden Sie die **TEMP/PROTEIN**-Taste (TEMPERATUR/FLEISCH), um zwischen beiden zu wechseln und die Pfeiltasten, um den gewünschten Speisetyp auszuwählen. Drücken Sie die **TIME/DONENESS**-Taste (ZEIT/GARSTUFE) und verwenden Sie die Pfeiltasten, um die Kerntemperatur/die gewünschte Garstufe auszuwählen.

- Wenn Sie die **MANUAL**-Taste auswählen, verwenden Sie die unten empfohlenen Gartemperaturen.

LEBENSMITTELTYPE: GARSTUFE EINSTELLEN AUF:

Fisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well (65 °C)
Hähnchen/Pute	Well (75 °C)
Schweinefleisch	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well (70 °C)
Rindfleisch/Lammfleisch	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well (70 °C)

HINWEIS: Informieren Sie sich bei den örtlichen Behörden für Lebensmittelsicherheit über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

HINWEIS: Das eingestellte Ergebnis für BEEF (RINDFLEISCH) ist niedriger als die normalen Empfehlungen, da das Gerät 5-10 °C übergaren wird.

- Kein Vorheizen erforderlich. Nachdem Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die **START/STOP**-Taste, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Bildschirm wird die aktuelle Temperatur der Probe sowie die Zieltemperatur angezeigt.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät. Das Fleischstück auf einen Teller legen und vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Dieser Schritt ist wichtig, da Fleisch weitergart und sich auch nach dem Entfernen von der Hitzequelle noch Saft entwickelt.

HINWEIS: Die Probe (Bratenthermometer) wird HEISS. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um die Probe aus dem Fleisch zu nehmen.

SYNC mit Probe (Bratenthermometer) verwenden:

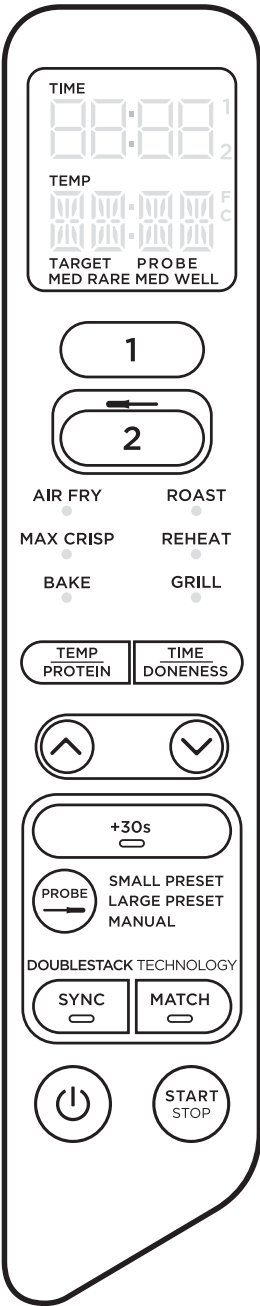
- Befolgen Sie zum Einrichten der Probe die Schritte 1-3 auf Seite 28.
- Drücken Sie auf Zone 2 und wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion. Verwenden Sie die **PROBE**-Taste, um je nach Größe des Fleischstücks **SMALL PRESET** (VOREINSTELLUNG KLEINE PORTION) oder **LARGE PRESET** (VOREINSTELLUNG GROSSE PORTION) auszuwählen (Richtlinien dazu finden Sie in der Kurzanleitung). Verwenden Sie die **TEMP/PROTEIN**-Taste (TEMPERATUR/FLEISCH), um zwischen beiden zu wechseln und die Pfeiltasten, um den gewünschten Speisetyp auszuwählen. Drücken Sie die **TIME/DONENESS**-Taste (ZEIT/GARSTUFE) und verwenden Sie die Pfeiltasten, um die Kerntemperatur/die gewünschte Garstufe auszuwählen.
- Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion. Stellen Sie Zeit und Temperatur ein und wählen Sie **SYNC (SYNCHRONISIEREN)**. Drücken Sie auf die **START/STOP**-Taste, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät einrichten, wird für die Zone mit der kürzeren Garzeit **HOLD (HALTEN)** angezeigt. Die Anzeige zeigt dann die aktuelle und die Zieltemperatur der Probe in Zone 2 an sowie Fortschrittsbalken in Zone 1.

- Während Zone 2 auf die Zieltemperatur heizt, startet Zone 1 mit dem Garvorgang. Die Anzeige zeigt während des Garvorgangs Fortschrittsbalken an. Wählen Sie Zone 1 aus, um die restliche Garzeit anzuzeigen.
- Wenn der Garvorgang in beiden Zonen abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige für Zone 2 „Rest“ (Ruhen) an. Anschließend blinkt auf der Anzeige dreimal „COOL“ (ABKÜHLEN) und dann „End“.

Funktion MATCH (ABSTIMMEN) mit der Probe verwenden:

- Drücken Sie auf Zone 2 und wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion. Verwenden Sie die linken Pfeiltasten, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen. Verwenden Sie die **PROBE**-Taste (BRATENTHERMOMETER), um je nach Größe der Proteinquelle die Option **SMALL PRESET** (VOREINSTELLUNG KLEINE PORTION) oder **LARGE PRESET** (VOREINSTELLUNG GROSSE PORTION) auszuwählen. Eine Orientierungshilfe finden Sie in der Kurzanleitung. Wenn Sie die **MANUAL**-Taste auswählen, verwenden Sie die auf Seite 28 empfohlenen Gartemperaturen. Verwenden Sie die **TEMP/PROTEIN**-Taste (TEMPERATUR/FLEISCH), um zwischen beiden zu wechseln und die Pfeiltasten, um den gewünschten Speisetyp auszuwählen. Drücken Sie die **TIME/DONENESS**-Taste (ZEIT/GARSTUFE) und verwenden Sie die Pfeiltasten, um die Kerntemperatur/die gewünschte Garstufe auszuwählen.
- Wählen Sie **MATCH (ABSTIMMEN)** aus und drücken Sie dann die **START/STOP**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



KORREKTES EINFÜHREN DER PROBE (BRATENTHERMOMETER)

LEBENSMITTELTYP	PLATZIERUNG
Steaks Schweine- koteletts Lammkoteletts Hähnchenbrüste Burger Filets Fischfilets	• Führen Sie die Probe horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein. • Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Spitze der Probe direkt in die Mitte des Fleisches einführen, nicht in einem Winkel nach unten oder oben. • Vergewissern Sie sich, dass die Probe nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat. HINWEIS: Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende der Probe im dicksten Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.
Ganzes Hähnchen	• Die Probe horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren. • Vergewissern Sie sich, dass die Spitze in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.

RICHTIG	FALSCH

HINWEIS: Die Probe **NICHT** bei gefrorenem Fleisch oder bei Fleischstücken, die dünner als 1,5 cm sind, verwenden.

WICHTIG: In der Kurzanleitung finden Sie eine Gartabelle mit Voreinstellungen für die Verwendung von SYNC (SYNCHRONISIEREN) und MATCH (ABSTIMMEN) mit der Probe.

- **Wie passe ich bei Verwendung nur einer Zone die Gartemperatur oder -zeit an?**
Wählen Sie die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe der Pfeiltasten an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe der Pfeiltasten die Zeit anzupassen.
- **Wie passe ich bei Verwendung beider Zonen die Gartemperatur oder -zeit ein?**
Wählen Sie die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe der Pfeiltasten an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe der Pfeiltasten die Zeit anzupassen.
- **Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Speisen zubereiten, ohne dass sie untereinander vermischen?**
Ja, beide Zonen funktionieren unabhängig mit separaten Heizelementen und Gebläsen.
- **Wie halte ich den Countdown an?**
Wenn die Schubladen aus dem Gerät genommen werden, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie die Schublade innerhalb von 15 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Andernfalls schaltet sich die Zone mit der geöffneten Schublade ab.
- **Kann ich die Schublade gefahrlos auf meiner Arbeitsplatte abstellen?**
Die Schublade erwärmt sich während des Garvorgangs. Handhaben Sie sie mit Vorsicht und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- **Wann sollte ich den Crisper Gittereinsatz verwenden?**
Verwenden Sie den Crisper Gittereinsatz, wenn Ihre Speisen knusprig werden sollen. Durch den Gittereinsatz liegt das Gargut höher im Behälter, sodass Luft darunter durchströmen kann und die Zutaten dabei gleichmäßig gegart werden.
- **Wann sollte ich die Stack-Roste nutzen?**
Nutzen Sie die Stack-Roste, wenn Sie innerhalb einer Schublade Speisen auf zwei Ebenen garen möchten. Geben Sie Gemüse/stärkehaltige Zutaten in die untere Hälfte der Schublade und proteinreiche Zutaten (Fleisch, Fisch, vegane Alternativen) in die obere Hälfte. Es ist davon abzuraten, frische und gefrorene Zutaten in derselben Schublade gleichzeitig zu garen. Für beste Ergebnisse garen Sie gefrorene Speisen in einer Schublade.
- **Warum ist mein Essen nicht vollständig durchgegart?**
Achten Sie darauf, dass die Schublade während des Garvorgangs richtig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Schublade verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schwenken Sie die Schublade, um Zutaten zu wenden, damit sie rundum knusprig werden. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie einfach die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe der Pfeiltasten an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe der Pfeiltasten die Zeit anzupassen.
- **Warum ist mein Essen angebrannt?**
Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überwachen und das Essen herausnehmen, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- **Warum werden beim Heißluft-Frittieren manche Zutaten herumgewirbelt?**
Gelegentlich wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Sichern Sie Lebensmittel mit geringem Gewicht, wie beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches, mit einem Holz-Cocktailspieß.
- **Kann ich feuchte Zutaten im Backteigmantel durch Heißluft-Frittieren zubereiten?**
Ja, verwenden Sie jedoch die richtige Paniertechnik. Dafür ist es 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 das Gebläse aufgewirbelt werden.
- **Warum piept das Gerät?**
Entweder ist der Garvorgang abgeschlossen oder es zeigt an, dass die andere Zone mit dem Garvorgang beginnt.
- **Warum ist die Anzeige schwarz geworden?**
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Ausschalttaste @, um das Gerät wieder einzuschalten.
- **Warum erscheint auf der Anzeige eine „E“-Meldung?**
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 800 000 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 Deutschland gekauft wurden.

Die Garantie gilt nur in dem Land, in dem das Produkt 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 **ninjakitchen.de**

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 Produkt bereit:

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

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte **ninjakitchen.de**

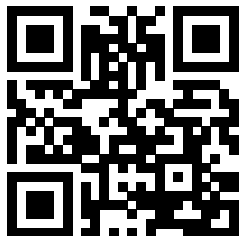
Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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 **ninjakitchen.de**

MERCI

d'avoir choisi la Friteuse sans huile Ninja Double Stack XL 2 tiroirs



Scannez le QR code pour consulter la notice d'utilisation, obtenir de l'aide, enregistrer la garantie et trouver l'inspiration.



NinjaKitchen.eu

VEILLER À PRENDRE NOTE DE CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez le justificatif d'achat)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 2 470 W

La consommation électrique en mode arrêt est de 0,44 W.

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

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

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

Veillez lire attentivement toute la notice d'utilisation avant d'utiliser la friteuse sans huile Ninja Double Stack XL 2 tiroirs.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

⚠ 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 consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 2 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 3 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 4 **NE PAS** placer ou ranger quelque objet que ce soit sur l'appareil en cours d'utilisation.
- 5 Afin d'éviter tout risque d'incendie, **NE PAS** placer l'appareil sur ou à proximité de plaques de cuisson électriques ou à gaz, ni dans un four chaud.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
- 7 **NE JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.
- 8 **NE PAS** utiliser de rallonge. Le câble d'alimentation est court afin de réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans ne l'attrapent ou ne s'y emmêlent, ou que des personnes ne trébuchent dessus.
- 9 Afin d'éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou dans tout autre liquide. Cuisiner uniquement dans le tiroir fourni.
- 10 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service d'assistance à la clientèle.
- 11 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser.
- 12 Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil en marche afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- 13 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air quand l'appareil fonctionne. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 14 Avant de placer le tiroir amovible dans l'unité principale, s'assurer que le tiroir et l'appareil soient propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 15 Cet appareil est réservé 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 en extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 16 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.
- 17 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 18 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini four, 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 choc électrique ou de blessures.
- 19 **TOUJOURS** s'assurer que les tiroirs sont correctement fermés avant de lancer une cuisson.
- 20 **NE PAS** utiliser l'appareil sans les tiroirs amovibles.
- 21 **NE PAS** utiliser cet appareil pour une friture à bain d'huile.

- 22** Éviter tout contact entre les aliments et les résistances de chauffe. **NE PAS** trop remplir l'appareil avant la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 23** La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Afin d'éviter toute risque de maladie, utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 24** Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 25** **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont très chaudes quand il fonctionne et après également. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et saisir l'appareil par les poignées prévues à cet effet.
- 26** Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles.
- 27** Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact du câble avec des surfaces chaudes.

- 28** Les tiroirs, les grilles métalliques et les plaques de cuisson sont portés à très haute température pendant la cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait des tiroirs, des grilles métalliques et des plaques de l'appareil. **TOUJOURS** placer les tiroirs, les grilles et les plaques sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 29** **NE PAS** mettre l'un des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage et autres. Ils peuvent provoquer un incendie.
- 30** Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants en d'autres matériaux que le métal ou le verre.
- 31** Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 32** Débrancher l'appareil après usage et avant de le nettoyer ; pour le débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « OFF » (Arrêt), puis débrancher la prise. 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** Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



Indique de lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique un risque de blessure grave voire mortelle, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.



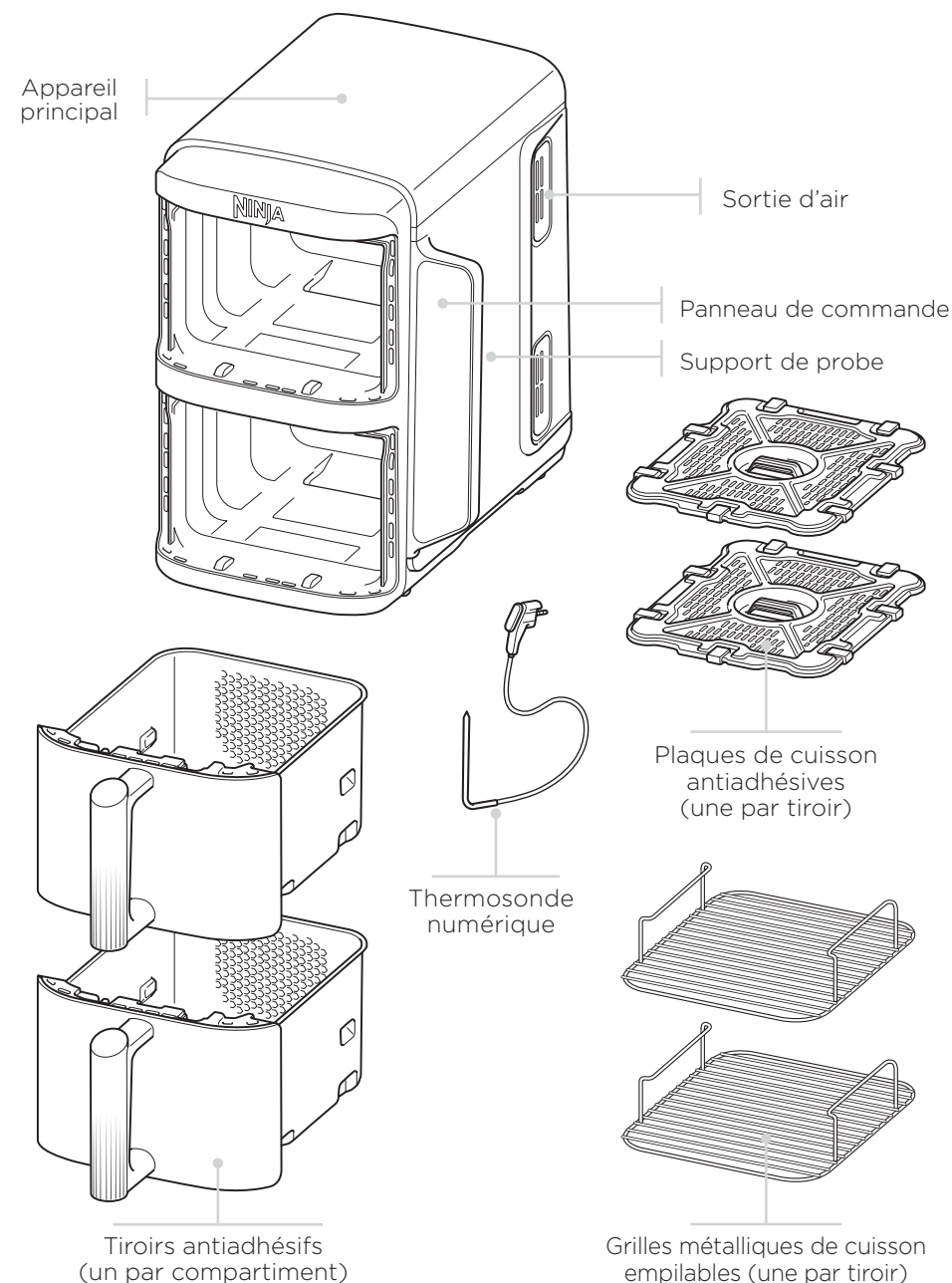
Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION

PIÈCES



Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu ou contactez le service d'assistance à la clientèle au +33 (800) 908874.

PRÉSENTATION DE LA FRITEUSE SANS HUILE

MODES DE CUISSON

AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) : Utilisez ce programme pour donner du croustillant et du croquant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

MAX CRISP (Croustillant max) : Parfait pour cuisiner de petites quantités d'aliments surgelés comme des frites ou des nuggets de poulet, qui nécessitent peut-être une température élevée.

BAKE (Cuire au four) : Créez des pâtisseries et des desserts gourmands.

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

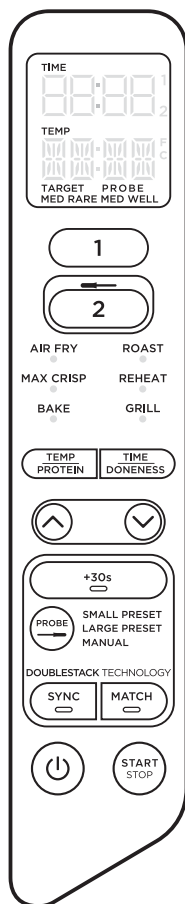
REHEAT (Réchauffer) : Rendez à vos restes tout leur croustillant en les réchauffant en douceur.

GRILL (GRILLER) : permet de griller sur le plan de travail vos protéines, protéines végétales et légumes préférés.

Bouton marche/arrêt : le bouton (⏻) permet de mettre l'appareil en marche, mais aussi de l'éteindre et d'arrêter tous les modes de cuisson.

BOUTONS DE COMMANDE

- 1 Contrôle le résultat pour le compartiment supérieur (Zone 1).
- 2 Contrôle le résultat pour le compartiment inférieur (Zone 2).



Lors du réglage du temps de cuisson, le panneau de commande numérique affiche HH:MM.

Bouton TEMP (température) : Appuyer sur le bouton **TEMP** (Température), puis régler la température de cuisson avant ou pendant la cuisson au moyen des flèches.

Bouton TIME (temps de cuisson) : Appuyer sur le bouton **TIME** (temps de cuisson), puis régler le temps de cuisson de n'importe quel mode avant ou pendant le cycle de cuisson au moyen des flèches.

+30s (+30 s) : appuyez sur ce bouton pour ajouter 30 secondes de temps de cuisson supplémentaire. Pour des temps de cuisson supérieurs à 1 heure, appuyez deux fois sur le bouton pour ajouter 1 minute de temps de cuisson supplémentaire.

Bouton SYNC (Synchroniser) : Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour s'assurer que les deux compartiments terminent au même moment, même s'ils ont des temps de cuisson différents.

Bouton MATCH (Copier les paramètres) : Fait automatiquement coïncider les paramètres du compartiment 2 avec ceux du compartiment 1 pour cuire une plus grande quantité du même aliment, ou cuire différents aliments en utilisant le même mode de cuisson, la même température et le même temps de cuisson.

Bouton START/STOP (Marche/Arrêt) : Sélectionner le programme de cuisson souhaité au moyen des flèches. Démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton **START/STOP**.

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

MODE STANDBY (VEILLE) : Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil se met en mode de veille.

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 ?
Appareil principal	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide REMARQUE : Ne JAMAIS immerger l'appareil principal dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne JAMAIS laver l'unité principale au lave-vaisselle.	Non
Tiroirs, plaques de cuisson et grilles de cuisson empilables	Ces éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main. Pour prolonger la durée de vie des accessoires, nous recommandons le lavage à la main.	Oui
Probe numérique	Nettoyez l'extrémité de la probe en la lavant à la main. REMARQUE : Ne JAMAIS immerger la probe dans l'eau ou tout autre liquide. Ne JAMAIS nettoyer la probe au lave-vaisselle.	Non

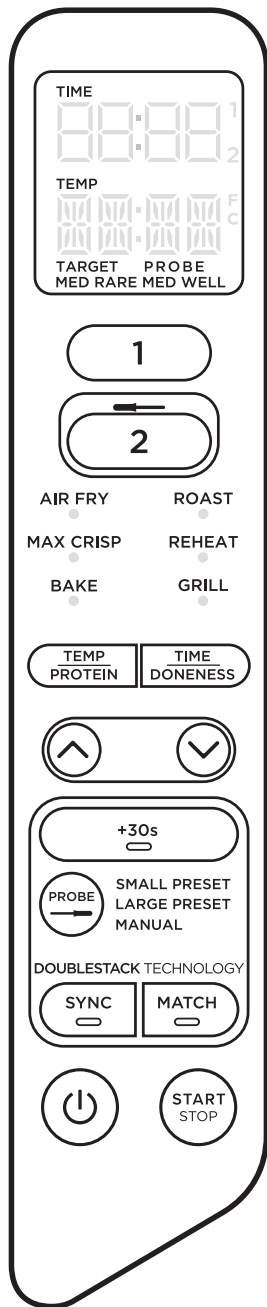
Si des résidus d'aliments sont incrustés dans les tiroirs, les plaques de cuisson ou les grilles de cuisson empilables, les plonger dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse et laisser tremper.

CONSEILS PRATIQUES

- 1 Pour un résultat optimal avec Double Stack Pro, toujours mettre les légumes/les féculents dans la moitié inférieure des tiroirs sur la plaque de cuisson et les protéines dans la moitié supérieure sur les grilles de cuisson empilables.
- 2 Pour une cuisson uniforme, s'assurer que les ingrédients sont disposés en une couche homogène, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, les remuer régulièrement jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- 3 La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment lors de la cuisson. Sélectionner simplement le compartiment souhaitée, puis appuyer sur **TEMP** (Température) et régler la température ou appuyer sur **TIME** (Temps de cuisson) et ajuster le temps de cuisson au moyen des flèches.
- 4 Pour les recettes utilisant un four traditionnel, réduire la température de 10 °C. Vérifier régulièrement les aliments pour éviter la surcuisson.
- 5 Le ventilateur de la friteuse sans huile peut parfois déplacer les aliments légers. Pour remédier à ce problème, fixer les aliments (p. ex. la tranche supérieure d'un sandwich) avec des bâtonnets à cocktail.
- 6 Les plaques et les grilles de cuisson surélèvent les aliments dans les tiroirs afin que l'air puisse circuler en dessous et autour des ingrédients, pour un croustillant homogène.
- 7 Après avoir sélectionné un mode de cuisson, appuyer sur le bouton **START/STOP** pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera à la température et pour la durée définies par défaut.
- 8 Pour de meilleurs résultats avec les légumes frais et les pommes de terre, utiliser au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajouter plus d'huile selon les préférences pour atteindre le degré de croustillant souhaité.
- 9 Pour de meilleurs résultats, contrôler la cuisson et retirer les aliments dès qu'ils ont la couleur souhaitée. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne de la viande et du poisson.
- 10 Pour de meilleurs résultats, retirer immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson afin d'éviter toute surcuisson.

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 le présent manuel. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes 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, les grilles métalliques et les plaques de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Les tiroirs, les grilles métalliques et les plaques de cuisson sont les **SEULES** pièces qui vont au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie des accessoires, nous recommandons le lavage à la main. Ne mettez **JAMAIS** l'appareil principal au lave-vaisselle.
- 4 Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil en marche afin de permettre une bonne circulation de l'air.



Avant de raccorder la probe à l'appareil, veuillez à ce que la prise ne présente aucun résidu et à ce que le câble ne soit pas emmêlé.

REMARQUE : la probe s'utilise uniquement dans le compartiment 2.

- 1 Retirez le compartiment de rangement de la probe situé derrière le panneau de commande. Déroulez ensuite le cordon hors du compartiment pour sortir la probe. Retirez le tiroir du compartiment 2 (avant de brancher la probe).
- 2 Insérez la probe dans le morceau de viande/poisson conformément aux indications sur la page 90 pour vous assurer qu'elle est correctement placée.
- 3 Branchez la probe sur sa prise (située au-dessus du panier du compartiment 2). Appuyez fermement sur la prise jusqu'à ce qu'elle soit enfoncée au maximum, puis insérez le tiroir. Vous entendrez un clic lorsque la probe sera convenablement installée. Repositionnez le compartiment de rangement à l'arrière du panneau de commande.

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

- 4 Une fois la probe branchée, sélectionner le compartiment 2 et le mode de cuisson souhaité.

REMARQUE : La température de cuisson sera par défaut celle du mode sélectionné. Vous pouvez l'ajuster selon vos préférences ou les indications de la recette.

Le réglage de la température n'est pas disponible avec le mode Max Crisp (Croustillant max).

- 5a Appuyer sur le bouton de la **probe** pour sélectionner le pré-réglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau de viande/poisson. Se reporter à la page 108 du Guide de démarrage rapide pour en savoir plus. Utiliser le bouton **TEMP/PROTEIN** (Température/Protéine) pour passer d'un cycle à l'autre et les flèches pour sélectionner le type d'aliment souhaité. Appuyer sur le bouton **TIME/DONENESS** (Température/Résultat de cuisson) et régler le résultat de la cuisson à cœur des aliments au moyen des flèches.
- 5b Lorsque le bouton Manual (Manuel) est utilisé, se servir des températures de cuisson à cœur recommandées ci-dessous.

TYPE D'ALIMENT :	DÉFINIR LA CUISSON :
Poisson	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (60 °C)
	Bien cuit (65 °C)
Poulet/dinde	Bien cuit (75 °C)
Porc	À point (55 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)
Bœuf/agneau	Bleu (50 °C)
	Saignant (55 °C)
	À point (60 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)

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

REMARQUE : Les niveaux de cuisson définis pour le BEEF (Bœuf) sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle de 5 à 10 °C.

- 6 Aucun préchauffage n'est nécessaire. Une fois les sélections effectuées, appuyer sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) pour lancer la cuisson. L'écran affiche la température actuelle de la probe, ainsi que la température visée.
- 7 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore. Transférez le morceau de viande/poisson dans un plat et laissez reposer 5 minutes avant de servir. Cette étape est importante, car les morceaux de viande/poisson continuent de cuire et retiennent les jus de cuisson, même une fois retirés de la source de chaleur.

REMARQUE : La probe sera BRÛLANTE. Utilisez des maniques ou une pince pour extraire la probe des aliments.

Utiliser la fonction SYNC (Synchroniser) avec la probe :

- 1 Se reporter aux étapes 1 à 3 de la page 88 pour savoir comment installer la probe.
- 2 Sélectionner le compartiment 2 et le mode de cuisson souhaité. Utiliser le bouton de la **PROBE** pour sélectionner le pré-réglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau de viande/poisson (se reporter au Guide de démarrage rapide pour en savoir plus). Utiliser le bouton **TEMP/PROTEIN** (Température/Protéine) pour passer d'un cycle à l'autre et les flèches pour sélectionner le type d'aliment souhaité. Appuyer sur le bouton **TIME/DONENESS** (Température/Résultat de cuisson) et régler le résultat de la cuisson à cœur des aliments au moyen des flèches.
- 3 Sélectionner le compartiment 1 et le mode de cuisson souhaité. Régler la durée et la température, puis sélectionner **SYNC** (Synchroniser). Lancer la cuisson en appuyant sur la touche **START/STOP** (Démarrer/Arrêter).

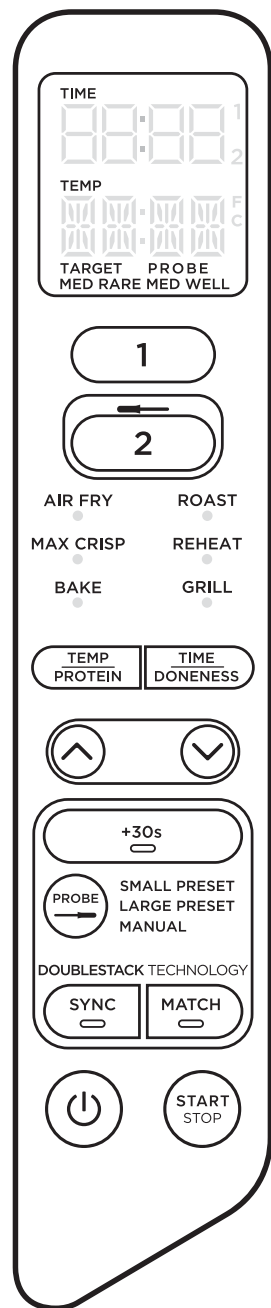
REMARQUE : au cours de la mise en place initiale, le compartiment avec le temps de cuisson le plus court indique HOLD (En attente). Le panneau de commande affiche ensuite la température actuelle de la probe et la température souhaitée dans le compartiment 2, et les barres de progression dans le compartiment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

- 4 Pendant que le compartiment 2 continue de chauffer jusqu'à atteindre la température souhaitée, le compartiment 1 démarre la cuisson. Le panneau de commande affiche les barres de progression durant le cycle de cuisson. Sélectionner le compartiment 1 pour voir le temps de cuisson restant.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée dans les deux compartiments, l'écran du compartiment 2 affiche « Rest » (Repos). À l'écran, « **COOL** » (Refroidissement) clignote à 3 reprises, puis « End » (Fin) s'affiche.

Utiliser la fonction MATCH (Dupliquer) avec la probe :

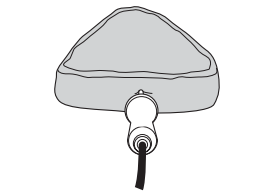
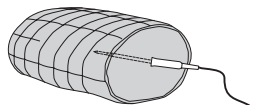
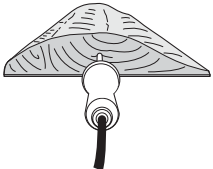
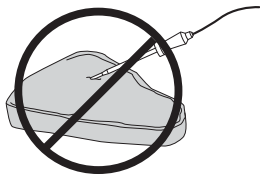
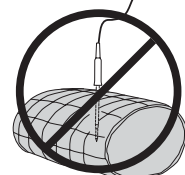
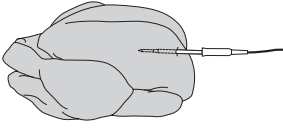
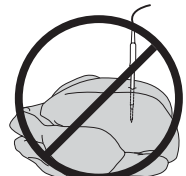
- 1 Sélectionner le compartiment 2 et le mode de cuisson souhaité. Utiliser les flèches de gauche pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Appuyer sur le bouton de la **PROBE** pour sélectionner le pré-réglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau de viande/poisson. Voir le Guide de démarrage rapide pour en savoir plus. Lorsque le bouton Manual (Manuel) est utilisé, se servir des températures de cuisson à cœur recommandées à la page 89. Utiliser le bouton **TEMP/PROTEIN** (Température/Protéine) pour passer d'un cycle à l'autre et les flèches pour sélectionner le type d'aliment souhaité. Appuyer sur le bouton **TIME/DONENESS** (Température/Résultat de cuisson) et régler le résultat de la cuisson à cœur des aliments au moyen des flèches.
- 2 Sélectionner la fonction **MATCH** (Dupliquer), puis appuyer sur le bouton **START/STOP** (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

UTILISATION DE LA PROBE NINJA - SUITE



INSÉRER CORRECTEMENT LA PROBE

TYPE D'ALIMENT :	POSITIONNEMENT
Steaks Côtelettes de porc Côtelettes d'agneau Blancs de poulet Hamburgers Filets Filets de poisson	- Insérer la probe horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande. - Veiller à introduire l'embout de la probe tout droit dans le centre de la viande, et non incliné vers le bas ou vers le haut. - S'assurer que la probe se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage. REMARQUE : La partie la plus épaisse du filet n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la probe se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.
Poulet entier	- Insérer la probe horizontalement dans la partie la plus épaisse de la poitrine, parallèle à l'os (sans le toucher). - Veiller à ce que le haut de la thermosonde se trouve au centre de la partie la plus épaisse de la poitrine, sans la traverser de part en part jusque dans la cavité.

CORRECT	INCORRECT
   	  
	

REMARQUE : veuillez à **NE PAS** utiliser la sonde avec des aliments surgelés ou des morceaux de moins de 1,5 cm d'épaisseur.

IMPORTANT : Consulter le tableau de pré-réglages de cuisson du guide de démarrage rapide lorsque les fonctions SYNC (Synchroniser) et MATCH (Dupliquer) sont utilisées avec la probe.

- **Comment puis-je régler la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise un seul compartiment ?**
Sélectionnez le compartiment utilisée, puis appuyez sur **TEMP** (Température) et utilisez les flèches pour régler la température ou appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et utilisez les flèches pour ajuster le temps de cuisson.
- **Comment puis-je ajuster la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise les deux compartiments ?**
Sélectionnez le compartiment souhaité, puis appuyez sur **TEMP** (Température) et utilisez les flèches pour régler la température ou appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et utilisez les flèches pour ajuster le temps de cuisson.
- **Puis-je faire cuire des aliments différents dans chaque compartiment sans craindre un mélange des goûts ?**
Oui, les deux compartiments sont autonomes avec des résistances de chauffe et des ventilateurs séparés.
- **Comment mettre mon compte à rebours en pause ?**
Le compte à rebours se mettra en pause automatiquement si vous retirez les tiroirs de l'appareil. Réinsérez le tiroir dans les 15 minutes pour reprendre la cuisson, ou le compartiment ouvert sera désactivé.
- **Puis-je poser le tiroir sur mon plan de travail ?**
Le tiroir chauffe 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 si vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans le compartiment de manière à ce que l'air puisse circuler tout autour et les cuire de façon uniforme.
- **Quand dois-je utiliser les grilles de cuisson empilables ?**
Utilisez les grilles de cuisson pour faire cuire des aliments sur deux niveaux dans le même tiroir. Mettez les légumes/féculeux dans la moitié inférieure du tiroir et les protéines dans la moitié supérieure du tiroir. Il n'est pas recommandé de mélanger des ingrédients frais et surgelés dans un même tiroir. Pour un résultat optimal, cuisinez les ingrédients surgelés dans un seul tiroir.
- **Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas entièrement cuits ?**
Assurez-vous que le compartiment est inséré correctement lors de la cuisson. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans se chevaucher. Secouez le tiroir pour mélanger les ingrédients et obtenir un croustillant uniforme. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment lors de la cuisson. Sélectionnez simplement le compartiment souhaité, puis appuyez sur **TEMP** (Température) et réglez la température avec les flèches, ou appuyez sur **TIME** (Temps de cuisson) et réglez le temps de cuisson avec les flèches.
- **Pourquoi mes aliments sont-ils brûlés ?**
Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils ont l'air 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 sans huile peut parfois déplacer les aliments légers. Utilisez des piques en bois pour fixer les aliments légers en vrac, p. ex. 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. Pressez fermement la chapelure sur les ingrédients panés, afin que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.
- **Pourquoi l'appareil émet-il un signal sonore ?**
Il indique soit que la cuisson des aliments est terminée, soit que l'autre compartiment a commencé à cuire.
- **Pourquoi le panneau de commande est-il devenu noir ?**
L'appareil est en mode de 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 +33 (800) 908874.

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 produit Ninja constitue un investissement important. Votre nouveau produit doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec le produit 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 (0)800 90 88 74) 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 ninjakitchen.fr

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 produit :

- Date d'achat de le produit (ticket de caisse ou bon de livraison)

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

IMPORTANT

- La garantie commerciale couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.
- La garantie gratuite Ninja n'est valable que dans le pays où le produit a été acheté.

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 produit 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 produits Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouveau produit 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 produit 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 ninjakitchen.fr
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 produit 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 (0)800 90 88 74.

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 produit Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les produits Ninja sur le site ninjakitchen.fr

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

GARANTIES LÉGALES

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1°** Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;
- 2°** La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

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

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

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

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

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

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

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

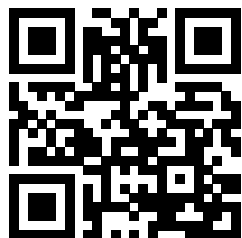
Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral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

NOTES

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

Numéro gratuit du service client -
+33 (0)800 90 88 74

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



Scan QR-koden for at få instruktioner, registrere garantien og få lidt inspiration.



NinjaKitchen.eu

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____

(Behold din kvittering)

Forretning, hvor apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 2470W

Strømforbruget i slukket tilstand er 0,44 W.

Apparatet går automatisk i standbytilstand efter 10 minutters inaktivitet.

TIP: Du kan finde model- og serienumre på mærkaten med QR-koden på bagsiden af apparatet ved siden af ledningen.



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.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Læs hele vejledningen før du bruger din Ninja Double Stack XL-airfryer med to skuffer.

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

⚠ ADVARSLER

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

- 22** Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 23** Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 24** Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 25** Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 26** Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 27** Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.

- 28** Kurvene og ristene bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurvene eller ristene fra apparatet. Stil **ALTID** kurvene eller ristene på en varmeresistent overflade, efter de er taget ud. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 29** Anbring **IKKE** følgende materialer i apparatet: papir, pap, plastik, stegeposer og lignende. Dette kan forårsage brand.
- 30** Der skal udvises ekstrem varsomhed ved brug af beholdere, der er fremstillet af andre materialer end metal eller glas.
- 31** Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 32** For at afbryde skal alle knapper være i OFF-position (slukket), hvorefter stikket trækkes ud, mens apparatet ikke er i brug og før det rengøres. 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.



Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen der bringes sammen med symbolet ignoreres.



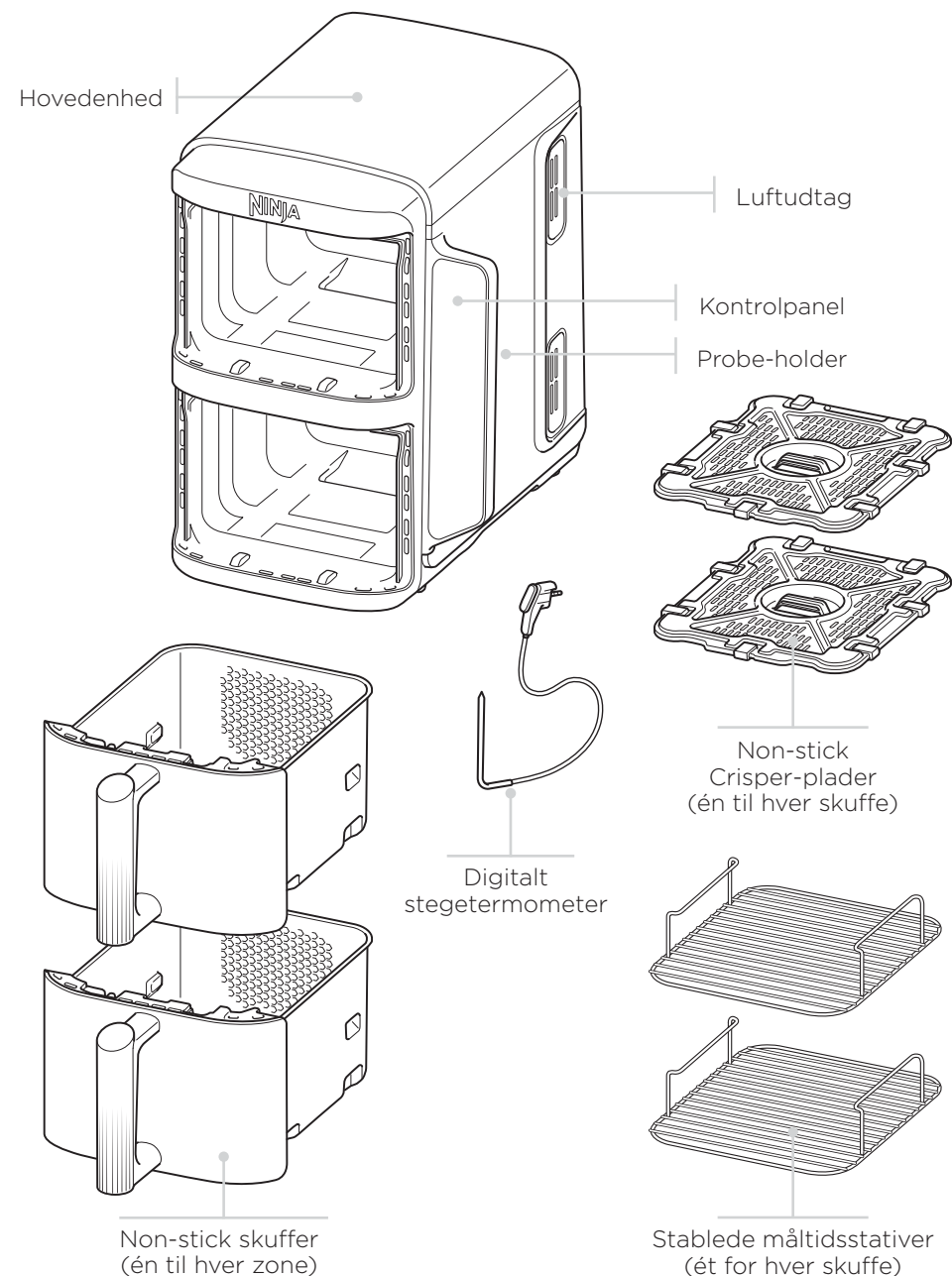
Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER

DELE



For at bestille nye reservedele og tilbehør bedes du besøge ninjakitchen.eu eller kontakte kundeservice.

LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE

FUNKTIONSKNAPPER

AIRFRYING: Brug denne funktion, når din mad skal være ekstra sprød og knasende uden ret meget olie.

MAKSIMAL SPRØDHED:

Bedst til tilberedning af mindre mængder frossen mad såsom pommes frites og kyllingenuggets, der kan have brug for en høj temperatur.

BAG: Skab sofistikeret bagværk og desserter.

STEGNING: Brug den som stegeovn til mørt kød med mere.

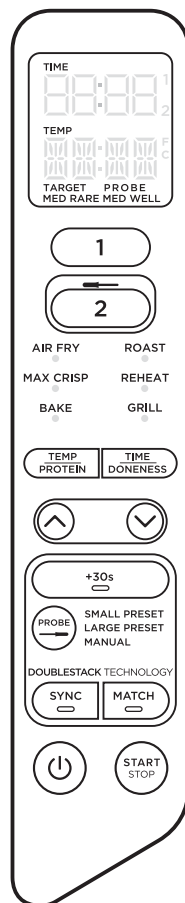
GENOPVARM: Giv nyt liv til madrester ved at varme dem stille og roligt op, hvilket giver dig et lækker, sprødt resultat.

GRILL (GRILL): Gør det muligt at grille dine yndlingsproteiner, plantebaserede proteiner og grøntsager på bordpladen.

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

BETJENINGSKNAPPER

- 1 Juster udgangsniveauet for den øverste zone (Zone 1).
- 2 Juster udgangsniveauet for den nederste zone (Zone 2).



Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

TEMPERATUR-knap: Tryk på **TEMP**-knappen, og brug derefter pilene til at justere tilberedningstemperaturen før eller under tilberedning.

TIDSKNAP: Tryk på **TIME (tid)**-knappen, og brug derefter pilene til at justere tilberedningstiden under en hvilken som helst funktion før eller under tilberedningscyklussen.

+30s (+30 sek.): Tryk for at tilføje 30 sekunder ekstra tilberedningstid. Tryk på knappen to gange for at tilføje 1 minut ekstra tilberedningstid for tilberedningstider over 1 time.

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

MATCH-knap: Matcher automatisk indstillingerne for Zone 2 til dem for 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: Brug pilene til at vælge den ønskede funktion. Begynd madlavningen ved at trykke på **START/STOP**-knappen.

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Del/tilbehør	Rengøringsmetode	Kan du tåle opvaskemaskine?
Hovedenhed	Brug en fugtig klud til at rengøre hovedenheden og kontrolpanelet BEMÆRK: Hovedenheden må ALDRIG komme i vand eller andre former for væske. Hovedenheden må ALDRIG komme i opvaskemaskinen.	Nej
Skuffer, Crisper-plader og stablede måltidsstativer	Disse kan komme i opvaskemaskinen eller vaskes i hånden. Hvis de vaskes i hånden, skal alle dele lufttørre eller aftørres med et viskestykke efter brug. For at forlænge levetiden for tilbehøret anbefaler vi at vaske dem.	Ja
Digitalt stege-termometer	Rengør enden af stegetermometeret ved at vaske den i hånden. BEMÆRK: Proben må ALDRIG komme i vand eller andre former for væske. Proben må ALDRIG komme i opvaskemaskinen.	Nej

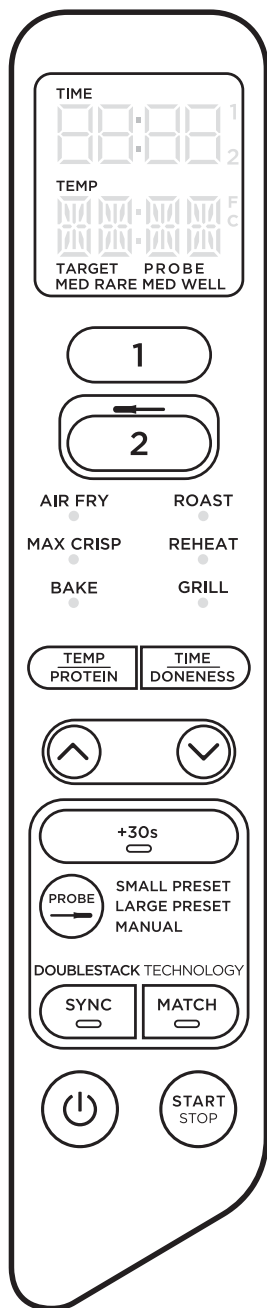
Hvis der sidder madrester fast i skufferne, crisper-pladerne eller måltidsstativerne, skal du sætte dem ned i vasken, fylde dem med varmt sæbevand og lade dem stå i blød.

NYTTIGE TIPS

- 1 For de bedste resultater skal du, når du bruger Double Stack Pro, altid placere grøntsager/stivelse i den nederste halvdel af skufferne på crisper-pladen og kød/protein i den øverste halvdel ved hjælp af de stablede måltidsstativer.
- 2 For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i et lige lag uden at ligge oven på hinanden. Hvis ingredienserne ligger oven på hinanden, skal du ryste dem med jævne mellemrum i løbet af den indstillede tilberedningstid.
- 3 Tilberedningstiden og temperaturen kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den zone, du ønsker at justere, tryk på **TEMP** og brug pilene til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME (tid)** og brug pilene til at indstille tiden.
- 4 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.
- 5 Sommetider bliver let mad blæst rundt af blæseren i airfryeren. For at undgå dette, kan du sætte maden fast (f.eks. det øverste stykke brød i din sandwich) med cocktailstikker.
- 6 Risten hæver ingredienserne i kurvene, så luften cirkulerer under og rundt om dem, så din mad bliver sprød over det hele.
- 7 Når du har valgt en madlavningsfunktion, skal du trykke på **START/STOP**-knappen, så starter funktionen med det samme. Apparatet bruger standardtemperaturen og -tid.
- 8 For at opnå det bedste resultat med friske grøntsager og kartofler, skal du bruge mindst én spiseskefuld olie. Tilføj olie efter behov for at opnå den ønskede sprødhed.
- 9 For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Vi anbefaler, at du bruger et termometer, der viser temperaturen med det samme, så du nemt kan overvåge den indvendige temperatur på kød og fisk.
- 10 For at opnå det bedste resultat, skal du tage maden ud, når tilberedningstiden er slut, så den ikke får for meget.

INDEN FØRSTE BRUG

- 1 Fjern og kassér al 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-kurvne, stablede stativer og ristene med varmt sæbevand, og skyl derefter og tør dem grundigt. Skufferne, de stablede stativer og ristene er de **ENESTE** dele, der kan komme i opvaskemaskinen. For at forlænge levetiden for tilbehøret anbefaler vi håndvask. Hoveddelen må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.
- 4 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads til alle sider, for tilstrækkelig luftcirkulation.



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

BEMÆRK: Proben er kun tilgængelig i zone 2.

- 1 Fjern afsnittet til opbevaring af proben, der findes bag kontrolpanelet. Rul derefter ledningen i rummet ud for at fjerne termometeret. Fjern Zone 2-skuffen (før proben sættes i).
- 2 Indsæt proben i kødstykket ved hjælp af vejledningen på side 11 for at sikre, at proben er placeret korrekt.
- 3 Sæt proben i stikket (over Zone 2). Skub godt på stikket, indtil det ikke kan komme længere ind i kontakten, og sæt derefter skuffen i. Du bør høre og føle et klik, når termometeret er sat helt ind. Sæt opbevaringsrummet tilbage på kontrolpanelets bagside.

BEMÆRK: Den overskydende ledning fra proben kan ligge i skuffen.

- 4 Når proben er sat i stikket, skal du vælge Zone 2 og derefter den ønskede tilberedningsfunktion.

BEMÆRK: Tilberedningstemperaturen vil automatisk være indstillet til standarden i forhold til funktionsvalget. Temperaturen kan justeres i forhold til præferencer eller opskriftsinstruktioner.

Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig, når du bruger Max Crisp (maksimal sprødhed).

- 5a Brug **PROBE**-knappen til at vælge enten Small (lille)- eller Large (stor)-forudindstillingen, afhængigt af størrelsen på kødstykket. Se side 12 i din startvejledning for yderligere hjælp. Brug **TEMP/PROTEIN** (kødstykke)-knappen til at skifte mellem de to, og pilene til at vælge din ønskede type mad. Tryk på **TIME (tid)/DONENESS (tilberedningsniveau)**-knappen, og brug pilene til at indstille din mads indvendige resultat.
- 5b Anvend de anbefalede interne tilberedningstemperaturer nedenfor, hvis du bruger knappen Manual (manuel).

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

BEMÆRK: Se fødevarerstyrelsens anbefalinger for sikre madtemperaturer.

BEMÆRK: Forudindstillede temperaturer for BEEF (oksekød) er lavere end normale anbefalinger, da apparatet medregner hviletid med 5-10 °C.

- 6 Ingen forvarmning er nødvendig. Når du har foretaget dine valg, skal du trykke på **START/STOP**-knappen for at begynde tilberedningen. Skærmen viser den aktuelle temperatur samt den ønskede temperatur.
- 7 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe. Læg kødstykket på en tallerken, og lad det hvile i fem minutter, før det serveres. Dette er et vigtigt trin, da tilberedningen af kødstykker fortsætter, ligesom deres saft bevares, når de er blevet fjernet fra varmekilden.

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

Brug af SYNC med termometer:

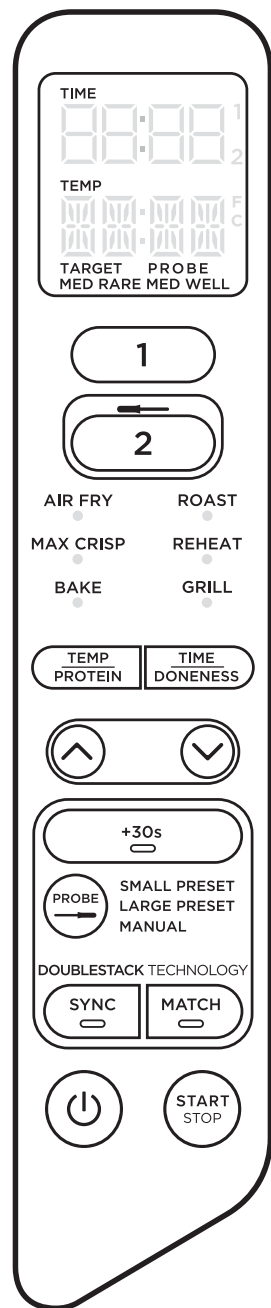
- 1 Se trin 1-3 på side 8 for instruktioner om opsætning af proben.
- 2 Tryk på Zone 2 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug **PROBE**-knappen til at vælge enten Small (lille)- eller Large (stor)-forudindstillingen, afhængigt af størrelsen på kødstykket (se startvejledning for vejledning). Brug **TEMP/PROTEIN** (kødstykke)-knappen til at skifte mellem de to, og pilene til at vælge din ønskede type mad. Tryk på **TIME (tid)/DONENESS (tilberedningsniveau)**-knappen, og brug pilene til at indstille din mads indvendige resultat.
- 3 Tryk på Zone 1 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Indstil tid og temperatur, og vælg **SYNC (synkronisering)**. Tryk på **START/STOP**-knappen for at begynde tilberedning.

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

- 4 Mens Zone 2 fortsætter med at nå den ønskede temperatur, begynder zone 1 tilberedningen. Displayet viser statusbjælker under tilberedningscyklussen. Vælg Zone 1 for at se den resterende tilberedningstid.
- 5 Når tilberedningen er færdig i begge zoner, vises "rest" (hvile) på displayet for zone 2. Displayet vil derefter blinke "COOL (kølig)" tre gange og derefter "End (slut)".

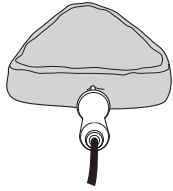
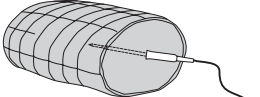
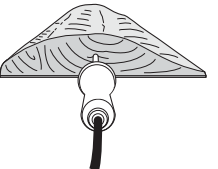
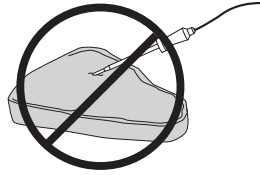
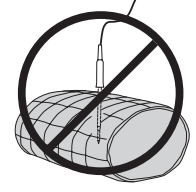
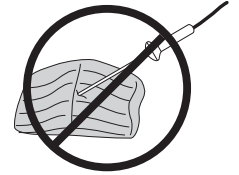
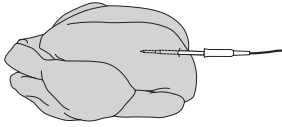
Brug af MATCH med termometer:

- 1 Tryk på Zone 2 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug de venstre pile til at vælge den ønskede tilberedningstemperatur. Brug **PROBE**-knappen til at vælge Small (lille)-forudindstillingen eller Large (stor)-forudindstillingen, afhængigt af størrelsen på kødstykket. Se startvejledning for vejledning. Hvis du bruger knappen Manual (manuel), skal du bruge de anbefalede interne tilberedningstemperaturer på side 8.
- Brug **TEMP/PROTEIN** (kødstykke)-knappen til at skifte mellem de to, og pilene til at vælge din ønskede type mad. Tryk på **TIME (tid)/DONENESS (tilberedningsniveau)**-knappen, og brug pilene til at indstille din mads indvendige resultat.
- 2 Vælg **MATCH**, og tryk derefter på **START/STOP**-knappen for at begynde tilberedningen.



SÅDAN INDSÆTTER DU STEGETERMOMETERET KORREKT

MADTYPE	PLACERING
Bøffer Svinekoteletter Lammekoteletter Kyllingebryst Hakkebøffer Oksemørbrad Fiskefilet	- Indsæt proben vandret i midten af kødets tykkeste del. - Sørg for, at probens spids er sat lige ind i midten af kødet – ikke vinklet mod bunden eller toppen. - Sørg for, at proben er tæt på (uden at røre ved) benet og væk fra fedt eller brusk. BEMÆRK: Den tykkeste del af fileten er ikke nødvendigvis midten. Det er vigtigt, at spidsen af stegetermometeret rammer den tykkeste del, så det ønskede resultat kan opnås.
Hel kylling	- Indsæt stegetermometeret vandret i den tykkeste del af brystet parallelt med benet (uden at røre det). - Sørg for, at spidsen rammer i den tykkeste del af brystet og ikke går hele vejen ind i brysthulen.

KORREKT	UKORREKT
   	  
	

BEMÆRK: Brug **IKKE** stegetermometeret til frosne kødstykker eller kødudskæringer tyndere end 1,5 cm.

VIGTIGT: Se startvejledningen for forudindstillet tilberedningsdiagram, når du bruger **SYNC** (synkronisering) og **MATCH** med proben.

- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg kun bruger én zone?**
Vælg den aktive zone, tryk på **TEMP**, og brug pilene til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME (tid)**, og brug pilene til at indstille tiden.
- **Hvordan indstiller jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger de to zoner?**
Vælg den ønskede zone, tryk på **TEMP** og brug pilene til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME (tid)**, og brug pilene til at indstille tiden.
- **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 skuffen inden for 15 minutter for at genoptage tilberedningen, ellers vil zonen med en åben skuffe blive annulleret.
- **Kan skuffen stilles på mit køkkenbord?**
Risten bliver varm under tilberedningen. Pas på ved håndtering, og stil den kun på varmeresistente overflader.
- **Hvornår skal jeg bruge crisper-pladen?**
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.
- **Hvornår skal jeg bruge de stablede måltidsstativer?**
Brug de stablede stativer, når du vil tilberede to lag mad i én skuffe. Læg grøntsager/stivelse i den nederste halvdel af skuffen og kød/protein i den øverste halvdel af skuffen. Det anbefales ikke at blande friske og frosne ingredienser i samme skuffe. For at opnå det bedste resultat skal du tilberede frosne madvarer i én skuffe.
- **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 at blande ingredienser for en ensartet sprødhed. Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den ønskede zone, tryk på **TEMP** og brug pilene til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME (tid)** og brug pilene til at indstille 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 airfryer?**
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 airfrye 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 brødkrummer godt fast på den panerede fødevarer, så krummer ikke vil blive blæst væk af fanen.
- **Hvorfor bipper apparatet?**
Maden er enten 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 der en "E"-meddelelse på skærmen?**
Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt kundeservice.

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- produkt leveres med en garanti, der omfatter gratis dele og arbejdskraft. Du kan finde online-support på ninjakitchen.dk

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 produkt:

- Dato for købet af produkt (kvittering eller leveringsseddel)

Besøg ninjakitchen.dk for at registrere online

VIGTIGT:

- Garantien vil kun dække dit produkt fra købsdatoen og i købslandet.
- Den gratis Ninja-garanti er kun gyldig i det land, hvor produktet er købt.
- 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-produkt 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-produkt 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- produkt (efter Ninjas valg) inklusive alle dele og alt arbejde. En Ninja-garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som kunde.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

1. Normal slidage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på ninjakitchen.dk
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.

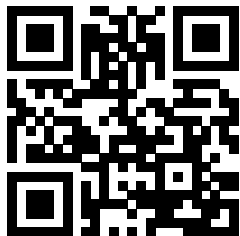
Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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 ninjakitchen.dk

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

GRACIAS

por adquirir la freidora de aire de 2 cajones Ninja Double Stack XL



Escanea el código QR para ver instrucciones, asistencia, registro de la garantía y algo de inspiración.



NinjaKitchen.eu

ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Vatios: 2470 W

El consumo de energía en modo apagado es de 0,44 W.

El producto se apagará 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 del producto junto al cable.



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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lee todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de 2 cajones Ninja Double Stack XL.

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

⚠ ADVERTENCIAS

- 1 Este producto puede ser utilizado por 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 producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
- 2 Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de los niños.
- 3 Los niños no deben jugar con este producto.
- 4 **NO** coloques ni almacenes nada sobre el producto cuando lo uses.
- 5 Para evitar el riesgo de incendio, **NO** coloques el producto cerca o encima de fogones de gas o eléctricos, ni dentro de un horno caliente.
- 6 **NUNCA** utilices una toma de corriente que se encuentre por debajo de la superficie de la encimera.
- 7 **NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 8 **NO** utilices alargaderas de cable. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años lo agarren o queden enredados en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable de mayor longitud.
- 9 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocina solo en el cajón incluido.
- 10 Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 11 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 12 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y alrededor de este para permitir que circule el aire.
- 13 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 14 Antes de colocar el cajón extraíble en la unidad principal, asegúrate de que el cajón y la unidad están limpios y secos pasándoles un paño suave.
- 15 Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 16 Destinado a usarse únicamente sobre una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 17 **NO** coloques el producto cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 18 **NO** utilices accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja. No coloques los accesorios dentro de microondas, tostadoras, 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.
- 19 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el cajón esté debidamente cerrado antes de poner en funcionamiento el producto.
- 20 **NO** utilices el producto sin los cajones extraíbles.
- 21 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.

- 22** Evita que la comida entre en contacto con las resistencias. **NO** llenes los cajones en exceso cuando cocines. Llenar los cajones en exceso podría ocasionar lesiones o daños materiales, o afectar las condiciones de seguridad con que se utiliza el producto.
- 23** El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que el rendimiento del producto podría verse afectado. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.
- 24** En caso de que salga humo negro de la unidad, desenchúfala de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- 25** **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** guantes para horno o manoplas de cocina aislantes y usa las asas con que va equipado el producto.
- 26** Extrema las precauciones cuando el producto contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones físicas.
- 27** El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves. Mantén el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** dejes que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.

- 28** Los cajones, rejillas y rejillas para gratinar alcanzan temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita tocar los cajones, rejillas y rejillas para gratinar al extraerlos del producto. **SIEMPRE** debes colocar los cajones, rejillas y rejillas para gratinar sobre una superficie resistente al calor una vez los hayas extraído. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 29** **NO** introduzcas ninguno de los siguientes materiales en el producto: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares. Podrían provocar un incendio.
- 30** Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.
- 31** Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del producto.
- 32** Para desconectarlo, apaga cualquier control y, a continuación, desenchufa el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas, o almacenarlo.
- 33** **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.
- 34** Consulta la sección de limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.



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



Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.



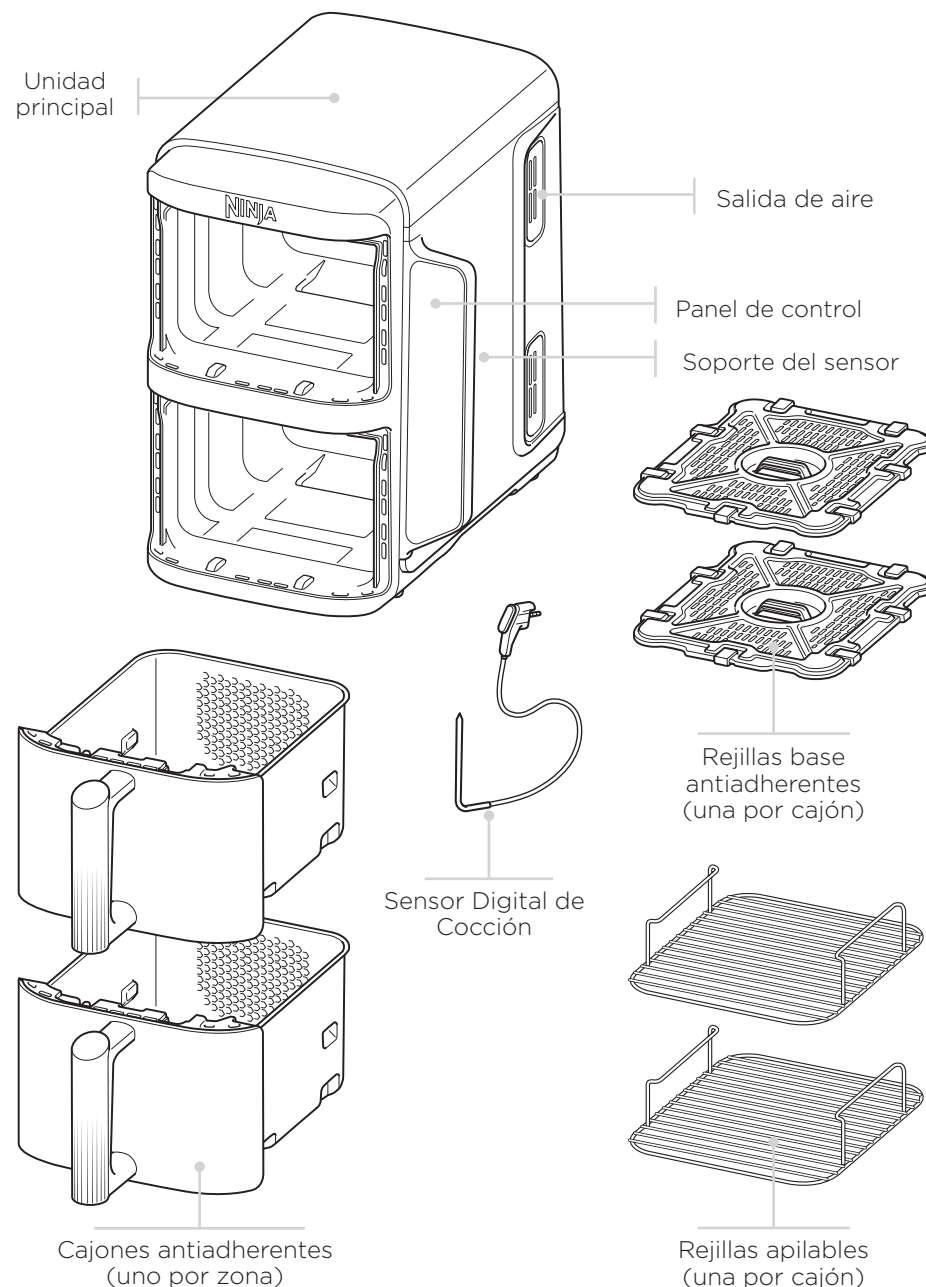
Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

PIEZAS



Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.eu o contacta con Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

CONOCE TU FREIDORA DE AIRE

BOTONES DE FUNCIÓN

AIR FRY (FREÍR CON AIRE):

esta función permite aportar a la comida una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

MAX CRISP (GRATINAR):

ideal para cocinar alimentos congelados, como patatas fritas o nuggets de pollo, que requieran una temperatura elevada en pequeñas cantidades.

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

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

REHEAT (RECALENTAR):

aprovecha las sobras calentándolas lentamente y consigue un resultado crujiente.

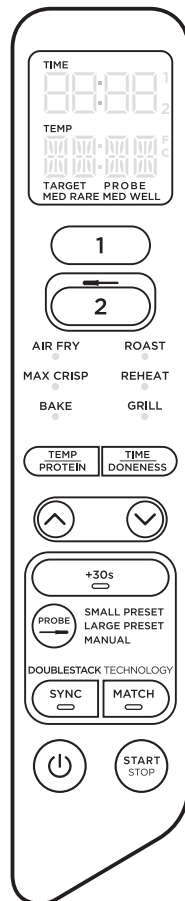
GRILL (PARRILLA): te permite cocinar a la parrilla en la encimera tus carnes y pescados, proteínas vegetales y verduras favoritas.

Botón de encendido/apagado:

el botón  permite encender y apagar el producto, además de detener todas las funciones de cocción.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- 1 Para controlar el resultado de la zona superior (Zone 1).
- 2 Para controlar el resultado de la zona inferior (Zone 2).



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

Botón TEMP (TEMPERATURA):

pulsa el botón **TEMP** y, a continuación, usa las flechas para ajustar la temperatura de cocción antes o durante el cocinado.

Botón TIME (TIEMPO): Pulsa el botón **TIME** y, a continuación, usa las flechas para ajustar el tiempo de cocinado de cualquier función antes o durante cualquier ciclo de cocción.

+30s (+30 s): pulsa para añadir 30 segundos adicionales de tiempo de cocción. Para tiempos de cocción superiores a 1 hora, pulsa el botón dos veces para añadir 1 minuto adicional de tiempo 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 Zone 2 (zona 2) con los de la Zone 1 (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):

utiliza las flechas para seleccionar la función que quieras. Para empezar a cocinar, pulsa el botón **START/STOP**.

MODO RETENCIÓN: la palabra «HOLD» (RETENCIÓN) aparecerá en la unidad mientras esté en modo **SYNC (SINCRONIZACIÓN)**. Una zona estará cocinando, mientras que la otra zona estará retenida hasta que los tiempos se sincronicen.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Desenchufa el producto de la toma de corriente y espera 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, pasa un paño húmedo. NOTA: NUNCA sumerjas la unidad en agua ni en ningún otro líquido. NUNCA laves la unidad principal en el lavavajillas.	No
Cajones, rejillas para gratinar y rejillas apilables	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seca todas las piezas al aire o con un paño tras cada uso. Para prolongar la vida útil de los accesorios, te recomendamos lavarlos a mano.	Sí
Sensor digital de cocción	Limpia el extremo del sensor lavándolo a mano. NOTA: NUNCA sumerjas el sensor en agua ni en cualquier otro líquido. NUNCA laves el sensor en el lavavajillas.	No

Si quedan residuos pegados a los cajones, las rejillas para gratinar o las rejillas apilables, sumérgelos en agua tibia con jabón y déjalos un tiempo en remojo.

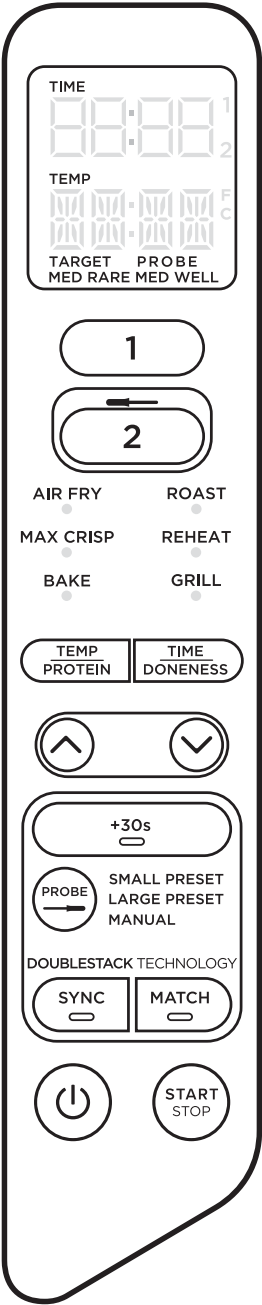
CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para lograr un resultado óptimo al usar la Double Stack Pro, coloca siempre las verduras/féculas sobre la rejilla para gratinar en la mitad inferior de los cajones y las piezas de carne o pescado en la mitad superior empleando las rejillas apilables.
- 2 Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada sin superponerse. Si los ingredientes se solapan, asegúrate de removerlos a intervalos regulares durante el tiempo de cocinado que hayas establecido.
- 3 La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Solo tienes que seleccionar la zona que quieras ajustar y pulsar **TEMP (TEMPERATURA)** y usar las flechas para ajustar la temperatura o pulsar **TIME (TIEMPO)** y usar el selector para ajustar el tiempo.
- 4 Para convertir las recetas de horno convencional, reduce la temperatura 10 °C en la freidora. Vigila la comida con frecuencia para evitar que se pase.
- 5 En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para evitar que pase esto, fija los alimentos (como la rebanada de pan superior de un sándwich) con palillos de cóctel.
- 6 Las rejillas para gratinar y las rejillas apilables elevan los ingredientes en los cajones para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los ingredientes y obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- 7 Tras seleccionar una función de cocción, pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar la cocción inmediatamente. La unidad se pondrá en marcha y funcionará a la temperatura y durante el tiempo que se hayan definido de forma predeterminada.
- 8 Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añade por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añade más aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefieras.
- 9 Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Recomendamos utilizar un termómetro instantáneo para controlar la temperatura interna de carnes y pescados.
- 10 Para lograr un resultado óptimo, retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad y deséchalos.
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Lava los cajones, las rejillas apilables y las rejillas para gratinar con agua caliente y jabón y, a continuación, acláralos y sécalos cuidadosamente. Los cajones, las rejillas apilables y las rejillas para gratinar son las **ÚNICAS** piezas que se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de los accesorios, recomendamos lavarlas a mano. **NUNCA** laves la unidad principal en el lavavajillas.
- 4 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio alrededor de este para permitir que circule el aire.

MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA



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

NOTA: El sensor solo está disponible para la Zone 2 (zona 2).

- Retira el compartimento para almacenar el sensor situado detrás del panel de control. Después, desenrolla el cable del compartimento para sacar el sensor. Saca el cajón de la Zone 2 (zona 2) (antes de enchufar el sensor).
- Introduce el sensor en la pieza de carne o pescado; consulta la página 70 del manual para asegurarte de que lo colocas correctamente.
- Enchufa el sensor en la clavija (situada encima de la Zone 2 [zona 2]). Empújalo bien contra el enchufe hasta que ya no entre más y, después, introduce el cajón. Deberías oír y sentir un clic cuando el sensor esté completamente introducido. Coloca el compartimento para almacenar el sensor de nuevo en el panel de control.

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

- Quando el sensor esté enchufado, selecciona Zone 2 (zona 2) y la función de cocción que quieras.

NOTA: La temperatura de cocción se establecerá automáticamente de manera predeterminada según la función que elijas. La temperatura se puede ajustar según las preferencias o las indicaciones de la receta. La función Max Crisp (Gratinar) no permite ajustar la temperatura.

- Usa el botón **PROBE (SENSOR)** para seleccionar los ajustes predeterminados **SMALL PRESET (PEQUEÑO)** o **LARGE PRESET (GRANDE)**, dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado. Consulta la página 12 de la Guía de inicio rápido como referencia. Usa el botón **TEMP/PROTEIN (TEMPERATURA/PIEZA DE CARNE O PESCADO)** para alternar entre los dos y las flechas para seleccionar el tipo de alimento deseado. Pulsa el botón **TIME/DONENESS (TIEMPO/PUNTO DE COCCIÓN)** y usa las flechas para seleccionar el punto de cocción que quieras.
- Si usas el botón **MANUAL**, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas a continuación.

TIPO DE ALIMENTO:	ESTABLECER EL PUNTO DE COCCIÓN EN:
Pescado	Medium Rare (Poco hecho) (50 °C)
	Medium (Al punto) (55 °C)
	Medium Well (Al punto más) (60 °C)
	Well (Bien hecho) (65 °C)
Pollo/Pavo	Well (Bien hecho) (75 °C)
Cerdo	Medium (Al punto) (55 °C)
	Medium Well (Al punto más) (65 °C)
	Well (Bien hecho) (70 °C)
Ternera/Cordero	Rare (Marcado) (50 °C)
	Medium Rare (Poco hecho) (55 °C)
	Medium (Al punto) (60 °C)
	Medium Well (Al punto más) (65 °C)
	Well (Bien hecho) (70 °C)

NOTA: Consulte la agencia de normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras de cada alimento.

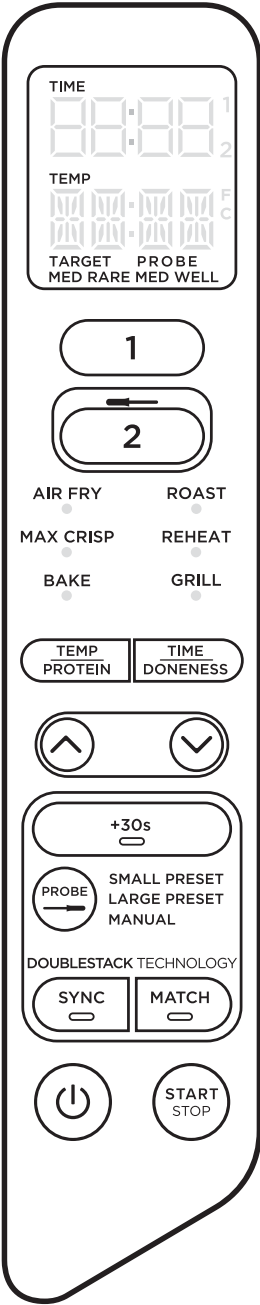
NOTA: Las temperaturas establecidas para BEEF (TERNERA) son más bajas que las recomendadas normalmente, ya que la unidad acumula una temperatura residual de 5-10 °C.

- No es necesario precalentar. Cuando hayas seleccionado las opciones deseadas, pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar. En la pantalla aparecerá la temperatura actual del sensor y la que se desea alcanzar.
- Quando termine el proceso de cocción, la unidad emitirá un pitido. Traslada la pieza de carne o pescado a un plato y déjala reposar 5 minutos antes de servirla. Este es un paso importante, ya que la pieza de carne o pescado seguirá cocinándose y reteniendo jugos después de retirarlo de la fuente de calor.

NOTA: El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes de horno o pinzas para sacar el sensor de la pieza de carne o pescado.

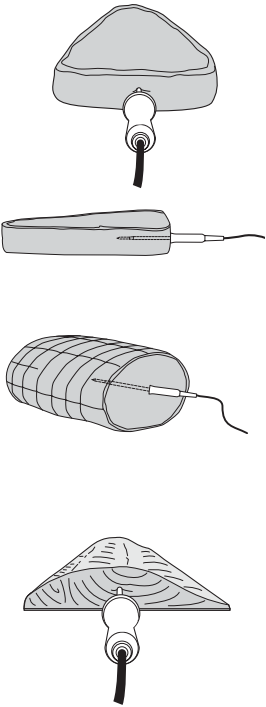
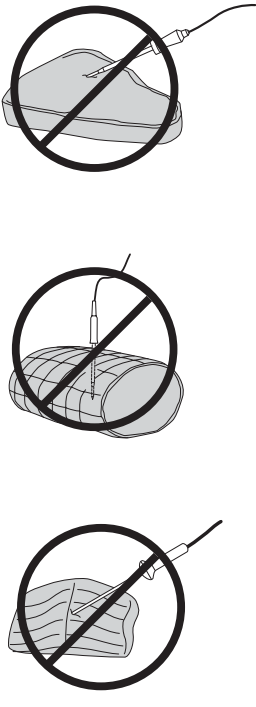
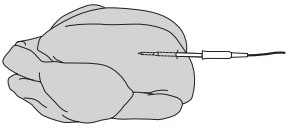
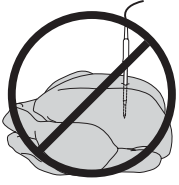
- Uso de la función SYNC (SINCRONIZACIÓN) con el sensor:**
- Consulta los pasos 1-3 en la página 68 del manual de instrucciones para configurar el sensor.
 - Pulsa Zone 2 (zona 2) y selecciona la función de cocción deseada. Usa el botón **PROBE (SENSOR)** para seleccionar los ajustes predeterminados **SMALL PRESET (PEQUEÑO)** o **LARGE PRESET (GRANDE)**, dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado (consulta la Guía de inicio rápido como referencia). Usa el botón **TEMP/PROTEIN (TEMPERATURA/PIEZA DE CARNE O PESCADO)** para alternar entre los dos y las flechas para seleccionar el tipo de alimento deseado. Pulsa el botón **TIME/DONENESS (TIEMPO/PUNTO DE COCCIÓN)** y usa las flechas para seleccionar el punto de cocción que quieras.
 - Pulsa Zone 1 (zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Ajusta el tiempo y la temperatura, y selecciona **SYNC (SINCRONIZACIÓN)**. Pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar la cocción.
- NOTA:** Durante la configuración inicial, en la pantalla de la zona con el tiempo de cocción más corto aparecerá la palabra **HOLD (RETENCIÓN)**. Después, se mostrarán en la pantalla las temperaturas actual del sensor y la deseada en la Zone 2 (zona 2) y las barras de progreso en la Zone 1 (zona 1).
- Mientras la Zone 2 (zona 2) sigue alcanzando la temperatura deseada, empezará la cocción en la Zone 1 (zona 1). En la pantalla se mostrarán las barras de progreso durante el ciclo de cocción. Selecciona Zone 1 (zona 1) para consultar el tiempo de cocción restante.
 - Quando haya concluido la cocción en ambas zonas, aparecerá la palabra «rest» (reposo) en la pantalla de la Zone 2 (zona 2). A continuación, se mostrará la palabra **«COOL» (ENFRIAR)** de manera intermitente tres veces en la pantalla y después **«End» (Fin)**.
- Uso de la función MATCH (COMBINACIÓN) con el sensor:**
- Pulsa Zone 2 (zona 2) y selecciona la función de cocción deseada. Utiliza las flechas de la izquierda para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Usa el botón **PROBE (SENSOR)** para seleccionar los ajustes predeterminados **SMALL PRESET (PEQUEÑO)** o **LARGE PRESET (GRANDE)**, dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado. Consulta la Guía de inicio rápido como referencia. Si usas el botón **MANUAL**, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas en la página 69. Usa el botón **TEMP/PROTEIN (TEMPERATURA/PIEZA DE CARNE O PESCADO)** para alternar entre los dos y las flechas para seleccionar el tipo de alimento deseado. Pulsa el botón **TIME/DONENESS (TIEMPO/PUNTO DE COCCIÓN)** y usa las flechas para seleccionar el punto de cocción que quieras.
 - Selecciona **MATCH (COMBINACIÓN)** y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar.

MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA (CONTINUACIÓN)



CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN
Filetes Chuletas de cerdo Chuletas de cordero Pechugas de pollo Hamburguesas Solomillos Filetes de pescado	• Inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. • Asegúrate de que la punta del sensor se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia abajo o hacia arriba. • Asegúrate de que el sensor está cerca del hueso o la espina (pero sin tocarlos) y lejos de la grasa o el cartílago. NOTA: Puede que la parte más gruesa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del sensor toque la parte más gruesa para conseguir los resultados deseados.
Pollo entero	• Inserta el sensor horizontalmente en la parte más gruesa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo. • Asegúrate de que la punta llega a la parte más gruesa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad.

CORRECTA	INCORRECTA
	
	

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

IMPORTANTE: Cuando uses las funciones SYNC (SINCRONIZACIÓN) y MATCH (COMBINACIÓN) con el sensor, consulta la Guía de inicio rápido como referencia para ver la tabla con los tiempos de cocción de los ajustes predefinidos.

- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar una única zona?**
Selecciona la zona activa, pulsa **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura o pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar las dos zonas?**
Selecciona la zona deseada, pulsa **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura o pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo.
- **¿Se pueden cocinar distintos alimentos en cada zona sin tener que preocuparse por la contaminación cruzada?**
Sí, cada zona es independiente y tiene su propia resistencia y ventilador.
- **¿Cómo se detiene la cuenta atrás?**
El temporizador se detendrá de forma automática cuando retires los cajones de la unidad. Vuelve a introducir el cajón en un plazo de 15 minutos para reanudar la cocción o la zona del cajón abierto se cancelará.
- **¿Es seguro colocar el cajón en la encimera?**
El cajón se calentará durante la cocción. Extrema las precauciones al manipularlo y colócalo solo sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo se debe usar la rejilla para gratinar?**
Utiliza la rejilla para gratinar cada vez que desees que la comida salga crujiente. La rejilla eleva la comida dentro del cajón para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, y los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿Cuándo debería usar las rejillas apilables?**
Usa las rejillas apilables cuando desees cocinar dos capas de comida en un único cajón. Coloca las verduras/féculas en la mitad inferior y las piezas de carne o pescado en la mitad superior del cajón. No se recomienda mezclar ingredientes frescos y congelados en el mismo cajón. Para obtener el mejor resultado, cocina la comida congelada en un cajón.
- **¿Por qué la comida no se ha hecho del todo?**
Asegúrate de que el cajón esté insertado por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del cajón sin que se superpongan. Para conseguir que queden aún más crujientes, remueve el cajón. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Solo tienes que seleccionar la zona deseada, pulsar **TEMP (TEMPERATURA)** y usar las flechas para ajustar la temperatura o pulsar **TIME (TIEMPO)** y usar las flechas para ajustar el tiempo.
- **¿Por qué se ha quemado la comida?**
Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Retira 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. Usa palillos de cóctel de madera para fijar los alimentos ligeros y sueltos, como la rebanada de pan superior de un sándwich.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado líquido?**
Sí, pero utiliza la técnica de rebozado adecuada. Es importante rebozar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presiona el pan rallado firmemente sobre los ingredientes rebozados para que el ventilador no lo desprende y salga volando.
- **¿Por qué pita la unidad?**
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 espera. Pulsa el botón  de encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Por qué aparece un mensaje de error «E» en la pantalla?**
El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

Cuando un consumidor compra un producto en 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 ninjakitchen.es

¿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 producto:

- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en ninjakitchen.es

IMPORTANTE:

- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- La garantía Ninja gratuita solo es válida en el país donde se compró el producto.
- 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 producto 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 los productos nuevos Ninja?

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

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su producto 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 ninjakitchen.es
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.

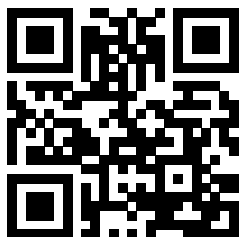
¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu producto. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los productos Ninja en ninjakitchen.es

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 2 scomparti Ninja Double Stack XL



 **Per istruzioni, assistenza, registrazione della garanzia, idee e suggerimenti, scansiona il codice QR.**

 **NinjaKitchen.eu**

INDICARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozi in cui è stato acquistato: _____

SPECIFICHE TECNICHE

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

Watt: 2.470 W

Il consumo energetico in modalità Off (Spento) è di 0,44 W.

L'elettrodomestico si predispone automaticamente in modalità Off (Spento) dopo 10 minuti di inattività.

SUGGERIMENTO: il numero del modello e il numero di serie sono indicati sulla targhetta del codice QR 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.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la friggitrice ad aria a 2 scomparti Ninja Double Stack XL.

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 dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 2 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 3 Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.
- 4 **NON** appoggiare o conservare alcun oggetto sopra il prodotto quando è in uso.
- 5 **NON** collocare l'apparecchio sopra o vicino a un piano di cottura a gas o elettrico o all'interno di un forno riscaldato per evitare che si sviluppino incendi.
- 6 Non utilizzare **MAI** la presa elettrica sotto il piano di lavoro.
- 7 Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 8 **NON** utilizzare prolunghe. L'unità è provvista di un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore agli 8 anni lo utilizzino o vi rimangano impigliati e che le persone possano inciampare.
- 9 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cuocere le pietanze solo nello scomparto fornito.
- 10 Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e contattare il Servizio clienti.
- 11 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 12 Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 13 **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.
- 14 Prima di posizionare lo scomparto rimovibile nell'unità principale, verificare che lo scomparto stesso e l'unità siano puliti e asciutti passando un panno morbido.
- 15 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.
- 16 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.
- 17 **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 18 **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. Non collocare gli accessori all'interno di forni a microonde, a convezione e tradizionali o tostapane, oppure su piani di lavoro in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o un barbecue all'aperto. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, elettrocuzione o lesioni.
- 19 Verificare **SEMPRE** che gli scomparti siano chiusi correttamente prima di utilizzare l'unità.
- 20 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito gli scomparti rimovibili.

- 21 NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 22** Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 23** Dato che le prese di corrente possono erogare tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.
- 24** Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 25 NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di incorrere in scottature o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie disponibili.
- 26** Prestare particolare attenzione quando l'apparecchio contiene cibo caldo. Un uso errato può causare lesioni personali.
- 27** Se cade, il cibo può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.
- 28** Gli scomparti, le griglie in acciaio cromato e le piastre antiaderenti raggiungono temperature estremamente elevate durante la cottura. Evitare il contatto fisico durante la rimozione degli scomparti, delle griglie in acciaio cromato e delle piastre dall'apparecchio. Dopo la rimozione dall'apparecchio, collocare **SEMPRE** gli scomparti, le griglie in acciaio cromato e le piastre su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- 29 NON** inserire i seguenti materiali all'interno dell'unità: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrosti e simili per evitare il rischio di incendi.
- 30** Prestare estrema attenzione quando si utilizzano contenitori realizzati in materiali diversi da metallo o vetro.
- 31** La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate dai bambini.
- 32** Per scollegare l'apparecchio, posizionare tutti i tasti in posizione "OFF", quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare l'unità prima di procedere alla pulizia, allo smontaggio, al montaggio o alla rimozione dei componenti e prima di riporlo.
- 33 NON** pulire con pagliette metalliche. Frammenti di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche dell'apparecchio generando scariche elettriche.
- 34** Per informazioni sulla manutenzione periodica dell'apparecchio fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione".



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



Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti.



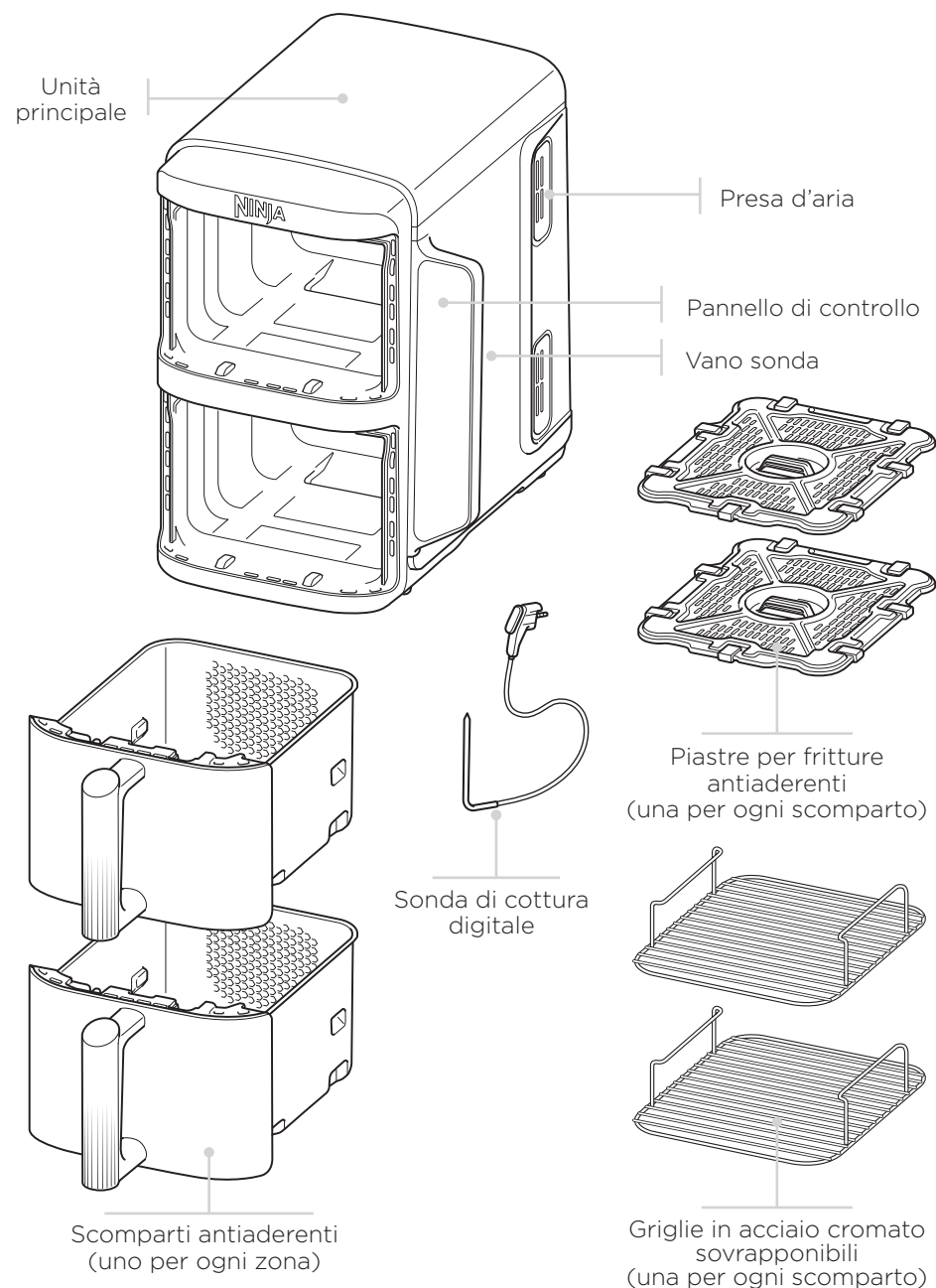
Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI



Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu oppure contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.

PRESENTAZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

PULSANTI E PROGRAMMI

AIR FRY (Frittura ad aria): il programma che rende il cibo croccante con poco o zero olio.

MAX CRISP (Croccantezza massima): ideale per cuocere piccole quantità di cibo surgelato (come patatine fritte e nuggets di pollo) che potrebbero richiedere una temperatura più elevata.

BAKE (Cottura al forno): per preparare golosi dolci e dessert.

ROAST (Cottura arrosto): perfetto per cuocere cibo arrosto come un vero e proprio arrosto.

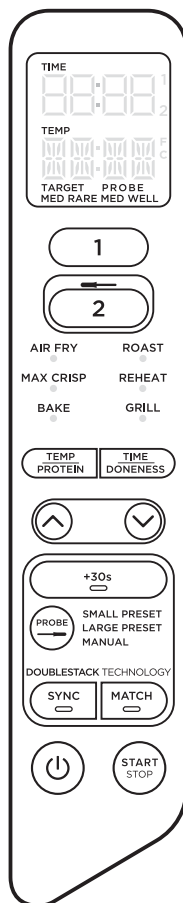
REHEAT (Riscaldamento): gli avanzi potranno essere riscaldati delicatamente per ottenere pietanze con una deliziosa crosticina.

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA): per grigliare direttamente sul piano di lavoro le tue pietanze preferite a base di carne, proteine vegetali e verdure.

Pulsante di accensione: il  pulsante permette di accendere e spegnere l'unità interrompendo tutti i programmi di cottura.

TASTI DI FUNZIONAMENTO

- 1 Controlla il risultato nella zona superiore (Zone 1).
- 2 Controlla il risultato nella zona inferiore (Zone 2).



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

Pulsante TEMP (Temperatura): premere il pulsante **TEMP (Temperatura)**, quindi utilizzare le frecce per regolare la temperatura prima o durante la cottura.

Pulsante TIME (Tempo): premere il pulsante **TIME (Tempo)**, quindi utilizzare le frecce per regolare la durata di qualsiasi programma prima o durante il ciclo di cottura.

+30s (+30 sec): premere per aggiungere altri 30 secondi al tempo di cottura. Per tempi di cottura superiori a 1 ora, premere due volte il pulsante per aggiungere 1 minuto di cottura per volta.

Pulsante SYNC (Sincronizzazione): sincronizza automaticamente i tempi di cottura in modo tale che entrambe le zone terminino contemporaneamente, anche se hanno tempi di cottura diversi.

Pulsante MATCH (Abbinamento): abbinare automaticamente le impostazioni della Zone 2 a quelle della Zone 1 per cuocere una maggiore quantità dello stesso cibo, oppure cibi diversi utilizzando lo stesso programma di cottura, temperatura e lo stesso tempo.

Pulsante START/STOP (Avvio/Arresto): Utilizzare le frecce per selezionare il programma di cottura desiderato. Premere il pulsante **START/STOP (Avvio/Arresto)** per avviare la cottura.

MODALITÀ HOLD (Attesa): quando l'unità è in modalità **SYNC (Sincronizzazione)**, verrà visualizzata la dicitura "Hold" (Attesa). La cottura avverrà in una zona, mentre l'altra sarà in attesa fino a quando non si sincronizzano.

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni utilizzo. Scollegarla dalla presa di corrente e aspettare che si sia raffreddata completamente prima di procedere con la pulizia.

Componente/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 nell'acqua o in altri liquidi. Non lavare MAI in lavastoviglie l'unità principale.	No
Scomparti, piastre antiaderenti e griglie in acciaio cromato sovrapponibili	Si possono lavare in lavastoviglie o a mano. Dopo il lavaggio a mano, lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio. Per prolungare la vita degli accessori, consigliamo il lavaggio a mano.	Sì
Sonda di cottura digitale	Detergere la punta estrema della sonda lavandola a mano. NOTA: non immergere MAI la sonda in acqua o in altri liquidi. Non pulire MAI la sonda nella lavastoviglie.	No

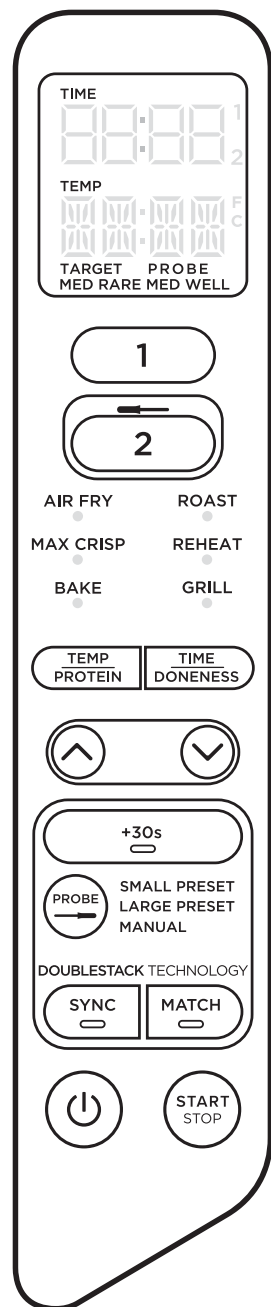
Se sulle piastre antiaderenti, gli scomparti o le griglie in acciaio cromato sovrapponibili sono presenti residui di cibo, riempire un lavandino con acqua tiepida e sapone, quindi lasciarli in ammollo.

CONSIGLI UTILI

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 d'uso, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare gli scomparti, le griglie in acciaio cromato sovrapponibili e le piastre antiaderenti in acqua calda e sapone, quindi risciacquarli e asciugarli completamente. Gli scomparti, le griglie in acciaio cromato sovrapponibili e le piastre antiaderenti sono gli **UNICI** componenti lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la vita degli accessori, consigliamo il lavaggio a mano. **NON** lavare l'unità principale nella lavastoviglie.
- 4 Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio lungo i lati dell'apparecchio.

- 1 Per risultati migliori, posizionare le verdure o gli alimenti amidacei sulla piastra antiaderente nella parte inferiore degli scomparti, mentre carne e pesce nella parte superiore.
- 2 Per una rosolatura omogenea, assicurarsi di disporre gli ingredienti su un unico strato in modo uniforme, senza sovrapporli. Se gli ingredienti sono sovrapposti tra loro, accertarsi di rimescolarli di tanto in tanto.
- 3 Il tempo e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura. Basta selezionare la zona da modificare, premere il pulsante **TEMP (Temperatura)** e utilizzare le frecce per impostare la temperatura desiderata oppure premere il pulsante **TIME (Tempo)** e utilizzare le frecce per regolare la durata.
- 4 Per poter utilizzare la friggitrice come un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.
- 5 La ventola della friggitrice ad aria potrebbe spostare i cibi più leggeri all'interno dello scomparto. Per evitare questo inconveniente, fissare i cibi (ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino) con degli stuzzicadenti.
- 6 La piastra antiaderente tiene gli ingredienti sollevati all'interno dello scomparto in modo che l'aria possa circolare attorno ad essi e che il livello di croccantezza ottenuto sia uniforme.
- 7 Dopo aver selezionato un programma di cottura, premere il pulsante **START/STOP (Avvio/Arresto)** per avviare la cottura. L'unità inizierà la cottura alla temperatura e al tempo preimpostati.
- 8 Per risultati ottimali con verdura fresca e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaino d'olio. Aggiungere più olio in base alle esigenze per ottenere il livello di croccantezza desiderato.
- 9 Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena raggiunto il livello di croccantezza desiderato. Si consiglia di utilizzare un termometro a lettura istantanea per monitorare la temperatura interna di carne e pesce.
- 10 Per risultati ottimali, estrarre immediatamente il cibo una volta completata la cottura per evitare che sia troppo cotto.



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

NOTA: la sonda può essere utilizzata solo nella Zone 2.

- 1 Rimuovere la sonda dal vano di conservazione posto dietro il pannello di controllo, quindi svolgere il cavo dall'alloggiamento per rimuoverla. Rimuovere lo scomparto della Zone 2 (prima di collegare la sonda).
- 2 Inserire la sonda nell'alimento seguendo le indicazioni fornite nella guida a pagina 110 per accertarsi che sia posizionata correttamente.
- 3 Inserire la sonda nella presa (situata sopra la Zone 2). Premere con decisione il connettore per inserirlo il più possibile nella presa, quindi riposizionare lo scomparto. Quando la sonda sarà inserita completamente, si avvertirà e si udrà uno scatto. Reinserire il vano di conservazione nella parte posteriore del pannello di controllo.

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

- 4 Una volta collegata la sonda alla relativa presa, selezionare la Zone 2 e il programma di cottura desiderato.

NOTA: la temperatura di cottura verrà impostata automaticamente in base al programma selezionato. La temperatura può essere regolata in base alle preferenze o a quanto indicato nelle ricette. Impostando Max Crisp (Croccantezza max) non è possibile regolare la temperatura.

- 5a Utilizzare il pulsante **PROBE (Sonda)** per selezionare l'impostazione predefinita Small (Piccolo) o Large (Grande) a seconda delle dimensioni dell'alimento. Per indicazioni consultare la pagina 12 della Guida rapida. Utilizzare il pulsante **TEMP/PROTEIN (Temperatura/Cibo)** per selezionare una delle due impostazioni e le frecce per il tipo di alimento desiderato. Premere il pulsante **TEMPO/COTTURA** e utilizzare le frecce per selezionare il grado di cottura interno dell'alimento.
- 5b Se si utilizza la funzione Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate di seguito.

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

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

NOTA: il grado di cottura impostato per il MANZO è inferiore alla norma in quanto l'unità esegue una cottura di riporto di 5-10° C.

- 6 Non è necessario effettuare il preriscaldamento. Una volta impostate le proprie preferenze, premere il pulsante **START/STOP (Avvio/Arresto)** per iniziare la cottura. Sullo schermo verranno visualizzate sia la temperatura corrente della sonda sia quella programmata.
- 7 A cottura terminata, l'unità emetterà un segnale acustico. Trasferire l'alimento proteico su un piatto e lasciar riposare per 5 minuti prima di servire. Poiché alcuni alimenti come la carne continuano a cuocere anche dopo la rimozione dalla fonte di calore, questo passaggio è importante per mantenere la carne morbida e succosa.

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

Utilizzo della funzione SYNC (Sincronizzazione) con la sonda:

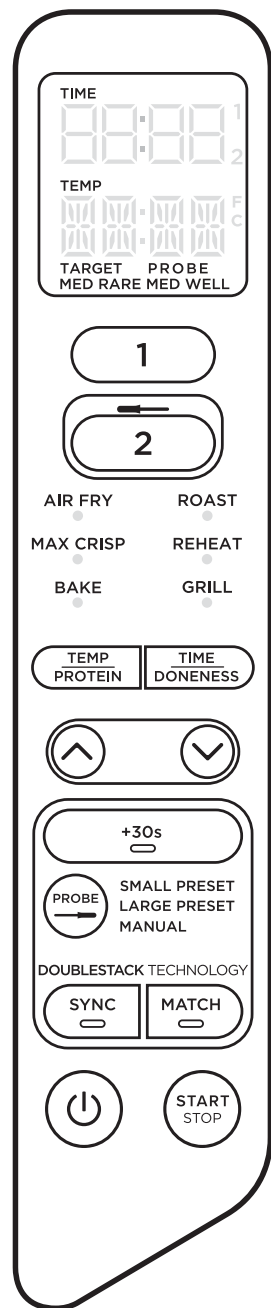
- 1 Per istruzioni sulla configurazione della sonda seguire i passaggi 1-3 a pagina 108.
- 2 Selezionare la Zone 2 e il programma di cottura desiderato. Utilizzare il pulsante **PROBE (Sonda)** per selezionare l'impostazione predefinita Small (Piccolo) o Large (Grande) a seconda delle dimensioni dell'alimento (per indicazioni consultare la Guida rapida). Utilizzare il pulsante **TEMP/PROTEIN (Temperatura/Cibo)** per selezionare una delle due impostazioni e le frecce per il tipo di alimento desiderato. Premere il pulsante **TEMPO/COTTURA** e utilizzare le frecce per selezionare il grado di cottura interno dell'alimento.
- 3 Selezionare la Zone 1 e selezionare il programma di cottura desiderato. Impostare temperatura e tempo di cottura e selezionare **SYNC (Sincronizzazione)**. Premere il pulsante **START/STOP (Avvio/Arresto)** per avviare la cottura.

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

- 4 Mentre la Zone 2 procede con il raggiungimento della temperatura programmata, la Zona 1 inizia la cottura. Durante il ciclo di cottura, sul display verranno visualizzate le barre di avanzamento. Selezionare la Zone 1 per visualizzare il tempo di cottura rimanente.
- 5 Quando il ciclo di cottura sarà completato in entrambe le Zone, sul display della Zone 2 verrà visualizzata la dicitura "Rest" (Inerzia termica). Sul display lampeggerà per 3 volte la scritta **"COOL" (Raffreddamento)** e successivamente **"End" (Fine)**.

Utilizzo della funzione MATCH (Abbinamento) con la sonda:

- 1 Selezionare la Zone 2 e il programma di cottura desiderato. Utilizzare le frecce a sinistra per selezionare la temperatura di cottura. Utilizzare il pulsante **PROBE (Sonda)** per selezionare Small Preset (Predefinito piccolo) o Large Preset (Predefinito grande), a seconda delle dimensioni dell'alimento. Per indicazioni consultare la Guida rapida. Se si utilizza la funzione Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate a pagina 109. Utilizzare il pulsante **TEMP/PROTEIN (Temperatura/Cibo)** per selezionare una delle due impostazioni e le frecce per il tipo di alimento desiderato. Premere il pulsante **TEMPO/COTTURA** e utilizzare le frecce per selezionare il grado di cottura interno dell'alimento.
- 2 Selezionare **MATCH (Abbinamento)**, quindi premere il pulsante **START/STOP (Avvio/Arresto)** per avviare la cottura.



COME INSERIRE CORRETTAMENTE LA SONDA

TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO
Bistecche Braciole di maiale Braciole d'agnello Petti di pollo Hamburger Filetti Filetti di pesce	- Inserire la sonda orizzontalmente al centro della parte più spessa del pezzo di carne - Assicurarsi che la punta della sonda sia inserita dritta al centro della carne, non inclinata verso il basso o l'alto - Assicurarsi che la sonda sia vicina all'osso (ma non a contatto) e lontano dal grasso o dalla cartilagine NOTA: la parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità della sonda sia inserita nella parte più spessa del pezzo di carne per ottenere il risultato sperato.
Pollo intero	- Inserire la sonda orizzontalmente nella parte più spessa del petto, parallela all'osso ma non a contatto con esso - Assicurarsi che la punta raggiunga il centro della parte più spessa del petto e non vada ad attraversarne la parte cava

CORRETTO	NON CORRETTO

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

IMPORTANTE: quando si utilizzando le funzioni SYNC (Sincronizzazione) e MATCH (Abbinamento) con la sonda, consultare la tabella delle preimpostazioni di cottura nella Guida rapida.

- **Come posso regolare la temperatura o il timer di una sola zona?**
Selezionare la zona attiva, quindi premere il pulsante **TEMP (Temperatura)** e utilizzare le frecce per regolare la temperatura oppure premere il pulsante **TIME (Tempo)** e utilizzare le frecce per regolare la durata.
- **Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso entrambe le zone?**
Selezionare la zona desiderata, quindi premere il pulsante **TEMP (Temperatura)** e utilizzare le frecce per regolare la temperatura oppure premere **TIME (Tempo)** e utilizzare le frecce per regolare la durata.
- **Posso cuocere alimenti diversi in ciascuna zona senza dovermi preoccupare che i sapori si mescolino?**
Certamente. Entrambe le zone sono indipendenti, con resistenze e ventole separate.
- **Come si mette in pausa il timer?**
Il timer si metterà in pausa automaticamente rimuovendo gli scomparti dall'unità. Reinserire gli scomparti entro 15 minuti per riprendere la cottura, altrimenti la zona con lo scomparto aperto terminerà anticipatamente il programma.
- **Lo scomparto può essere collocato sul piano di lavoro?**
Lo scomparto si riscalderà durante la cottura. Maneggiarlo con cautela e collocarlo solo su superfici resistenti al calore.
- **Quando devo usare la piastra antiaderente?**
Utilizzare la piastra antiaderente per rendere i cibi croccanti. La piastra fa sollevare gli alimenti nello scomparto consentendo all'aria di circolare a 360° per una cottura più uniforme.
- **Quando devo usare le griglie in acciaio cromato sovrapposte?**
Utilizzare le griglie in acciaio cromato sovrapponibili quando si desidera cuocere gli ingredienti su due livelli all'interno dello scomparto. Posizionare le verdure o gli alimenti amidacei nella parte inferiore dello scomparto e gli alimenti proteici nella parte superiore. Non si consiglia di cuocere ingredienti freschi e congelati all'interno dello stesso scomparto. Per un risultato migliore, cuocere i cibi congelati in uno scomparto a parte.
- **Perché la mia pietanza non si è cotta completamente?**
Verificare che lo scomparto sia completamente inserito durante la cottura. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti su un unico strato in modo uniforme sul fondo dello scomparto, senza sovrapporli. Per una croccantezza omogenea, scuotere il cibo nello scomparto. È possibile regolare il tempo e la temperatura in qualsiasi momento durante la cottura. Basta selezionare la zona desiderata, premere il pulsante **TEMP (Temperatura)** e utilizzare le frecce per regolare la temperatura oppure premere il pulsante **TIME (Tempo)** e utilizzare le frecce per regolare la durata.
- **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 cottura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- **Perché alcuni ingredienti si spostano con il programma Frittura ad aria?**
La ventola della friggitrice ad aria potrebbe spostare i cibi più leggeri all'interno dello scomparto. Utilizzare stuzzicadenti da cocktail per fissare il cibo leggero, ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino.
- **È possibile usare il programma Air Fry (Frittura ad aria) per ingredienti immersi nella pastella?**
Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. Innanzitutto è importante passare i cibi nella farina, quindi nell'uovo e infine nel pangrattato. Premere forte l'impanatura sugli ingredienti pastellati, affinché il pangrattato non venga soffiato via della ventola.
- **Perché l'unità emette un segnale acustico?**
Il segnale acustico indica che la cottura del cibo è terminata o che l'altra zona ha avviato la cottura.
- **Perché il display è diventato nero?**
L'unità è 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 961655.

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 prodotto Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 035 863**) 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 ninjakitchen.it

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 prodotto:

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

Per effettuare la registrazione online, visita il sito ninjakitchen.it

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- La Garanzia gratuita Ninja è valida solo nel paese in cui è stato acquistato il prodotto.
- 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 prodotto o 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 prodotti Ninja nuovi?

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

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione del prodotto 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 ninjakitchen.it
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.

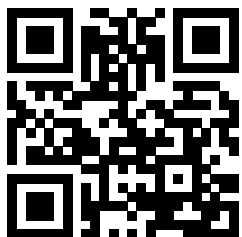
Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

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

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

DANK U

voor de aankoop van de Ninja Double Stack XL Airfryer met 2 lades



Scan de QR-code voor instructies, ondersteuning, garantieregistratie en een beetje inspiratie.



NinjaKitchen.eu

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____

(bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220 - 240 V~, 50/60 Hz

Watt: 2470 W

Het stroomverbruik in de uit-stand is 0,44 W.

Het apparaat schakelt zichzelf na 10 minuten inactiviteit automatisch uit.

TIP: U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij het netsnoer.



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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies voordat u uw Ninja Double Stack XL airfryer met 2 lades 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 het veilig gebruik ervan 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. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 3 Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- 4 Plaats of bewaar **NIETS** bovenop het product wanneer het in gebruik is.
- 5 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrisch fornuis of in een verwarmde oven.
- 6 Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
- 7 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 8 Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- 9 Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in de meegeleverde lade.
- 10 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 11 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 12 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- 13 Dek de luchtinlaat of luchtafvoer **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.
- 14 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.
- 15 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 16 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.
- 17 Plaats het apparaat **NIET** in de buurt van de rand van een aanrecht terwijl het in gebruik is.
- 18 Maak **GEEN** gebruik van accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats geen hulpstukken in een magnetron, broodroosteroven, hete-luchtoven 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.
- 19 Zorg er **ALTIJD** voor dat de lades goed gesloten zijn voordat u het apparaat gebruikt.
- 20 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare lades zijn geïnstalleerd.
- 21 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

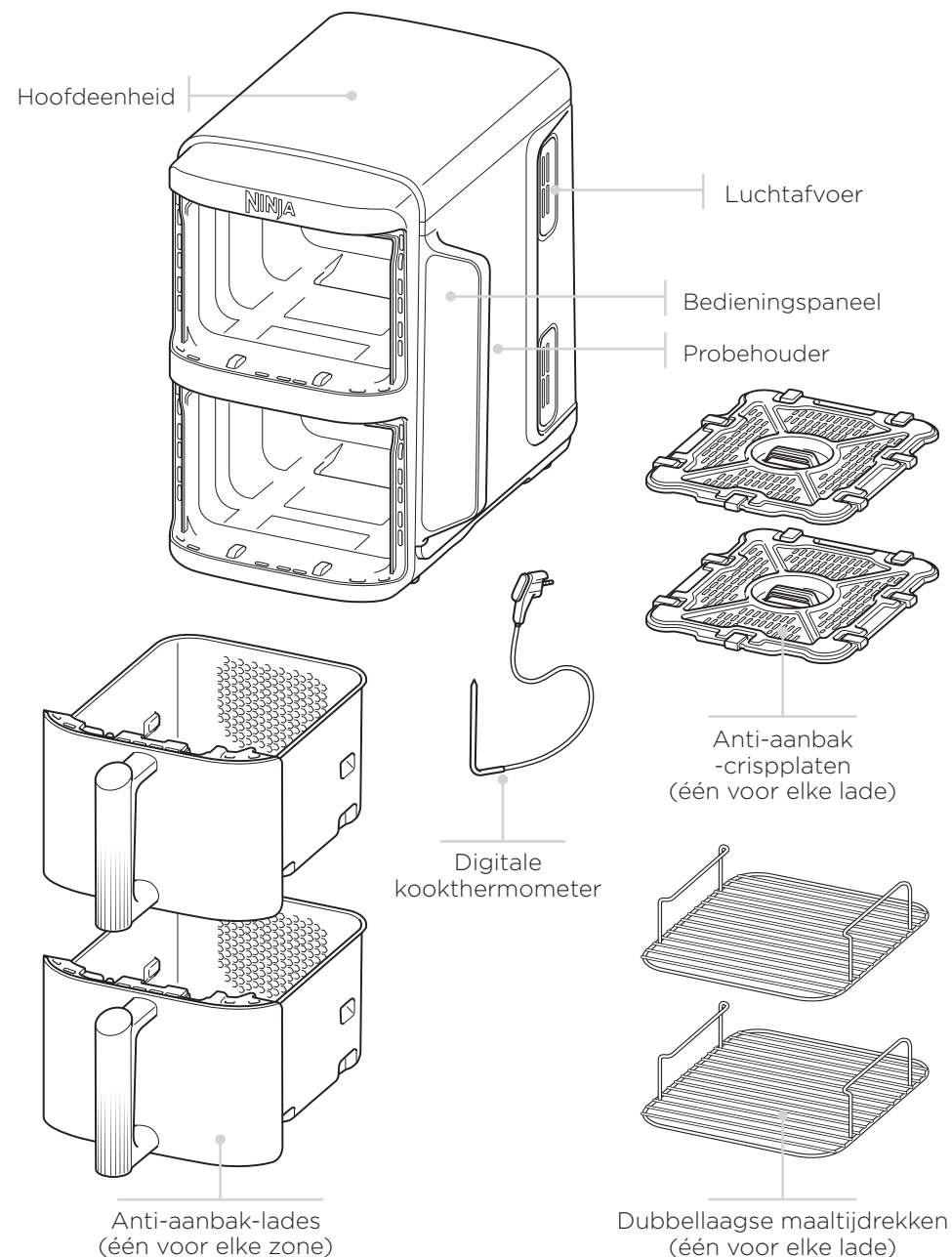
- 22** Let erop dat het eten niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Gebruik **NIET** te veel eten tijdens het koken. Een te volle lade kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.
- 23** Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw eten op de gewenste temperatuur bereid is.
- 24** Als er zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.
- 25** Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 26** U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet eten bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- 27** Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.

- 28** De lades, rekken en crispplatten worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u de lades, rekken of platen uit het apparaat verwijdert. Plaats de lades, rekken en platen **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
- 29** Plaats **GEEN** van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic, ovenzakken en dergelijke. Dit kan brand veroorzaken.
- 30** Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van bakken of schalen die zijn gemaakt van andere materialen dan metaal of glas.
- 31** Schoonmaken en onderhouden mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- 32** Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op **UIT** en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt. 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 schuursponsje 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 letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.
	Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

ONDERDELEN



Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar ninjakitchen.eu of neem contact op met de Klantenservice.

INFORMATIE OVER UW AIRFRYER

FUNCTIEKNOPPEN

AIR FRY: Gebruik deze functie om uw eten krokant te maken met weinig of geen gebruik van olie.

MAX CRISP: Het meest geschikt voor het bereiden van kleinere hoeveelheden bevroren eten zoals frietjes en kipnuggets, die een hoge temperatuur nodig hebben.

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

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

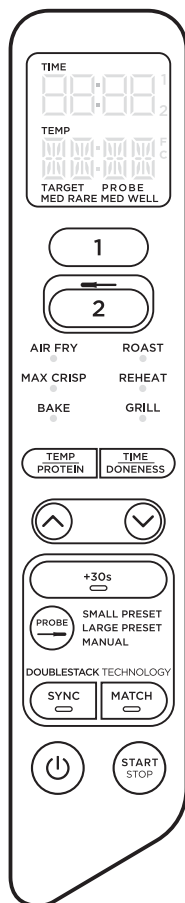
REHEAT (opwarmen): Maak restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.

GRILL (GRILLEN): Met deze functie grillt u op uw aanrecht uw favoriete groenten en eiwitrijke ingrediënten.

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

BEDIENINGSKNOPPEN

- 1 Controleer het resultaat voor de bovenzone (Zone 1).
- 2 Controleer het resultaat voor de onderzone (Zone 2).



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

TEMP-knop: Druk op de **TEMP**-knop en gebruik vervolgens de pijlen om de kooktemperatuur voor of tijdens het koken aan te passen.

TIME-knop: Druk op de **TIME**-knop en gebruik vervolgens de pijlen om de kooktijd in een functie voor of tijdens de kookcyclus aan te passen.

+30s (+30 sec.): Druk op deze knop om de kooktijd met 30 seconden te verlengen. Voor kooktijden van meer dan 1 uur, drukt u twee keer op de knop om 1 minuut extra kooktijd toe te voegen.

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

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

START/STOP-knop: Selecteer de gewenste functie met de pijlen. Begin met koken door op de **START/STOP**-knop te drukken.

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.

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

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
Lades, crispplatten en dubbellaagse maaltijdrekken	Deze kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gewassen. Droog alle onderdelen aan de lucht of met een theedoek na het afwassen met de hand. Om de levensduur van de accessoires te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen.	Ja
Digitale kookthermometer	Reinig de digitale thermometer door deze met de hand af te wassen. OPMERKING: Dompel de thermometer NOOIT onder in water of een andere vloeistof. Doe de thermometer NOOIT in de vaatwasser.	Nee

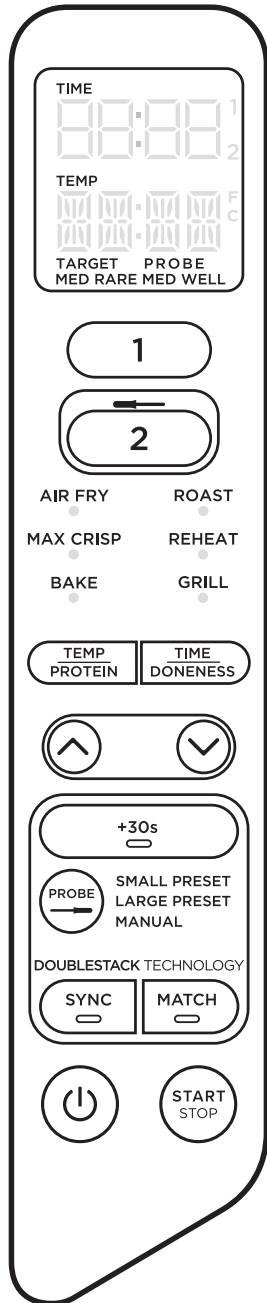
Als er etensresten op de lades, crispplatten en maaltijdrekken vastzitten, zet ze dan in een gootsteen gevuld met een warm sopje en laat het water intrekken.

HANDIGE TIPS

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
- 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.
- Was de lades, maaltijdrekjes en crispplatten met warm zeepsop af, spoel ze grondig af en droog ze vervolgens goed af. De lades, maaltijdrekjes en crispplatten zijn de **ENIGE** vaatwasmachinebestendige onderdelen. Om de levensduur van de accessoires te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen. Maak het apparaat **NOOIT** schoon in de vaatwasser.
- Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

- Voor de beste resultaten plaatst u bij Double Stack Pro groenten/ zetmeelproducten altijd in de onderste helft van de lades op de crispplaat en eiwitten in de bovenste helft met behulp van de dubbellaagse maaltijdrekken.
- Zorg ervoor, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, dat ze als vlakke laag zijn gerangschikt, zonder elkaar te overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schudt u ze gedurende de ingestelde kooktijd regelmatig heen en weer.
- De bereidingstijd en -temperatuur kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Selecteer de zone die u wilt aanpassen, druk op **TEMP** en gebruik de pijlen om de gewenste temperatuur aan te passen of druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd in te stellen.
- Verlaag de temperatuur met 10 °C om recepten van uw conventionele oven over te zetten. Controleer het eten regelmatig om overgaring te voorkomen.
- 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 vaststeken.
- De crispplatten en maaltijdrekken tillen ingrediënten in de lades op, zodat er lucht onder en rondom de ingrediënten gecirculeerd kan worden om ze krokant te laten worden.
- Nadat er een kookfunctie is geselecteerd, kunt u op de **START/STOP**-knop drukken om onmiddellijk met koken te beginnen. Het apparaat gaat dan uit van de standaardtemperatuur en -tijd.
- 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.
- Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder het 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 vis te controleren.
- Voor het beste resultaat moet u eten onmiddellijk nadat de kooktijd is voltooid verwijderen om overgaring te voorkomen.



Zorg ervoor dat er geen resten op de aansluiting van de probe zitten en dat er geen knopen in het snoer zitten, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

OPMERKING: De thermometer is alleen beschikbaar in Zone 2.

- 1 Verwijder het opbergvak met de probe achter het bedieningspaneel. Wikkel vervolgens het snoer van het opbergvak uit om de probe te verwijderen. Verwijder de lade van Zone 2 (voordat u de probe aansluit).
- 2 Plaats de probe in het eiwit met behulp van de gids op pagina 130 om ervoor te zorgen dat de thermometer correct wordt geplaatst.
- 3 Steek de probe in de aansluiting (boven Zone 2). Druk stevig op de stekker totdat deze niet verder in de aansluiting kan en steek dan de lade erin. U hoort en voelt een klik als de thermometer volledig is ingebracht. Plaats het opbergvak terug aan de achterkant van het bedieningspaneel.

OPMERKING: De overtollige probedraad kan in de lade blijven liggen.

- 4 Zodra de probe in de aansluiting is gestoken, selecteert u Zone 2 en vervolgens de gewenste kookfunctie.

OPMERKING: De kooktemperatuur wordt automatisch gekozen op basis van de geselecteerde functie. U kunt de temperatuur aanpassen als u liever een andere temperatuur gebruikt of het recept dit vereist.

Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar bij het gebruik van Max Crisp.

- 5a Kies met de **PROBE**-knop de voorkeuze Klein of Groot, afhankelijk van de grootte van het eiwit. Zie pagina 12 in uw SnelStartgids voor richtlijnen. Gebruik de knop **TEMP/PROTEIN** (temperatuur/eiwit) om tussen de twee te schakelen en de pijlen om uw gewenste soort eten te selecteren. Druk op de knop **TIME/DONENESS** (tijd/gaarheid) en gebruik de pijlen om het interne resultaat van uw eten te selecteren.

- 5b Gebruik, wanneer u de Handmatig-knop gebruikt, de hieronder aanbevolen interne kooktemperaturen.

TYPE ETEN:	STEL KOOKNIVEAU IN OP:
Vis	Licht doorbakken (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Half doorbakken (60 °C)
	Doorbakken (65 °C)
Kip/kalkoen	Doorbakken (75 °C)
Varkensvlees	Medium (55 °C)
	Half doorbakken (65 °C)
	Doorbakken (70 °C)
Rundvlees/lam	Rauw (50 °C)
	Licht doorbakken (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Half doorbakken (65 °C)
	Doorbakken (70 °C)

OPMERKING: Raadpleeg het bureau voor voedselnormen voor aanbevolen voedselveilige temperaturen.

OPMERKING: Vooraf ingestelde temperaturen voor BEEF (rundvlees) zijn lager dan normaal aanbevolen, aangezien het apparaat 5-10 °C zal doorkoken.

- 6 Er is geen voorverwarming nodig. Nadat u uw keuzes heeft gemaakt, drukt u op de **START/STOP**-knop om te beginnen met koken. Het scherm toont de huidige temperatuur en de doeltemperatuur.
- 7 De eenheid gaat piepen als het koken klaar is. Leg het eiwit op een bord en laat het 5 minuten rusten voordat u het serveert. Dit is een belangrijke stap, omdat eiwitten blijven koken en vocht vasthouden nadat ze van de hittebron worden verwijderd.

OPMERKING: De thermometer zal HEET zijn. Gebruik ovenhandschoenen of een tang om de thermometer uit de eiwitten te halen.

SYNC gebruiken met thermometer:

- 1 Zie stap 1-3 op pagina 128 voor instructies over het instellen van de thermometer.
- 2 Druk op Zone 2 en selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de **PROBE**-knop om de voorkeuze Klein of Groot te selecteren, afhankelijk van de grootte van het eiwit (zie de SnelStartgids voor richtlijnen). Gebruik de knop **TEMP/PROTEIN** (temperatuur/eiwit) om tussen de twee te schakelen en de pijlen om uw gewenste soort eten te selecteren. Druk op de knop **TIME/DONENESS** (tijd/gaarheid) en gebruik de pijlen om het interne resultaat van uw eten te selecteren.
- 3 Druk op Zone 1 en selecteer de gewenste kookfunctie. Stel tijd en temperatuur in en selecteer **SYNC**. Druk op de **START/STOP**-knop om de bereiding te starten.

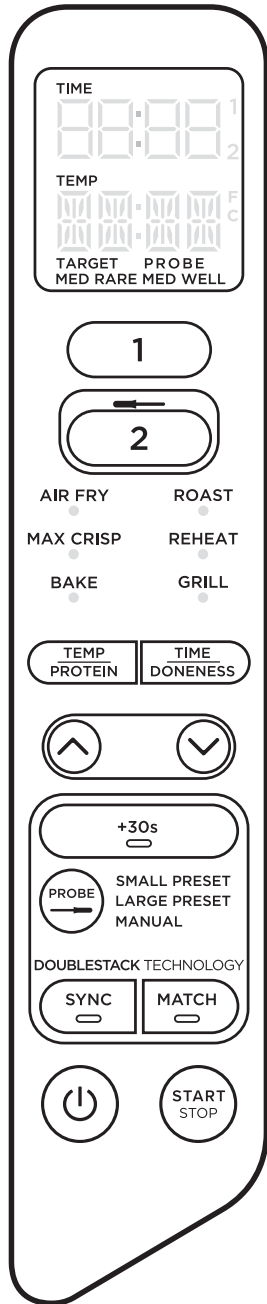
OPMERKING: Tijdens de eerste instelling zal de Zone met de kortste kooktijd HOLD tonen. Het display gaat dan over naar de weergave van de huidige en de doeltemperatuur van de thermometer in Zone 2 en de voortgangsbalken in Zone 1.

- 4 Terwijl Zone 2 het doeltemperatuur bereikt, begint Zone 1 met koken. Het display toont voortgangsbalken tijdens de kookcyclus. Selecteer Zone 1 om de resterende kooktijd te zien.
- 5 Wanneer het koken in beide zones is voltooid, verschijnt "rest" op het display voor Zone 2. Het display knippert dan 3 keer "**COOL**" en vervolgens "**End**".

MATCH gebruiken met Thermometer:

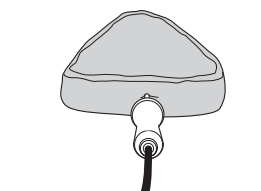
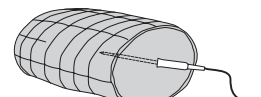
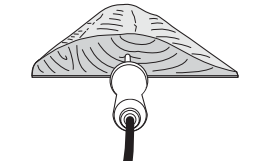
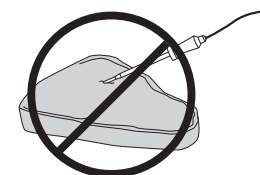
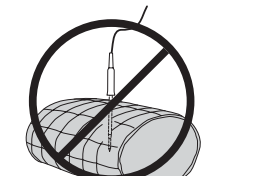
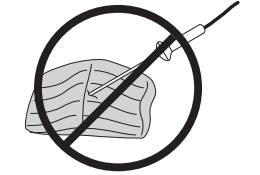
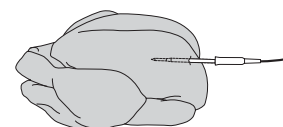
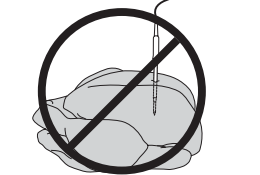
- 1 Druk op Zone 2 en selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de linker pijlen om de gewenste kooktemperatuur te selecteren. Gebruik de **PROBE**-toets om de voorkeuze Small (klein) of Large (groot) te selecteren, afhankelijk van de grootte van het eiwit. Raadpleeg de SnelStartgids voor richtlijnen. Gebruik, bij gebruik van Handmatig-knop, de hieronder aanbevolen interne kooktemperaturen op pagina 129. Gebruik de knop **TEMP/PROTEIN** (temperatuur/eiwit) om tussen de twee te schakelen en de pijlen om uw gewenste soort eten te selecteren. Druk op de knop **TIME/DONENESS** (tijd/gaarheid) en gebruik de pijlen om het interne resultaat van uw eten te selecteren.
- 2 Selecteer **MATCH** en druk dan op de **START/STOP**-knop om te beginnen met koken.

GEBRUIK VAN DE NINJA-PROBE - VERVOLG



HOE U DE THERMOMETER CORRECT PLAATST

TYPE ETEN:	PLAATSING
Biefstukken Varkenskoteletten Lamskoteletten Kipfilets Hamburgers Varkenshaasjes Visfilets	- Plaats de probe horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. - Zorg ervoor dat de punt van de probe recht in het midden van het vlees wordt geplaatst, niet schuin naar beneden of naar boven. - Zorg ervoor dat de probe zich dicht bij het bot bevindt (maar het niet aanraakt) en niet in aanraking komt met vet of kraakbeen. OPMERKING: Het dikste deel van de filet hoeft niet persé het midden te zijn. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer het dikste gedeelte raakt, om het gewenste resultaat te bereiken.
Hele kip	- Plaats de thermometer horizontaal in het dikste gedeelte van de borst, evenwijdig aan, maar niet tegen het bot aan. - Zorg ervoor dat de bovenkant het midden van het dikste deel van de borst bereikt en niet helemaal door de borst heen in de holte wordt geplaatst.

JUIST	ONJUIST
   	  
	

OPMERKING: Gebruik de thermometer **NIET** met bevroren eiwitten of voor stukken vlees die dunner zijn dan 1,5 cm.

BELANGRIJK: Raadpleeg de SnelStartgids voor vooraf ingestelde kooktabel bij gebruik van SYNC en MATCH met de thermometer.

- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik een enkele zone gebruik?**
Selecteer de actieve zone, druk vervolgens op **TEMP** en gebruik de pijlen om de temperatuur aan te passen of druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd aan te passen.
- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik dubbele zones gebruik?**
Selecteer de gewenste zone, druk op **TEMP** en gebruik de pijlen om de temperatuur aan te passen of druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd aan te passen.
- **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 lades uit het apparaat haalt. Plaats de lade binnen 15 minuten terug om het koken te hervatten, anders wordt de zone met geopende lade geannuleerd.
- **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 eten in de lade, zodat lucht er onder en rondom kan stromen om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- **Wanneer moet ik de dubbellaagse maaltijdrekken gebruiken?**
Gebruik de dubbellaagse maaltijdrekken als u twee lagen eten in één lade wilt bereiden. Plaats groenten/zetmeelproducten in de onderste helft van de lade en eiwitten in de bovenste helft van de lade. Het is niet aan te raden om verse en diepgevroren ingrediënten in dezelfde lade te combineren. Kook diepvriesmaaltijden in 1 lade voor het beste resultaat.
- **Waarom is mijn eten niet volledig gaar?**
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. Selecteer de gewenste zone, druk op **TEMP** en gebruik de pijlen om de temperatuur aan te passen of druk op **TIME** en gebruik de pijlen om de tijd aan te passen.
- **Waarom is mijn eten verbrand?**
Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra het bruin genoeg geworden is. Als de kooktijd is voltooid moet u het eten onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- **Waarom worden sommige ingrediënten in de rondte geblazen tijdens het heteluchtfruteren?**
Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Gebruik houten cocktailprikkers om los eten 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 eten eerst met bloem, dan met ei, en vervolgens pas met broodkruimels te paneren. Druk de broodkruimels stevig op de gepaneerde ingrediënten, zodat kruimels niet door de ventilator eraf worden geblazen.
- **Waarom geeft het apparaat een pieptoon?**
Het eten 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/uit-knop om het apparaat aan te zetten.
- **Waarom verschijnt er een "E"-bericht op het weergavescherm?**
Het apparaat functioneert niet goed. Neem contact op met de klantenservice.

Wanneer een consument in 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 onaangetaast.

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 product van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt online ondersteuning op najakitchen.nl

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 product:

- Datum van aankoop van de product

Bezoek najakitchen.nl om online te registreren

BELANGRIJK:

De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.

Uw gratis Ninja garantie is alleen geldig in het land waar het product is gekocht.

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 product 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 product van Ninja?

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

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

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

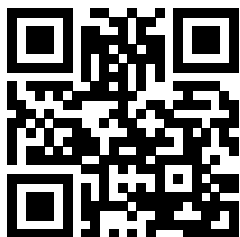
Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires), vallen niet onder deze garantie. Vervangingsonderdelen zijn te koop op najakitchen.nl
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 product hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninjaonderdelen, -vervangingsonderdelen/-accessoires voor alle products van Ninja op najakitchen.nl

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



 **Skann QR-koden for instruksjoner, støtte, garantiregistrering og litt inspirasjon.**

 **NinjaKitchen.eu**

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____

(Ta vare på kvitteringen)

Butikken du kjøpte varen i: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Watt: 2470 W

Strømforbruket i av-modus er 0,44 W.

Apparatet når av-modus automatisk etter 10 minutter med inaktivitet.

TIPS: Du finner modell- og serienummer på etiketten til QR-koden på baksiden av apparatet, 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.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Les alle instruksjonene før du bruker din Ninja Double Stack XL 2-Drawer 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 blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 2 Hold apparatet og apparatets ledning utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når brukt i nærheten av barn.
- 3 Barn skal ikke leke med apparatet.
- 4 **IKKE** plasser eller lagre noe på toppen av produktet når det er i bruk.
- 5 For å unngå brann, **IKKE** plasser apparatet på eller i nærheten av en gass-eller elektrisk platetopp eller i en oppvarmet ovn.
- 6 **ALDRI** bruk en stikkontakt under benken.
- 7 **ALDRI** koble denne enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 8 **IKKE** bruk en 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 noen snubler i den.
- 9 For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** senkes ned i vann eller andre væsker. Tilbered maten kun i skuffen som følger med.
- 10 Inspiser ovnen og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Hvis apparatet fungerer feil eller er skadet på en eller annen måte, må du umiddelbart slutte å bruke det og ringe kundeservice.
- 11 **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.
- 12 Sørg for at det er minst 15 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luft sirkulasjon.
- 13 **IKKE** dekk til ventiler for luftinntak og -uttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og kan føre til at enheten skades eller overopphetes.
- 14 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.
- 15 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 utendørs bruk. Misbruk kan forårsake skader.
- 16 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** flytt ovnen under bruk.
- 17 **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 18 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av SharkNinja. Sett ikke tilbehør inn i en mikrobølgeovn, brødristerovn, varmluftsovn eller tradisjonell stekeovn, eller på en keramisk koketopp, elektrisk kokeplate, gassbrenner eller utendørsgrill. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskafe.
- 19 **ALLTID** kontroller at skuffer er lukket skikkelig før du starter.
- 20 **IKKE** bruk apparatet uten at de uttakbare skuffene er satt inn.
- 21 **IKKE** bruk dette apparatet til frituresteking.

- 22** Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll under matlaging. Overfylling kan forårsake personskade eller skade på eiendom, og kan gjøre apparatet mindre trygt å bruke.
- 23** Spenning kan variere mellom strømkilder og påvirke ovnens ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.
- 24** Skulle det komme svart røyk ut av enheten, må du straks trekke støpselet ut av stikkontakten. Vent til det ikke kommer ut mer røyk før du begynner å ta ut tilbehør.
- 25** **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** bruke beskyttende eller varmeisolerende grytekluter og benytte tilgjengelige håndtak.
- 26** Det må utvises ekstrem forsiktighet når enheten inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.
- 27** Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold apparatet og ledningen unna barn. **IKKE** la ledningen henge utenfor kanten av bordet eller benken, og den må ikke komme nær varme overflater.
- 28** Skuffene, stativene og crisperpanner blir svært varme under steking. Unngå berøring mens du tar skuffer, stativer og panner ut av apparatet. Sett **ALLTID** skuffer, stativer og panner på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.
- 29** **IKKE** plasser noen av følgende materialer i enheten – papir, papp, plast, stekeposer og lignende. De kan forårsake brann.
- 30** Det må utvises ekstrem forsiktighet ved bruk av beholdere som er laget av andre materialer enn metall eller glass.
- 31** Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.
- 32** Koble fra ved å sette alle brytere til OFF (av), og trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.
- 33** **IKKE** rengjør med metallbaserte skureskrubber. Biter kan løsne fra disse artiklene og komme i kontakt med elektriske deler, noe som kan medføre elektrisk støt.
- 34** Les avsnittet om Rengjøring og vedlikehold for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.



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 eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.



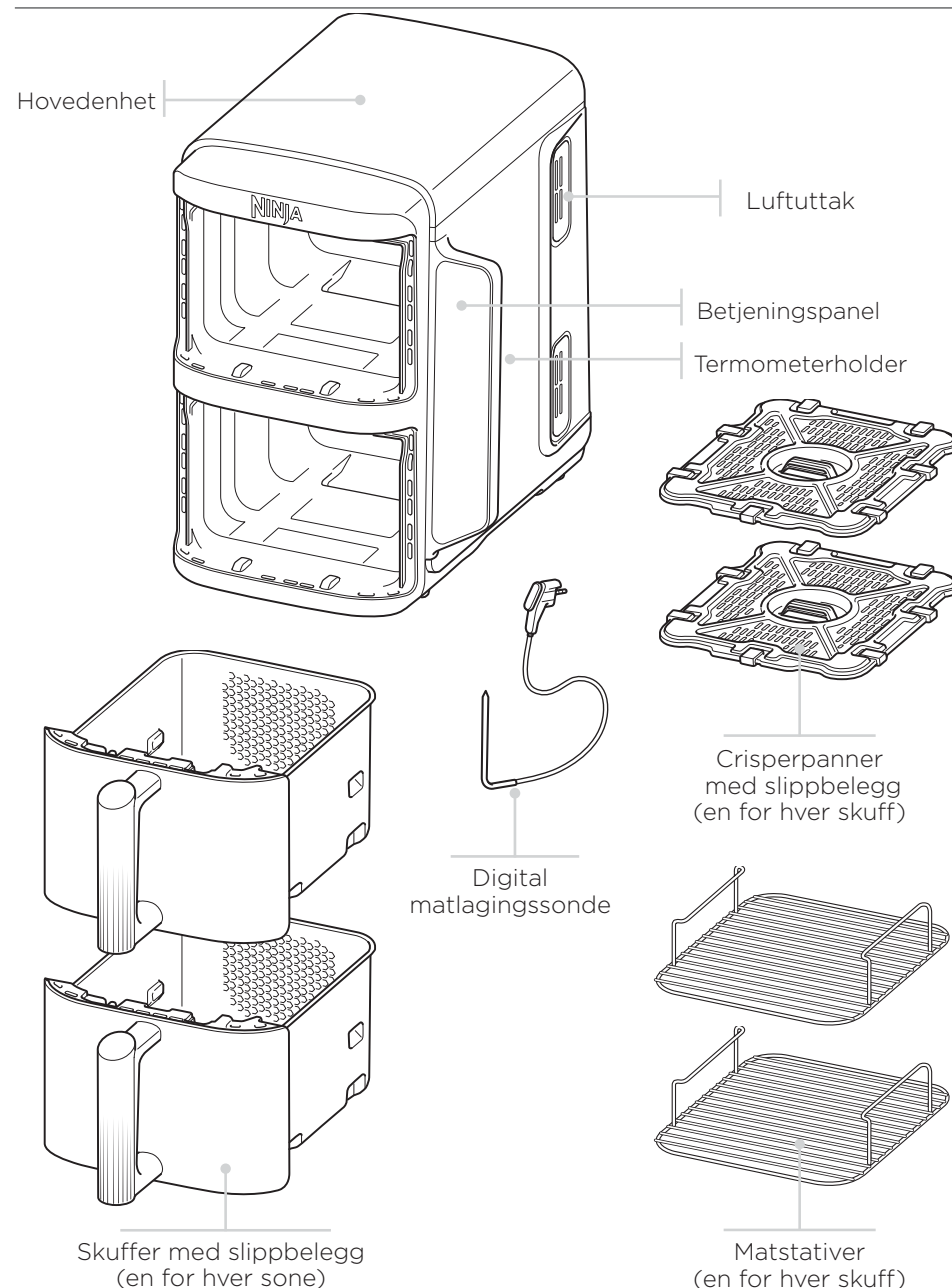
Sørg for å ikke komme i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER



Gå til ninjakitchen.eu eller ta kontakt med kundeservice for å bestille flere deler og tilbehør.

BLI KJENT MED AIRFRYEREN

FUNKSJONSKNAPPER

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

MAX CRISP: Best for å koke mindre partier av frossen mat, som pommes frites eller kyllingbiter, som trenger høy temperatur.

BAKE (baking): Lag nydelige bakverk og desserter.

ROAST (steking): Bruk enheten som en stekeovn for mørt kjøtt og annen mat.

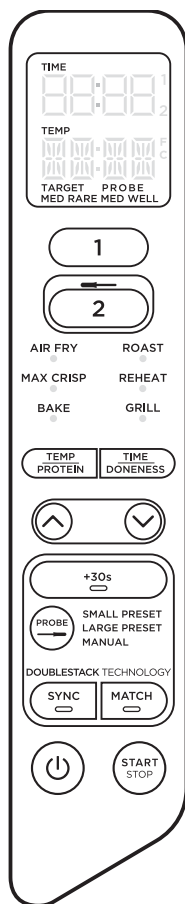
REHEAT (oppvarming): Varsom oppvarming av rester for å oppnå et sprøtt resultat.

GRILL (GRILL): Gir deg muligheten til å grille favorittproteinene, plantebaserte proteiner og grønnsaker rett på kjøkkenbenken.

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

DRIFTSKNAPPER

- 1 Kontroller utgangseffekten for øverste sone (Zone 1 (Sone 1)).
- 2 Kontroller utgangseffekten for nederste sone (Zone 2 (Sone 2)).



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

TEMP-knappen: Trykk på **TEMP** (temperatur)-knappen, og bruk deretter pilene for å justere steketemperaturen før eller under steking.

TIME (tid)-knappen: Trykk på **TIME**-knappen, og bruk deretter pilene for å justere steketiden i enhver funksjon før eller under steking.

+30s (+30 sek.): Trykk for å legge til 30 sekunder ekstra tilberedningstid. For tilberedningstider på over 1 time, trykk to ganger på knappen for å legge til 1 minutt ekstra tilberedningstid.

SYNC (synkroniser)-knappen: Synkroniserer steketiden automatisk for å sikre at begge sonene blir ferdige til samme tid, selv om de har ulike steketider.

MATCH-knappen: Tilpasser Zone 2-innstillingen automatisk til Zone 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 (start/stopp)-knappen: Bruk pilene for å velge ønsket funksjon. Start koking ved å trykke på **START/STOP**-knappen.

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

HVILEMODUS: Enheten går i hvilemodus når det ikke er blitt trykket på noen knapper på betjeningspanelet på 10 minutter.

FØR FØRSTE GANGS 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 bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell eller skade på eiendom.
- 3 Vask skuffene, matstativene og crisperpannene i varmt såpevann, og skyll og tørk dem deretter grundig. Skuffene, matstativene og crisperpannene er de **ENESTE** delene som kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler imidlertid håndvask for å forlenge levetiden til tilbehørene. Hovedenheten må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.
- 4 Sørg for at det er minst 15 cm med plass på alle sider av dette apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luftsirkulasjon.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Apparatet bør rengjøres grundig etter hver bruk. Koble enheten fra stikkontakten og vent til den er helt avkjølt før rengjøring.

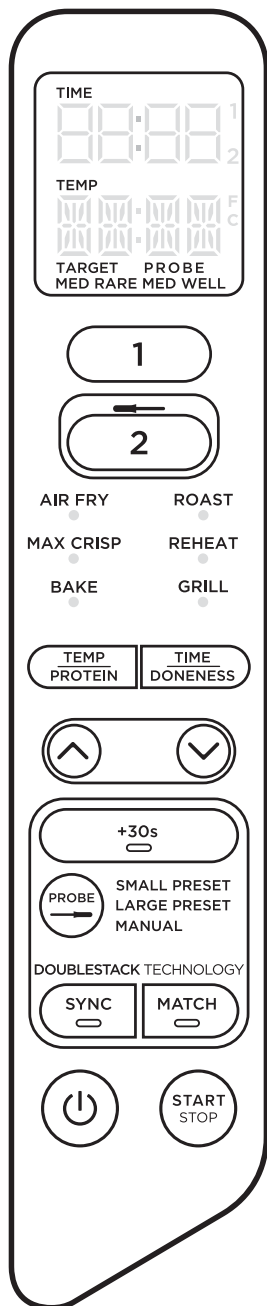
Del/tilbehør	Rengjøringsmetode	Oppvaskmaskin-sikker?
Hovedenhet	Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut MERK: ALDRI send hovedenheten ned i vann eller annen væske. ALDRI vask hovedenheten i oppvaskmaskin.	Nei
Skuffer, crisperpanner og matstativer	Disse kan vaskes i oppvaskmaskinen eller for hånd. Vaskes de for hånd, skal delene lufttørke eller tørkes av med et håndkle etterpå. Vi anbefaler håndvask for å forlenge levetiden deres.	Ja
Digitalt matlagings-termometer	Rengjør termometerenden ved å vaske for hånd. MERK: Senk ALDRI termometeret ned i vann eller annen væske. Vask ALDRI termometeret i en oppvaskmaskin.	Nei

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

NYTTIGE TIPS

- 1 For best mulig resultat ved bruk av Double Stack Pro, plasser alltid grønnsaker/stivelsesholdig mat i bunnen av skuffene på crisperpannen og kjøtt i den øvre halvdel av bruk av matstativene.
- 2 For jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist maten med regelmessige intervaller gjennom steketiden hvis ingrediensene overlapper hverandre.
- 3 Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Velg den ønskede sonen du vil justere, trykk på **TEMP** og bruk pilene for å stille inn temperaturen, eller trykk på **TIME**, og bruk pilene for å stille inn tiden.
- 4 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.
- 5 Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i airfryeren. Dette kan dempes ved å feste maten (for eksempel den øverste skiven i en sandwich) med cocktailspyd i tre.
- 6 Crisperpannene og matstativene hever ingrediensene i skuffene for å sirkulere luft under og rundt, og oppnå et jevnt og sprøtt resultat.
- 7 Når du har valgt en stekesfunksjon, kan du trykke på **START/STOP**-knappen for å starte steking umiddelbart. Enheten kjører på standard temperatur og tid.
- 8 Bruk minst én spiseskje olje for å få best mulig resultat med ferske grønnsaker og poteter. Tilsett mer olje ved behov for å få et sprøere resultat.
- 9 Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønsket brunfarge. Det er anbefalt å måle kjernetemperaturen i kjøtt og fisk med et steketermometer.
- 10 Du får best resultat ved å ta maten ut så snart steketiden er fullført for å unngå oversteking.

BRUKE NINJA-TERMOMETERET



Sørg for at kontakten er fri for rester og at ledningen er fri for knuter før du kobler termometeret til enheten.

MERK: Termometeret er kun tilgjengelig for Zone 2.

- 1 Fjern termometeret fra oppbevaringsrommet bak kontrollpanelet. Ta deretter ledningen ut fra rommet for å fjerne termometeret. Fjern Zone 2-skuffen (før du plugger inn termometeret).
- 2 Sett inn termometeret i kjøttet ved å følge veiledningen på side 150 for å sikre at termometeret er plassert riktig.
- 3 Koble termometeret til kontakten (over Zone 2). Trykk pluggen godt på plass, til den ikke kommer lenger inn i kontakten, og sett deretter inn skuffen. Du bør høre og føle et klikk når termometeret er helt satt inn. Plasser oppbevaringsrommet tilbake på baksiden av kontrollpanelet.

MERK: Den overflødige termometerledningen kan etterlates i skuffen.

- 4 Når termometeret er pluggert inn i kontakten, velg Zone 2 og deretter ønsket tilberedningsfunksjon.

MERK: Steketemperaturen vil gå tilbake til standardverdi automatisk basert på valg av funksjon. Temperaturen kan justeres basert på preferanse eller oppskriftsinstruksjoner. Ingen temperaturjustering er tilgjengelig med Max Crisp.

- 5a Bruk **PROBE** (termometer)-knappen til å velge enten Small Preset (liten forhåndsinnstilling) eller Large Preset (stor forhåndsinnstilling), avhengig av størrelsen på kjøttet. Referer til side 12 i hurtigstartveiledningen din for veiledning. Bruk **TEMP/PROTEIN** (temp/kjøtt)-knappen for å veksle mellom disse, og bruk pilene for å velge ønsket mattype. Trykk på **TIME/DONENESS** (tid / internt resultat)-knappen, og bruk pilene for å angi hvordan maten skal være på innsiden.

- 5b Hvis du bruker Manual (manuell)-knappen, bruk de anbefalte interne tilberedningstemperaturene nedenfor.

TYPE MAT:	INNSTILL RESULTAT TIL:
Fisk	Medium lettstekt (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium gjennomstekt (60 °C)
	Gjennomstekt (65 °C)
Kylling/kalkun	Gjennomstekt (75 °C)
Svin	Medium (55 °C)
	Medium gjennomstekt (65 °C)
	Gjennomstekt (70 °C)
Biff/lam	Lettstekt (50 °C)
	Medium lettstekt (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium gjennomstekt (65 °C)
	Gjennomstekt (70 °C)

MERK: Henviser til det byrået for matstandard for anbefalte sikre temperaturer for mat.

MERK: Innstilt resultat for BEEF (storfekjøtt) er lavere enn vanlige anbefalinger, ettersom enheten beregner hviletid ved 5-10 °C.

- 6 Forvarming er ikke nødvendig. Når du har gjort valgene dine, trykk på **START/STOP**-knappen for å begynne tilberedningen. Skjermen vil vise den gjeldende termometertemperaturen samt måltemperaturen.
- 7 Enheten piper når tilberedningen er over. Overfør kjøttet til en tallerken, og la det hvile i 5 minutter før servering. Dette er et viktig trinn, siden kjøtt fortsatt stekes og holder inne saften etter å ha blitt fjernet fra varmekilden.

MERK: Termometeret vil være VARMT. Bruk enten ovnshansker eller en tang for å ta termometeret ut av kjøttet.

Bruke SYNC med termometeret:

- 1 Se trinn 1-3 på side 148 for instruksjoner for oppsett av termometeret.
- 2 Trykk på Zone 2, og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk **PROBE**-knappen til å velge enten Small Preset eller Large Preset, avhengig av størrelsen på kjøttet (se hurtigstartveiledning for veiledning). Bruk **TEMP/PROTEIN**-knappen for å veksle mellom disse, og bruk pilene for å velge ønsket mattype. Trykk på **TIME/DONENESS**-knappen, og bruk pilene for å angi hvordan maten skal være på innsiden.
- 3 Trykk på Zone 1, og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Angi tiden og temperaturen, og velg **SYNC**. Trykk på **START/STOP**-knappen for å begynne tilberedning.

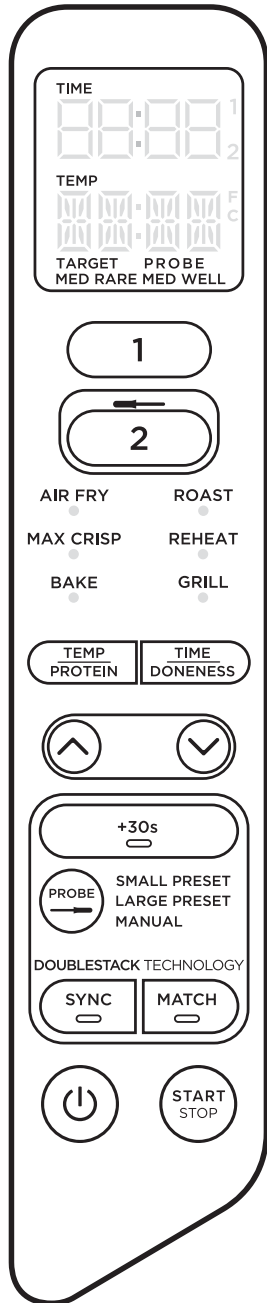
MERK: Under innledende oppsett vil sonen med kortere tilberedningstid vise HOLD. Displayet vil deretter endres til å vise termometerets gjeldende temperatur og måltemperatur i Zone 2 og fremdriftsindikatorer i Zone 1.

- 4 Mens Zone 2 fortsetter for å nå måltemperaturen vil Zone 1 begynne å tilberede. Displayet vil vise fremdriftsindikatorer under tilberedningscyklusen. Velg Zone 1 for å se gjenværende tilberedningstid.
- 5 Når tilberedningen er fullført i begge soner vil «rest» (hvile) vises på displayet for Zone 2. Displayet vil deretter blinke «COOL» (avkjøle) 3 ganger og deretter «End» (ferdig).

Bruke MATCH med termometeret:

- 1 Trykk på Zone 2, og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk pilene til venstre for å velge ønsket tilberedningstemperatur. Bruk **PROBE**-knappen til å velge Small Preset eller Large Preset, avhengig av størrelsen på kjøttet. Se hurtigstartveiledningen for veiledning. Hvis du bruker Manual-knappen, bruk de anbefalte interne tilberedningstemperaturene på side 149. Bruk **TEMP/PROTEIN**-knappen for å veksle mellom disse, og bruk pilene for å velge ønsket mattype. Trykk på **TIME/DONENESS**-knappen, og bruk pilene for å angi hvordan maten skal være på innsiden.
- 2 Velg **MATCH**, og trykk deretter på **START/STOP**-knappen for å begynne tilberedningen.

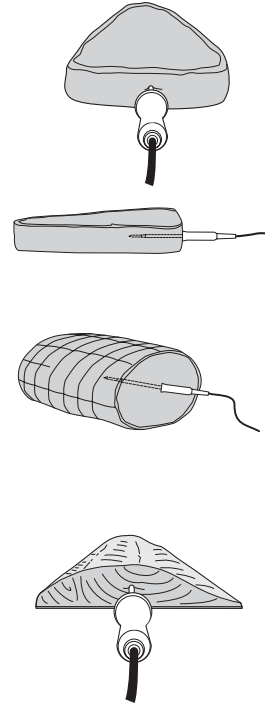
BRUKE NINJA-TERMOMETERET - FORTS.



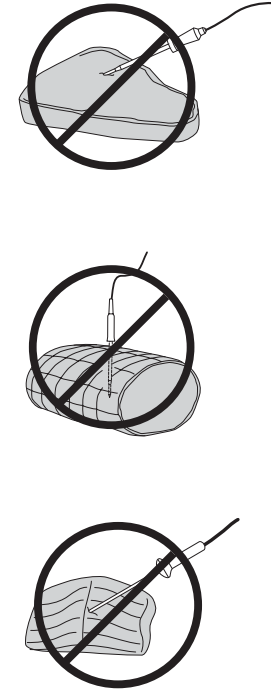
SLIK SETTER DU INN TERMOMETERET RIKTIG

TYPE MAT:	PLASSERING
Biffer Svinekoteletter Lamme-koteletter Kyllingbryst Burgere Indrefileter Fiskefileter	• Sett termometeret horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttet. • Sørg for at tuppen av termometeret er plassert rett inn i midten av kjøttet, ikke vinklet mot bunnen eller toppen. • Sørg for at termometeret er i nærheten av (men ikke berører) beinet og vekk fra fett eller brusk. MERK: Det kan være at den tykkeste delen av fileten ikke er i midten. Det er viktig at enden av termometeret treffer den tykkeste delen slik at ønskede resultater oppnås.
Hel kylling	• Sett termometeret horisontalt inn i den tykkeste delen av brystet, parallelt med, men uten å berøre, beinet. • Sørg for at toppen når midten av den tykkeste delen av brystet, og ikke går helt gjennom brystet inn i hulrommet.

KORREKT



FEIL



MERK: IKKE bruk termometeret på frossen mat eller til stykker som er tynnere enn 1,5 cm.

VIKTIG: Se hurtigstartveiledningen for diagram for forhåndsinnstilt tilberedning når du bruker SYNC og MATCH med termometeret.

- **Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker en enkelt sone?**
Velg den aktive sonen og trykk på **TEMP** og bruk pilene for å justere temperaturen, eller trykk på **TIME** og bruk pilene for å justere tiden.
- **Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker to soner?**
Velg den ønskede sonen og trykk på **TEMP** og bruk pilene for å justere temperaturen eller trykk på **TIME** og bruk pilene for å justere tiden.
- **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 sette nedtellingen på pause?**
Nedtellingsuret stopper automatisk når du fjerner skuffene fra enheten. Sett skuffen inn igjen innen 15 minutter for å fortsette koking, ellers vil sonen med åpen skuff bli kansellert.
- **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 crisperpannen?**
Bruk crisperpannen når du vil at den tilberedte maten skal bli sprø. Pannen hever maten i skuffen slik at luft kan strøme under og rundt den for å tilberede ingrediensene jevnt.
- **Når bør jeg bruk matstativene?**
Bruk matstativene når du ønsker å koke to lag med mat i en skuff. Plasser grønnsaker i bunnehalden av skuffen og kjøtt i den øvre halvdel. Det anbefales ikke å blande friske og frosne ingredienser i den samme skuffen. For best resultat, kok frossen mat i en skuff.
- **Hvorfor ble ikke maten min gjennomstekt?**
Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under steking. For å oppnå jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist løs ingrediensene for å sikre at de sprøstes jevnt. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Velg den ønskede sonen, trykk på **TEMP** og bruk pilene for å justere temperaturen, eller trykk på **TIME** og bruk pilene for å justere tiden.
- **Hvorfor ble maten min 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 tilberedningstiden er over for å unngå oversteiking.
- **Hvorfor blåser noen ingredienser rundt under luftfritering?**
Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i airfryeren. Bruk cocktailspyd i tre til å feste lettere matvarer, som for eksempel den øverste skiven i en sandwich.
- **Kan jeg luftfritere fuktige, panerte ingredienser?**
Ja, men bruk riktig teknikk for påføring av griljermel. Det er viktig at maten dekkes av mel før du påfører egg og griljermel. Trykk griljeringsmelet godt på ingredienser dekket med røre, slik at smulene ikke blåses av med viften.
- **Hvorfor piper enheten?**
Enten er maten ferdig tilberedt, eller så indikerer den at den andre sonen har startet tilberedningen.
- **Hvorfor ble skjermen svart?**
Enheden er i hvilemodus. Trykk på © strømknappen for å slå den på igjen.
- **Hvorfor står det en «E» på skjermen?**
Enheden fungerer ikke ordentlig. Ta kontakt med kundeservice.

Når en forbruker kjøper et produkt i Norge, får de fordelene 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 najakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

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

- Kjøpsdato for produkt (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere på nett, gå til najakitchen.eu

VIKTIG:

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Den frie Ninjagarantien er kun gyldig i landet der produktet ble kjøpt
- 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-produkt 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-produkt?

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

Hva dekkes av den frie Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte av en Ninja-produkt (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 najakitchen.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.

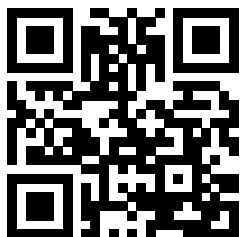
Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

De samme ingeniørene som utviklet Ninja-produkt har også utviklet vårt utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør. Du finner et komplett utvalg av reservedeler fra Ninja, erstatningsdeler/tilbehør for alle Ninjaprodukt på najakitchen.eu

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

DZIĘKUJEMY

za zakup dwuszufladowej frytownicy beztłuszczowej Ninja Double Stack XL



Zeskanuj kod QR, aby przeczytać instrukcję obsługi, uzyskać pomoc, zarejestrować gwarancję i poszukać inspiracji.



NinjaKitchen.eu

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____

(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220–240 V~, 50–60 Hz

Moc: 2470 W

Zużycie energii w trybie wyłączenia urządzenia wynosi 0,44 W.

Urządzenie przechodzi w tryb czuwania automatycznie po 10 minutach braku aktywności.

WSKAZÓWKA: Numer modelu oraz numer seryjny znajdziesz na naklejce z kodem QR umieszczonej z tyłu urządzenia, obok przewodu zasilającego.



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. 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.

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przed użyciem dwuszufladowej frytownicy beztłuszczowej Ninja Double Stack XL należy przeczytać wszystkie instrukcje.

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

⚠ OSTRZEŻENIA

- 1 Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z tego urządzenia pod warunkiem, że są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 2 Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE POZWALAJ** dzieciom na używanie urządzenia. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci.
- 3 Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- 4 **NIE KŁADŹ** ani nie przechowuj niczego na urządzeniu podczas jego użytkowania.
- 5 Aby zapobiec pożarowi, **NIE UMIESZCZAJ** urządzenia na kuchence gazowej lub elektrycznej, w ich pobliżu, ani w rozgrzanym piekarniku.
- 6 **NIGDY** nie używaj gniazdka elektrycznego znajdującego się poniżej blatu.
- 7 **NIGDY** nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego przełącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 8 **NIE UŻYWAJ** przedłużacza. Zastosowanie krótszego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko złapania lub zaplątania się przewodu przez dzieci w wieku poniżej 8 lat oraz zmniejsza ryzyko potknięcia się o przewód o większej długości.
- 9 Aby uchronić się przed porażeniem prądem, **NIE ZANURZAJ** przewodu, wtyczek ani głównej obudowy urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Gotuj tylko w przeznaczonej do tego szufladzie.
- 10 Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. **NIE UŻYWAJ** urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, natychmiast przerwij jego użytkowanie i skontaktuj się z obsługą klienta.
- 11 Przed użyciem **ZAWSZE** należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- 12 Podczas korzystania z tego urządzenia, pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad nim i wokół niego, aby zapewnić właściwą cyrkulację powietrza.
- 13 **NIE** zakrywaj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 14 Przed umieszczeniem wysuwanej szuflady w jednostce głównej upewnij się, że szuflada i urządzenie są czyste i suche, przecierając je miękką ściereczką.
- 15 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. **NIE** używaj tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE** używaj w poruszających się pojazdach lub statkach. **NIE** używaj na wolnym powietrzu. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia.
- 16 Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach roboczych. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE** przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- 17 **NIE** umieszczaj urządzenia w pobliżu krawędzi blatu roboczego podczas pracy.
- 18 **NIE** używaj akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Nie umieszczaj akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym lub konwencjonalnym ani na ceramicznej płycie grzewczej, kuchence elektrycznej, palniku gazowym lub grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.

19 Przed uruchomieniem urządzenia należy **ZAWSZE** upewnić się, że szuflady są prawidłowo zamknięte.

20 NIE używaj urządzenia bez włożonych wysuwanych szuflad.

21 NIE używaj tego urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

22 Nie dopuszczaj do kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE** przeładuj urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia lub mogą wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.

23 Napięcie w gniazdkach może się różnić, co może mieć wpływ na funkcjonowanie urządzenia. Aby uniknąć ryzyka zatrucia pokarmowego, używaj termometru do sprawdzenia, czy potrawy osiągnęły zalecane temperatury.

24 W przypadku pojawienia się czarnego dymu, natychmiast odłącz urządzenie od prądu. Poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim wyjmiesz akcesoria do gotowania.

25 NIE dotykaj gorących powierzchni. Urządzenie nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorące po użyciu. Aby uniknąć poparzeń lub obrażeń, **ZAWSZE** korzystaj z łapek kuchennych lub rękawic termoizolacyjnych oraz używaj dostępnych uchwytów.

26 Zachowaj szczególną ostrożność, gdy urządzenie zawiera gorące jedzenie. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia ciała.

27 Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od dzieci. **NIE** pozwól, aby przewód zwiisał z krawędzi stołu lub blatu lub dotykał gorących powierzchni.

28 Szuflady, ruszty i tacki do zapiekania mocno się nagrzewają podczas gotowania. Unikaj bezpośredniego kontaktu przy wyjmowaniu ich z urządzenia. Po wyjęciu **ZAWSZE** umieszczaj je na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. **NIE** dotykaj akcesoriów podczas gotowania ani bezpośrednio po jego zakończeniu.

29 NIE wkładaj do urządzenia takich materiałów jak: papier, karton, plastik, worki do pieczenia itp. Mogą one spowodować pożar.

30 Zachowaj szczególną ostrożność przy używaniu pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.

31 Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci.

32 Aby odłączyć urządzenie, gdy nie jest używane lub przed jego czyszczeniem, najpierw ustaw wszystkie funkcje na „OFF”, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Przed czyszczeniem, demontażem, montażem części lub przechowywaniem, pozwól urządzeniu ostygnąć.

33 NIE używaj metalowych zmywaków do czyszczenia. Fragmenty mogą się oderwać i zetknąć z częściami elektrycznymi, co może spowodować ryzyko porażenia prądem.

34 Odwołaj się do sekcji „Czyszczenie i konserwacja” w celu regularnej konserwacji urządzenia.



Wskazuje na konieczność przeczytania i zapoznania się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania urządzenia.



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



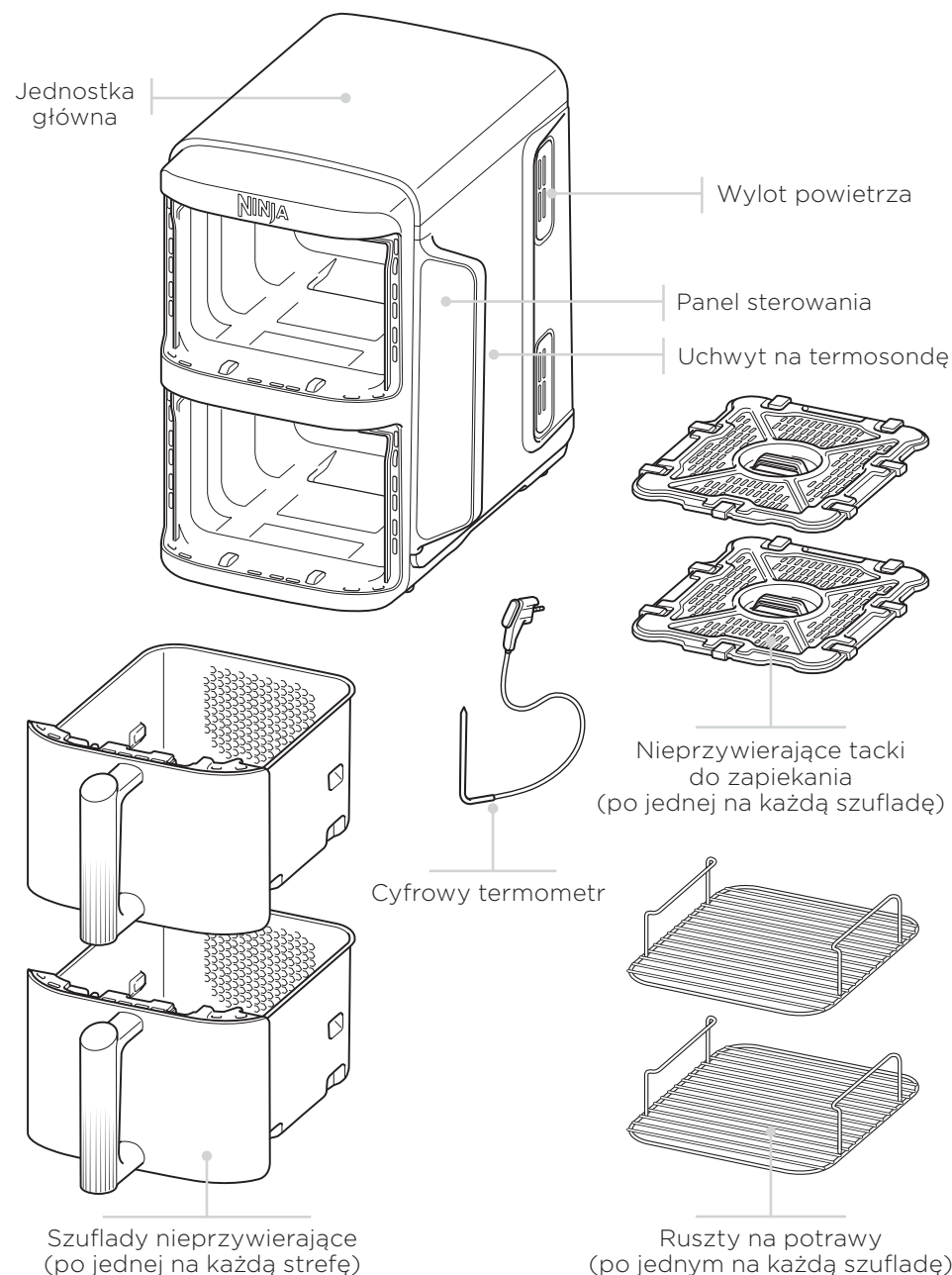
Należy uważać, aby uniknąć kontaktu z gorącą powierzchnią. Zawsze używaj ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.



Wyłącznie do użytku domowego.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

CZĘŚCI URZĄDZENIA



Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź ninjakitchen.eu.

POZNAJ SWOJĄ FRYTOWNICĘ BEZTŁUSZCZOWĄ

PRZYCISKI FUNKCYJNE

AIR FRY (SMAŻENIE NA POWIETRZU): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom chrupkość przy minimalnej ilości oleju lub bez niego.

MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ): Najlepsze do gotowania małych ilości mrożonych potraw, takich jak frytki i nuggetsy, które wymagają wysokiej temperatury.

BAKE (WYPIEK): Stwórz pyszne wypieki i desery.

ROAST (PIECZEŃ): Użyj urządzenia jako piekarnika do delikatnych mięs i innych potraw.

REHEAT (ODGRZEWANIE): Przywróć świeżość resztkom, delikatnie je podgrzewając dla zachowania chrupkości.

GRILL (GRILLOWANIE): Umożliwia grillowanie ulubionych mięs, produktów roślinnych i warzyw na blacie kuchennym.

Power button (przycisk zasilania): Ten przycisk włącza i wyłącza urządzenie oraz zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

PRZYCISKI OBSŁUGI

- 1 Sterowanie górną strefą (Strefa 1).
- 2 Sterowanie dolną strefą (Strefa 2).



Podczas ustawiania czasu, wyświetlacz cyfrowy pokazuje HH:MM.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń i pozbydź się wszystkich materiałów opakowaniowych, etykiet promocyjnych oraz taśm zabezpieczających z urządzenia.
- 2 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i dokładnie przeczytaj tę instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- 3 Umyj szuflady, ruszty i tacki do zapiekania w gorącej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie je optucz i osusz. Szuflady, ruszty i tacki do zapiekania są JEDYNYMI elementami, które można myć w zmywarce. Jednak aby przedłużyć ich żywotność, zalecamy mycie ręczne. NIGDY nie myj głównej jednostki w zmywarce.
- 4 When using this appliance, provide at least 15cm of space on all sides for adequate air circulation.

Przycisk TEMP: Naciśnij przycisk **TEMP**, następnie użyj strzałek, aby ustawić temperaturę gotowania przed lub w trakcie przyrządzania potrawy.

Przycisk TIME (CZAS): Naciśnij przycisk **TIME**, a następnie użyj strzałek, aby dostosować czas gotowania w dowolnej funkcji przed lub podczas cyklu.

+30s (+30 s): Naciśnij, aby przedłużyć czas gotowania o dodatkowe 30 sekund. Jeśli czas gotowania przekracza 1 godzinę, naciśnij przycisk dwa razy, aby przedłużyć go o dodatkową 1 minutę.

Przycisk SYNC: Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły pracę w tym samym momencie, nawet jeśli mają różne czasy przygotowania.

Przycisk MATCH (DOPASUJ): Automatycznie dopasowuje ustawienia Strefy 2 do Strefy 1, umożliwiając przygotowanie większej ilości tej samej potrawy lub różnych dań przy użyciu tych samych parametrów.

Przycisk START/STOP: Użyj strzałek, aby wybrać żadaną funkcję. Rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk **START/STOP**.

TRYB WSTRZYMANIA: Napis „Hold” pojawi się na urządzeniu w trybie **SYNC**. Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga będzie utrzymywać temperaturę do momentu synchronizacji czasów.

TRYB CZUWANIA: Po 10 minutach braku interakcji z panelem sterowania, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb czuwania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie czyścić po każdym użyciu. Odłącz urządzenie od gniazdka i poczekaj, aż całkowicie ostygnie przed rozpoczęciem czyszczenia.

Części/Akcesoria	Metoda czyszczenia	Nadaje się do mycia w zmywarce?
Jednostka główna	Aby wyczyścić główną jednostkę oraz panel sterowania, przetrzyj je wilgotną ściereczką. UWAGA: NIGDY nie zanurzaj głównej jednostki w wodzie ani w żadnej innej cieczy. NIGDY nie czyść głównej jednostki w zmywarce.	Nie
Szuflady, tacki do zapiekania oraz ruszty na potrawy	Te części można myć w zmywarce lub ręcznie. Jeśli myjesz je ręcznie, wysusz na powietrzu lub wytrzyj ręcznikiem po użyciu. Aby przedłużyć żywotność akcesoriów, zalecamy mycie ręczne.	Tak
Cyfrowa termosonda	Końcówkę termosondy czyść, myjąc ją ręcznie. UWAGA: NIGDY nie zanurzaj termosondy w wodzie ani w żadnej innej cieczy. NIGDY nie myj termosondy w zmywarce.	Nie

Jeśli resztki jedzenia przykleiły się do szuflad, tacek do zapiekania lub rusztów na potrawy, umieść je w zlewie z ciepłą wodą z mydłem i pozostaw do namoczenia.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- 1 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, podczas korzystania z Double Stack Pro zawsze umieszczaj warzywa/skrobę na dolnej części szuflad na tackach do zapiekania, a białka na górnej części, korzystając ze stojaków do posiłków.
- 2 Aby uzyskać równomierne zrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone w równą warstwę bez nakładania się na siebie. Jeśli składniki się nakładają, potrząsaj nimi w regularnych odstępach czasu podczas gotowania.
- 3 Temperaturę i czas gotowania można dostosować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu wybierz strefę, którą chcesz dostosować, naciśnij **TEMP**, aby ustawić pożądaną temperaturę, lub **TIME**, aby ustawić czas.
- 4 Aby dostosować przepisy z tradycyjnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj jedzenie, aby uniknąć przegotowania.
- 5 Lekkie składniki mogą być czasem przemieszczane przez wentylator frytownicy. Aby temu zapobiec, zabezpiecz jedzenie (np. górną kromkę chleba w kanapce) wykałaczkami.
- 6 Tacki do zapiekania i ruszty na potrawy unoszą składniki w szufladach, co pozwala na swobodny obieg powietrza wokół nich, gwarantując równomierne przyrumienienie i chrupkość.
- 7 Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć **START/STOP**, aby natychmiast rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie działać w domyślnej temperaturze i czasie.
- 8 Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy świeżych warzywach i ziemniakach, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. Dodaj więcej oleju, jeśli chcesz uzyskać pożądaną poziom chrupkości.
- 9 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy podczas gotowania i usuń jedzenie, gdy osiągnie pożądaną poziom zrumienienia. Zalecamy użycie termometru, aby monitorować wewnętrzną temperaturę mięsa i ryb.
- 10 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, usuń jedzenie natychmiast po zakończeniu czasu gotowania, aby uniknąć przegotowania.



Przed podłączeniem termosondy do urządzenia upewnij się, że gniazdo jest wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń i że przewód nie jest splątany.

UWAGA: Termosonda jest dostępna wyłącznie w Strefie 2.

- 1 Wyjmij schowek na termosondę znajdujący się za panelem sterowania. Następnie odwiń przewód ze schowka, aby wyjąć termosondę. Wyjmij szufladę Strefy 2 (przed podłączeniem termosondy).
- 2 Włóż termosondę do białka, korzystając z instrukcji na stronie 50, aby upewnić się, że termosonda jest prawidłowo umieszczona.
- 3 Podłącz termosondę do gniazda (znajdującego się nad Strefą 2). Mocno dociśnij wtyczkę, aż nie będzie mogła wejść głębiej do gniazda, a następnie włóż szufladę. Powinieneś usłyszeć i poczuć kliknięcie, gdy termosonda będzie całkowicie włożona. Umieść schowek z powrotem za panelem sterowania.

UWAGA: Niewykorzystaną część przewodu sondy można schować w szufladzie.

- 4 Po podłączeniu termosondy do gniazda wybierz Strefę 2, a następnie pożądaną funkcję gotowania.

UWAGA: Temperatura gotowania zostanie automatycznie ustawiona na podstawie wybranej funkcji. Temperaturę można dostosować zgodnie z preferencjami lub instrukcjami przepisu.

- 5a Użyj przycisku **PROBE**, aby wybrać Small lub Large Preset (Mały lub Wielki Program), w zależności od wielkości białka. Odnies się do strony 12 w Skróconej instrukcji obsługi, aby uzyskać wskazówki. Użyj przycisku **TEMP/PROTEIN**, aby przełączyć się między opcjami, a strzałek, aby wybrać odpowiedni typ jedzenia. Naciśnij przycisk **TIME/DONENESS** i użyj strzałek, aby ustawić docelową temperaturę wewnętrzną potrawy.
- 5b Jeśli korzystasz z trybu manualnego, użyj zalecanych poniżej wewnętrznych temperatur gotowania.

TYP ŻYWNOŚCI:	USTAW STOPIEŃ WYPIECZENIA NA
Ryba	Lekko wypieczona (50°C)
	Średnio wypieczona (55°C)
	Dobrze wypieczona (60°C)
	Mocno wypieczona (65°C)
Kurczak/Indyk:	Dobrze wypieczony (75°C)
Wieprzowina	Średnio wypieczona (55°C)
	Dobrze wypieczona (65°C)
	Mocno wypieczona (70°C)
Wołowina/Jagnięcina	Krwista (50°C)
	Lekko wypieczona (55°C)
	Średnio wypieczona (60°C)
	Dobrze wypieczona (65°C)
	Mocno wypieczona (70°C)

UWAGA: Odwołaj się do wytycznych Głównego Inspektoratu Sanitarnego (GIS) w sprawie zalecanych bezpiecznych temperatur dla żywności.

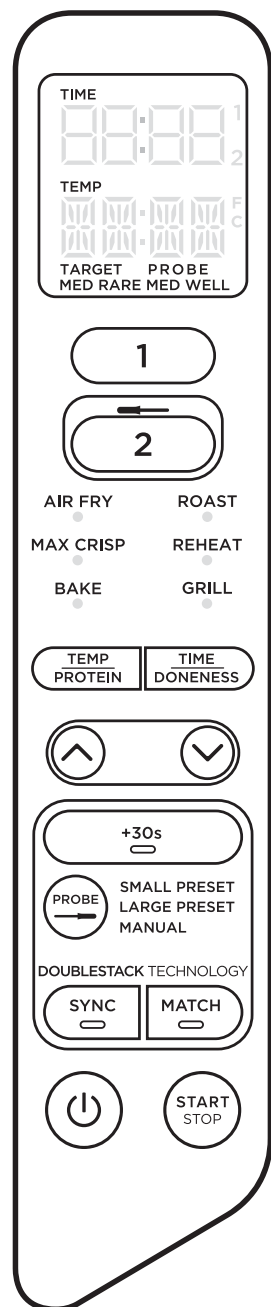
UWAGA: Ustawienia dla WOŁOWINY są niższe niż normalnie zalecane, ponieważ urządzenie dogotowuje mięso o 5-10°C.

- 6 Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Po dokonaniu wyborów naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie. Na ekranie wyświetli się aktualna temperatura termosondy oraz docelowa temperatura.
- 7 Po zakończeniu gotowania urządzenie zasygnalizuje to dźwiękiem. Przenieś białko na talerz i odczekaj 5 minut przed podaniem. Ten etap jest kluczowy, gdyż białko nadal się dogotowuje i zachowuje soki po wyjęciu z urządzenia.

UWAGA: Termosonda będzie GORĄCA. Użyj rękawic kuchennych lub szczypiec, aby wyjąć termosondę z mięsa.

- Korzystanie z funkcji SYNC z termosondą:**
- 1 Odnies się do kroków 1-3 na stronie 48, aby uzyskać instrukcje dotyczące ustawienia termosondy.
 - 2 Naciśnij Strefę 2 i wybierz pożądaną funkcję gotowania. Użyj przycisku **PROBE**, aby wybrać Small lub Large Preset (Mały lub Wielki Program), w zależności od wielkości białka. Odnies się do strony 12 w Skróconej instrukcji obsługi, aby uzyskać wskazówki. Użyj przycisku **TEMP/PROTEIN**, aby przełączyć się między opcjami, a strzałek, aby wybrać odpowiedni typ jedzenia. Naciśnij przycisk **TIME/DONENESS** i użyj strzałek, aby ustawić docelową temperaturę wewnętrzną potrawy.
 - 3 Naciśnij Strefę 1 i wybierz pożądaną funkcję gotowania. Ustaw czas i temperaturę, a następnie wybierz **SYNC**. Naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.
- UWAGA:** Przy początkowej konfiguracji, strefa z krótszym czasem gotowania pokaże napis **HOLD**. Następnie wyświetlacz przełączy się na pokazywanie aktualnej i docelowej temperatury termosondy w Strefie 2 oraz pasków postępu w Strefie 1.
- 4 Podczas gdy Strefa 2 osiąga docelową temperaturę, Strefa 1 rozpocznie gotowanie. Wyświetlacz pokaże paski postępu podczas cyklu gotowania. Wybierz Strefę 1, aby zobaczyć pozostały czas gotowania.
 - 5 Po zakończeniu gotowania w obu strefach, wyświetlacz Strefy 2 pokaże napis „rest”. Następnie trzykrotnie zamiga komunikat „COOL”, po czym pojawi się napis „End”.
- Using MATCH with Probe:**
- 1 Naciśnij Strefę 2 i wybierz pożądaną funkcję gotowania. Użyj przycisku **PROBE**, aby wybrać Small lub Large Preset (Mały lub Wielki Program), w zależności od wielkości białka. Odnies się do strony 12 w Skróconej instrukcji obsługi, aby uzyskać wskazówki. Jeśli korzystasz z trybu manualnego, użyj zalecanych wewnętrznych temperatur gotowania na stronie 49. Użyj przycisku **TEMP/PROTEIN**, aby przełączyć się między opcjami, a strzałek, aby wybrać odpowiedni typ jedzenia. Naciśnij przycisk **TIME/DONENESS** i użyj strzałek, aby ustawić docelową temperaturę wewnętrzną potrawy.
 - 2 Wybierz **MATCH**, a następnie naciśnij przycisk **START/STOP**, aby rozpocząć gotowanie.

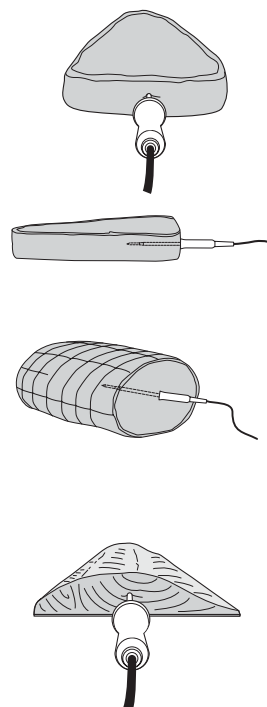
UŻYWANIE TERMOSONDY NINJA - CD.



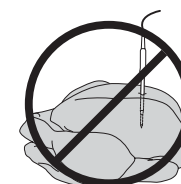
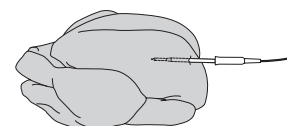
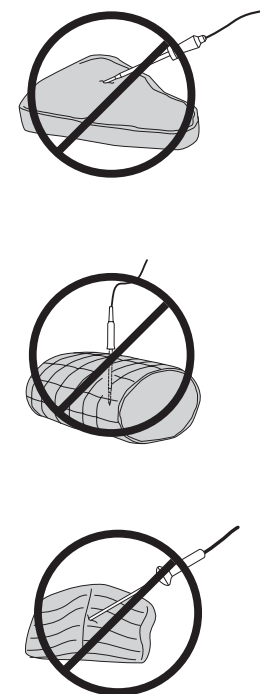
JAK PRAWIDŁOWO WŁOŻYĆ TERMOSONDĘ

RODZAJ JEDZENIA:	UMIEJSCOWIENIE
Steki Kotlety wieprzowe Kotlety jagnięce Filety z kurczaka Burgery Półędwiczki Filety rybne	- Włóż termosondę poziomo w środek najgrubszej części mięsa. - Upewnij się, że końcówka termosondy jest włożona prosto w środek mięsa, nie skierowana w dół lub w górę. - Upewnij się, że termosonda znajduje się blisko (ale nie dotyka) kości i jest z dala od tłuszczu lub chrząstek. UWAGA: Najgrubsza część filetu może nie znajdować się na środku. Ważne jest, aby końcówka termosondy dotarła do najgrubszej części, aby osiągnąć pożądane rezultaty.
Cały kurczak	- Włóż termosondę poziomo w najgrubszą część piersi, równoległe do kości, ale jej nie dotykając. - Upewnij się, że końcówka termosondy sięga do środka najgrubszej części piersi, ale nie przechodzi na wylot do wnętrza tuszki.

POPRAWNIE



NIEPOPRAWNIE



UWAGA: NIE używaj termosondy z zamrożonym białkiem ani do kawałków mięsa o grubości mniejszej niż 1,5 cm.

WAŻNE: Informacje o gotowaniu z wykorzystaniem ustawień wstępnych podczas korzystania z funkcji SYNC i MATCH z termosondą znajdziesz w Skróconej instrukcji obsługi.

- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z pojedynczej strefy?**
Wybierz aktywną strefę, następnie naciśnij przycisk TEMP i użyj strzałek, aby dostosować temperaturę, lub naciśnij TIME i użyj strzałek, aby dostosować czas.
- **Jak mogę dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch stref?**
Wybierz żądaną strefę, naciśnij TEMP i użyj strzałek, aby dostosować temperaturę, lub naciśnij TIME i użyj strzałek, aby dostosować czas.
- **Czy mogę gotować różne potrawy w każdej strefie, nie martwiąc się o krzyżowe zanieczyszczenie?**
Tak, obie strefy są oddzielne i mają osobne elementy grzewcze oraz wentylatory.
- **Jak mogę zatrzymać odliczanie?**
Zegar odliczający zostanie automatycznie zatrzymany, gdy wyjmiesz szuflady z urządzenia. Włóż szufladę z powrotem w ciągu 15 minut, aby wznowić gotowanie, inaczej program dla strefy z otwartą szufladą zostanie anulowany.
- **Czy można bezpiecznie postawić szufladę na blacie kuchennym?**
Podczas gotowania szuflada staje się gorąca. Zachowaj ostrożność przy jej obsłudze i umieszczaj ją tylko na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
- **Kiedy należy używać tacki do zapiekania?**
Używaj tacki do zapiekania, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Tacka podnosi potrawy w szufladzie, umożliwiając swobodny przepływ powietrza pod składnikami i wokół nich. Dzięki temu jedzenie równomiernie się przygotowuje i zyskuje pożądaną chrupkość.
- **Kiedy należy używać rusztów na potrawy?**
Używaj rusztów na potrawy, gdy chcesz gotować dwie warstwy jedzenia w jednej szufladzie. Umieszczaj warzywa/skrobie w dolnej części szuflady, a białko w górnej części. Nie zaleca się mieszania świeżych i mrożonych składników w tej samej szufladzie. Dla najlepszych rezultatów gotuj mrożoną żywność w jednej szufladzie.
- **Dlaczego moje jedzenie nie ugotowało się w pełni?**
Upewnij się, że szuflada jest w pełni wsunięta podczas gotowania. Aby uzyskać równomierne zrumienienie, upewnij się, że składniki są ułożone równą warstwą na dnie szuflady bez nakładania się. Potrząśnij szufladą, aby równomiernie przypiec składniki. Temperaturę i czas gotowania można dostosować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu wybierz żądaną strefę, naciśnij TEMP, aby dostosować temperaturę, lub TIME, aby dostosować czas.
- **Dlaczego moje jedzenie jest spalone?**
Aby uzyskać najlepsze rezultaty, regularnie sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i usuń jedzenie, gdy osiągnie pożądaną poziom zrumienienia. Usuń jedzenie natychmiast po zakończeniu czasu gotowania, aby uniknąć przegotowania.
- **Dlaczego niektóre składniki latają po szufladzie podczas smażenia na powietrzu?**
Czasami wentylator frytownicy może poruszać lekkie składniki. Użyj drewnianych wykałaczek, aby zabezpieczyć luźne, lekkie jedzenie, jak np. górna kromka chleba w kanapce.
- **Czy mogę smażyć na powietrzu mokre, panierowane składniki?**
Tak, ale używaj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć jedzenie w mące, następnie w jajku, a potem w bułce tartej. Mocno dociśnij bułkę tartą do panierowanych składników, aby okruszki nie zostały zdmuchnięte przez wentylator.
- **Dlaczego urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy?**
Sygnał oznacza zakończenie gotowania lub początek gotowania w drugiej strefie.
- **Dlaczego ekran wyświetlacza zgasł?**
Urządzenie jest w trybie czuwania. Naciśnij przycisk © zasilania, aby je włączyć.
- **Dlaczego na ekranie wyświetla się komunikat „E”?**
Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z obsługą klienta.

Przy zakupie produktu w Polsce 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

Każdego produktu Ninja objęte 2 lata jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Wsparcie znajdziesz też online na stronie ninjakitchen.pl

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 ninjakitchen.pl

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje wyłącznie produkt od daty zakupu.
- Bezpłatną gwarancję Ninja obowiązuje wyłącznie w kraju, w którym zakupiono produkt.
- 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 produktu Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

1. Normalnego zużycia eksploatacyjnego części (takich jak akcesoria). Części zamienne można nabyć na stronie ninjakitchen.pl
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym lub nadmiernym użytkowaniem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub nieostrożnym obchodzeniem się podczas transportu.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

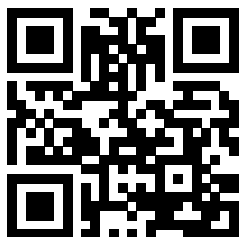
Gdzie kupić oryginalne części zamiennne i akcesoria Ninja

Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie ninjakitchen.pl

Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

OBRIGADO

por ter comprado a Fritadeira a ar Ninja Double Stack XL de 2 gavetas



 **Leia o código QR para obter instruções, apoio, registo de garantia e um pouco de inspiração.**

 **NinjaKitchen.eu**

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

Consumo de energia no modo desligado é de 0,44 W.

O aparelho entra automaticamente no modo desligado 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.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

Leia todas as instruções antes de utilizar a sua Fritadeira a Ar Ninja Double Stack XL de 2 gavetas.

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas as 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 supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 2 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 3 As crianças não devem brincar com o aparelho.
- 4 **NÃO** coloque nem guarde nada por cima do produto quando este estiver a ser utilizado.
- 5 Para prevenir incêndios, **NÃO** coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico, nem num forno aquecido.
- 6 **NUNCA** utilize uma tomada elétrica por baixo do balcão.
- 7 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 8 **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças com menos de 8 anos o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- 9 Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o aparelho em água ou noutro líquido. Cozinhe apenas na gaveta fornecida.
- 10 Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
- 11 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 12 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm por cima e em todos os lados para permitir uma circulação de ar adequada.
- 13 **NÃO** tape a entrada nem a saída do ar de ventilação enquanto o aparelho estiver a ser utilizado. Se isso acontecer, os alimentos não vão cozinhar uniformemente e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
- 14 Antes de colocar a gaveta amovível na unidade principal, certifique-se de que a gaveta e o aparelho estão limpos e secos, passando um pano macio.
- 15 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.
- 16 Destina-se apenas a utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 17 **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 18 **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.
- 19 Assegure-se **SEMPRE** de que as gavetas estão devidamente fechadas antes de pôr a funcionar.
- 20 **NÃO** utilize o aparelho sem as gavetas de cozedura amovíveis colocadas.

- 21 NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- 22** Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado durante a cozedura. Encher demasiado pode causar ferimentos, danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- 23** A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar que a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.
- 24** Se a unidade emitir fumo negro, desligue-a imediatamente. Aguarde até o fumo parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.
- 25 NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas disponíveis no aparelho.
- 26** Quando o aparelho contém alimentos quentes, é necessário ter muito cuidado. Uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos.
- 27** Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado nas extremidades de mesas ou da bancada ou tocar em superfícies quentes.

- 28** As gavetas, as prateleiras e os pratos de tostagem ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar as gavetas, prateleiras e placas do aparelho. Coloque **SEMPRE** as gavetas, prateleiras e placas numa superfície resistente ao calor depois de as 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 ter-se muito cuidado ao usar recipientes construídos com qualquer material que não seja metal ou vidro.
- 31** A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.
- 32** Para desligar, coloque todos os controlos em OFF (desligado) 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 de Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.



Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.



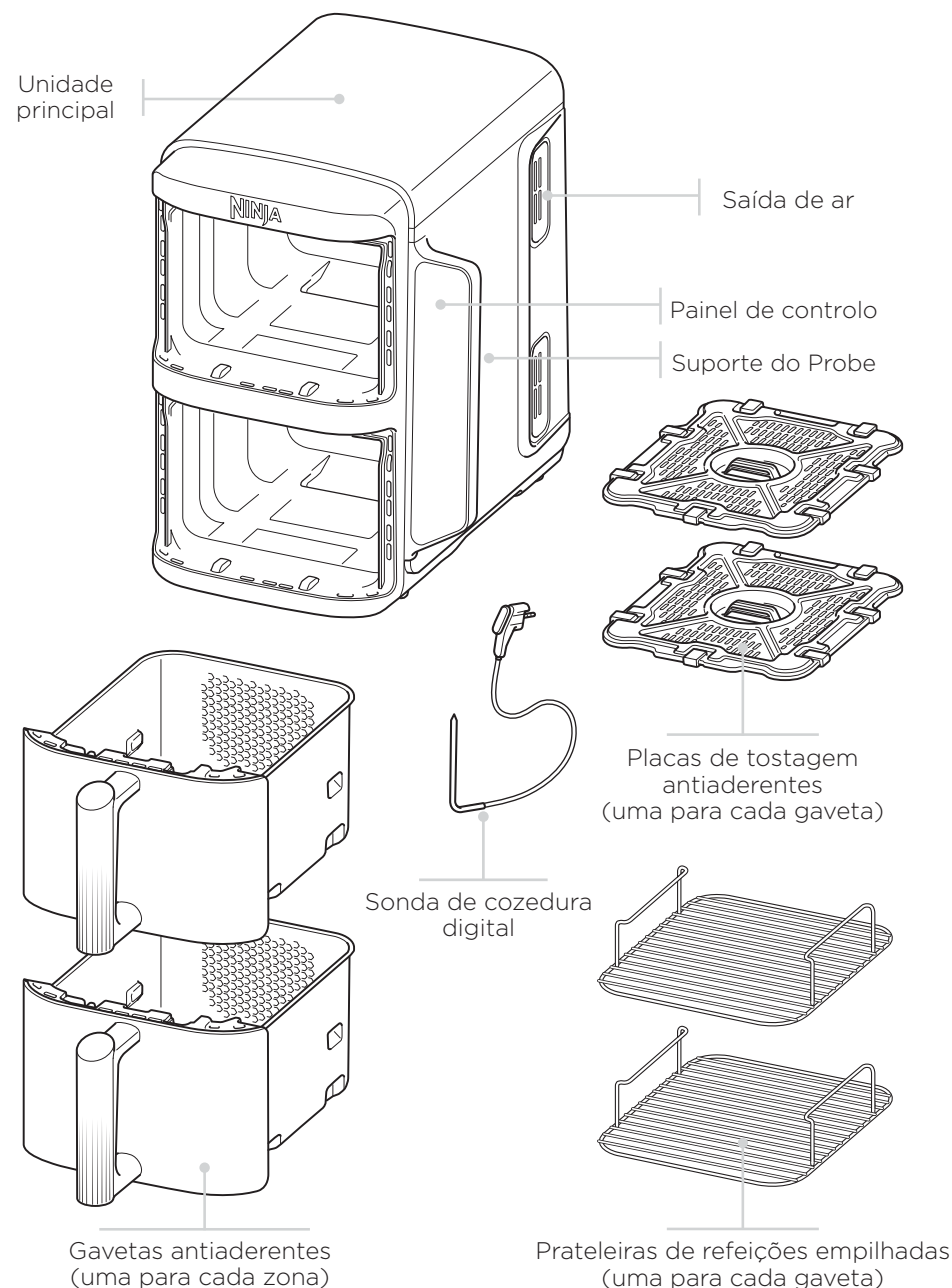
Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.



Apenas para utilização doméstica interior.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS



Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite ninjakitchen.eu ou contacte a linha de Apoio ao Cliente.

CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR

BOTÕES DE FUNÇÕES

Fritar A AR: Use esta função para tornar os alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

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

COZER: Cozinhe sobremesas e guloseimas deliciosas.

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

REAQUECER: Recupere as sobras aquecendo-as suavemente e obtendo resultados estaladiços.

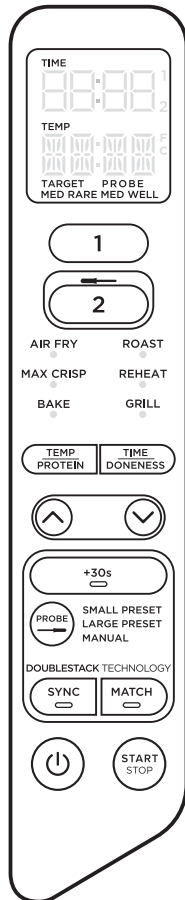
GRILL (GRELHAR): Proporciona-lhe a capacidade de grelhar na bancada as suas proteínas favoritas, proteínas vegetais e legumes.

Botão de ligar/desligar:

O botão  liga e desliga o aparelho e também desativa todas as funções de cozedura.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

- 1 Controlar a saída para a zona superior (Zone 1).
- 2 Controlar a saída para a zona inferior (Zone 2).



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

Botão TEMP (temperatura):

Prima o botão **TEMP (temperatura)** e, em seguida, utilize as setas para ajustar a temperatura de cozedura antes ou durante a confeção.

Botão TIME (tempo): Prima o botão **TIME (tempo)** e, em seguida, utilize as setas para ajustar o tempo de cozedura em qualquer função antes ou durante o ciclo de confeção.

+30s (+30 seg.): Prima para adicionar mais 30 segundos ao tempo de cozedura. Para tempos de cozedura superiores a 1 hora, prima o botão duas vezes para adicionar 1 minuto de tempo de cozedura adicional.

Botão SYNC (Sincronizar):

Sincroniza automaticamente os tempos de cozedura para garantir que ambas as zonas terminam em simultâneo, mesmo que tenham tempos de cozedura diferentes.

Botão MATCH (Igualar): Combina automaticamente as definições da Zone 2 com as da Zone 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): Utilize as setas para selecionar a função pretendida. Inicie a confeção premindo o botão **START/STOP (iniciar/parar)**.

MODO DE SUSPENSÃO:

Enquanto estiver no modo **SYNC (sincronizar)**, aparecerá Hold (suspender) no aparelho. Uma zona estará a cozinhar, enquanto a outra ficará suspensa até que os tempos fiquem sincronizados.

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Antes de limpar, desligue a ficha da tomada e aguarde até que o aparelho arrefeça completamente.

Peça/Acessório	Métodos de limpeza	Pode ir à máquina de lavar loiça?
Unidade principal	Para limpar a unidade principal e o painel de controlo, utilize um pano húmido NOTA: NUNCA mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido. NUNCA lave a unidade principal numa máquina de lavar loiça.	Não
Gavetas, placas de tostagem e prateleiras de refeições empilhadas	Estas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça ou à mão. Se forem lavadas à mão, seque todas as peças ao ar ou com um pano após a utilização. Para prolongar a vida útil dos acessórios, recomendamos a lavagem à mão.	Sim
Termómetro de cozedura digital	Lave a extremidade do termómetro à mão. NOTA: NUNCA mergulhe o termómetro em água ou em qualquer outro líquido. NUNCA lave o termómetro na máquina de lavar loiça.	Não

Se ficarem resíduos de alimentos presos nas gavetas, nas placas de tostagem ou nas prateleiras de refeições empilhadas, coloque-as num recipiente cheio de água morna com detergente e deixe-as de molho.

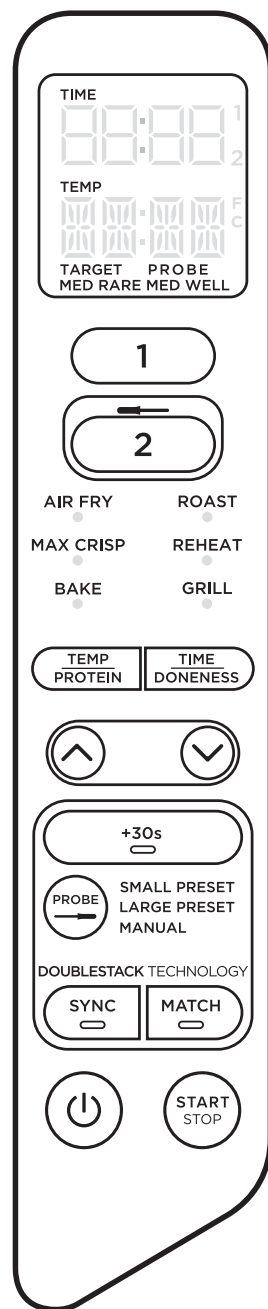
SUGESTÕES ÚTEIS

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 quaisquer ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave as gavetas, as prateleiras de refeições empilhadas e as placas de tostagem em água quente com sabão; depois enxague e seque bem. As gavetas, as prateleiras de refeições empilhadas e as placas de tostagem são as **ÚNICAS** peças laváveis na máquina de lavar loiça. No entanto, para prolongar a vida útil dos acessórios, recomendamos a lavagem à mão. **NUNCA** lave a unidade principal na máquina de lavar loiça.
- 4 Quando utilizar este aparelho, deixe, pelo menos, 15 cm de espaço de todos os lados para permitir uma circulação de ar adequada.

- 1 Para obter os melhores resultados, quando utilizar a Double Stack Pro, coloque sempre os legumes/amidos na metade inferior das gavetas na placa de tostagem e as proteínas na metade superior utilizando as prateleiras de refeições empilhadas.
- 2 Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme sem se sobrepor. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se de que os agita a meio do tempo de cozedura definido.
- 3 A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Simplesmente, selecione a zona desejada, prima **TEMP (temperatura)** e use as setas para definir a temperatura ou prima **TIME (tempo)** e use as setas para definir o tempo.
- 4 Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.
- 5 Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Para o atenuar, prenda os alimentos (como a fatia superior de pão numa sanduiche) com palitos de cocktail.
- 6 As placas de tostagem e as prateleiras de refeições empilhadas elevam os ingredientes nas gavetas para que o ar possa circular por baixo e em volta dos ingredientes para ter resultados uniformes e estaladiços.
- 7 Depois de selecionar uma função de cozedura, pode premir **START/STOP (iniciar/parar)** para começar a confeção imediatamente. O aparelho funcionará segundo a temperatura e o tempo predefinidos.
- 8 Para obter os melhores resultados com legumes frescos e batatas, utilize pelo menos 1 colher de sopa de óleo. Adicione mais óleo a gosto para alcançar o nível de crocância preferido.
- 9 Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Recomendamos a utilização de um termómetro de leitura instantânea para monitorizar a temperatura interna de carne e peixe.
- 10 Para obter os melhores resultados, retire os alimentos imediatamente após o tempo de cozedura terminar para evitar cozinhar em excesso.

UTILIZAR O TERMÓMETRO NINJA PROBE



Certifique-se de que o conector do termómetro está livre de resíduos e que o cabo não tem nós antes de o ligar à tomada.

NOTA: O termómetro só está disponível na Zone 2.

- 1 Retirar o termómetro do compartimento de arrumação situado atrás do painel de controlo. Em seguida, desenrole o cabo do compartimento para retirar o termómetro. Remova a gaveta da Zone 2 (antes de ligar o termómetro).
- 2 Introduza o termómetro na proteína utilizando o guia na página 170 para garantir que é colocado corretamente.
- 3 Ligue o termómetro à tomada (localizada acima da Zone 2). Empurre firmemente a ficha até esta não poder entrar mais na tomada e depois insira a gaveta. Deverá ouvir e sentir um clique quando o termómetro estiver totalmente inserido. Volte a colocar as costas do compartimento de armazenamento nas costas do aparelho.

NOTA: O fio do termómetro em excesso pode ser deixado na gaveta.

- 4 Quando o termómetro estiver ligado à tomada, seleccionar a Zone 2 e depois a função de cozedura desejada.

NOTA: A temperatura de cozedura será automaticamente predefinida de acordo com a função seleccionada. A temperatura pode ser ajustada de acordo com a sua preferência ou nas instruções da receita.

Não existe ajuste de temperatura disponível quando utilizar a função Max Crisp (tostagem máxima).

- 5a Utilize o botão **PROBE (termómetro)** para seleccionar a predefinição Small (pequena) ou Large (grande), dependendo do tamanho da proteína. Consulte a página 12 do seu Guia de Início Rápido para obter orientação. Use o botão **TEMP/PROTEIN (temperatura/proteína)** para alternar entre os dois e as setas para seleccionar o tipo de alimento que pretende. Prima o botão **TIME/DONENESS (temperatura/ponto de cozedura)** e use as setas para definir o resultado interno dos seus alimentos.

- 5b Se usar o botão Manual, utilize as temperaturas de cozedura interna recomendadas abaixo.

TIPO DE ALIMENTO:	DEFINIR A TEMPERATURA-ALVO PARA:
Peixe	Entre mal passado e meio passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Entre meio passado e bem passado (60 °C)
	Bem passado (65 °C)
Frango/Peru	Bem passado (75 °C)
Porco	Meio passado (55 °C)
	Entre meio passado e bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)
Vaca/Borrego	Mal passado (50 °C)
	Entre mal passado e meio passado (55 °C)
	Meio passado (60 °C)
	Entre meio passado e bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)

NOTA: Consulte a entidade responsável pelas normas alimentares do seu país para obter as temperaturas recomendadas de segurança alimentar.

NOTA: As temperaturas-alvo predefinidas para a CARNE DE VACA são inferiores às recomendações normais, uma vez que a unidade irá continuar a cozedura com mais 5-10 °C.

- 6 Não há necessidade de pré-aquecimento. Uma vez feitas as suas seleções, prima o botão **START/STOP (iniciar/parar)** para começar a cozinhar. O ecrã mostrará a temperatura atual do termómetro, bem como a temperatura alvo.
- 7 Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho emitirá um som. Transfira o pedaço de proteína para um prato e deixe repousar durante 5 minutos antes de servir. Este passo é importante, uma vez que as proteínas continuam a cozinhar e a reter os sucos depois de serem retiradas da fonte de calor.

NOTA: O termómetro estará QUENTE. Utilize luvas ou pinças para retirar o termómetro da proteína.

Utilização de SYNC (sincronizar) com o termómetro:

- 1 Consulte os passos 1-3 na página 168 para obter instruções sobre a instalação do termómetro;
- 2 Prima Zone 2 e seleccione a função de cozedura desejada. Utilize o botão **PROBE (termómetro)** para seleccionar a predefinição Small (pequena) ou Large (grande), dependendo do tamanho da proteína (consulte o Guia de Início Rápido para obter orientação). Use o botão **TEMP/PROTEIN (temperatura/proteína)** para alternar entre os dois e as setas para seleccionar o tipo de alimento que pretende. Prima o botão **TIME/DONENESS (temperatura/ponto de cozedura)** e use as setas para definir o resultado interno dos seus alimentos.
- 3 Prima Zone 1 e seleccione a função de cozedura desejada. Defina o tempo e a temperatura e seleccione **SYNC (sincronizar)**. Prima o botão **START/STOP (iniciar/parar)** para começar a cozinhar.

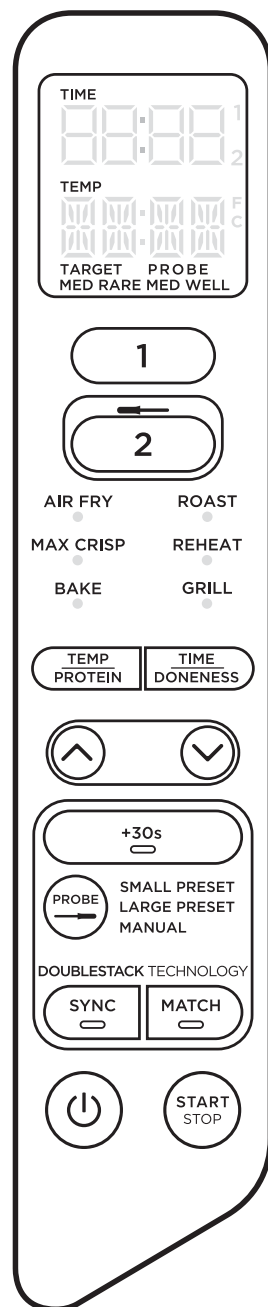
NOTA: Durante a configuração inicial, a zona com o tempo de cozedura mais curto apresentará a indicação HOLD (suspender). O visor mostrará então a mostrar as temperaturas atual e alvo do termómetro na Zone 2 e as barras de progresso na Zone 1.

- 4 Enquanto a Zone 2 aquece até atingir a temperatura alvo, a Zone 1 começará a cozinhar. O visor mostrará as barras de progresso durante o ciclo de cozedura. Selecione a Zone 1 para ver o tempo de cozedura restante.
- 5 Quando a cozedura estiver completa em ambas as zonas, aparecerá "Rest" (repouso) no mostrador da Zone 2. O visor irá então piscar "COOL" (arrefecer) 3 vezes e depois "End" (fim).

Utilizar MATCH (igualar) com o termómetro:

- 1 Prima Zone 2 e seleccione a função de cozedura desejada. Utilize as setas da esquerda para seleccionar a temperatura de cozedura desejada. Utilize o botão **PROBE (termómetro)** para seleccionar a predefinição Small (pequena) ou Large (grande), dependendo do tamanho da proteína. Consulte o Guia de Início Rápido para obter orientação. Se usar o botão Manual, utilize as temperaturas de cozedura interna recomendadas na página 169.
- Use o botão **TEMP/PROTEIN (temperatura/proteína)** para alternar entre os dois e as setas para seleccionar o tipo de alimento que pretende. Prima o botão **TIME/DONENESS (temperatura/ponto de cozedura)** e use as setas para definir o resultado interno dos seus alimentos.
- 2 Seleccione **MATCH (igualar)** e depois prima o botão **START/STOP (iniciar/parar)** para começar a cozinhar.

UTILIZAR O TERMÓMETRO NINJA PROBE – CONT.



COMO INSERIR CORRETAMENTE O TERMÓMETRO

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCAÇÃO
Bifes Costeletas de porco Costeletas de borrego Peitos de frango Hambúrgueres Lombos de vaca Filetes de peixe	• Introduza o termómetro horizontalmente, no centro da parte mais espessa da carne. • Certifique-se de que a ponta do termómetro é introduzida exatamente no centro da carne e não inclinada na direção do seu fundo ou topo. • Certifique-se de que o termómetro está próximo do osso (mas sem tocar) e afastado de qualquer gordura ou cartilagem. NOTA: A parte mais espessa do peito de frango pode não ser o centro. É importante que a extremidade do termómetro atinja a parte mais espessa para que os resultados desejados sejam alcançados.
Frango inteiro	• Insira o termómetro horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralelamente ao osso, mas sem tocar nele. • Certifique-se de que o topo chega ao centro da parte mais espessa do peito e que não passa completamente através do peito para a cavidade.

CORRETO	INCORRETO

NOTA: NÃO utilize o termómetro com proteínas congeladas ou para cortes de carne mais finos do que 1,5 cm.

IMPORTANTE: Guia Rápido de Referência para tabela de cozedura pré-definida quando se utiliza SYNC (sincronizar) e MATCH (igualar) com o termómetro.

- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar uma única zona?**
Selecione a zona ativa e, em seguida, prima **TEMP (temperatura)** e use as setas para ajustar a temperatura ou prima **TIME (tempo)** e use as setas para ajustar o tempo.
- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar as duas zonas?**
Selecione a zona desejada, prima **TEMP (temperatura)** e use as setas para ajustar a temperatura ou prima **TIME (tempo)** e use as setas para ajustar o tempo.
- **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?**
O temporizador de contagem decrescente parará automaticamente quando retirar as gavetas do aparelho. Volte a colocar a gaveta no espaço de 15 minutos para retomar a cozedura ou, se não o fizer, 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 para tostar 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 e assim cozinhar os ingredientes uniformemente.
- **Quando devo utilizar as prateleiras para refeições empilhadas?**
Utilize as prateleiras para refeições empilhadas quando quiser cozinhar duas camadas de alimentos numa gaveta. Coloque os legumes/amidos na metade inferior da gaveta e as proteínas na metade superior. Não é recomendável misturar ingredientes frescos e congelados na mesma gaveta. Para obter os melhores resultados, cozinhe as doses de alimentos congelados dentro de 1 gaveta.
- **Por que motivo os meus alimentos não cozinharam totalmente?**
Certifique-se de que a gaveta está totalmente inserida durante a cozedura. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem estarem uns por cima dos outros. 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 preparação. Simplesmente, selecione a zona desejada, prima **TEMP (temperatura)** e use as setas para ajustar a temperatura ou prima **TIME (tempo)** e use as setas para ajustar o tempo.
- **Por que motivo os meus alimentos se queimaram?**
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 não seja removido pela ventoinha.
- **Por que razão o aparelho 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?**
O aparelho está no modo de espera. Prima o botão de ligar/desligar © para voltar a ligá-lo.
- **Por que existe uma mensagem “E” no ecrã?**
O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente.

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 garantia Ninja

Pode encontrar apoio online em 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 produto:

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

Para efetuar o registo online, visite ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- A garantia apenas é válida no país em que o produto foi comprado.
- 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 produtos 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 produto 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.

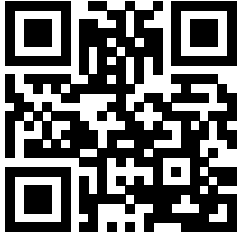
O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

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 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 produto Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios para todos os produtos Ninja em 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.



 **Saat ohjeita, tukea ja inspiraatiota ja voit rekisteröidä takuun skannaamalla QR-koodin.**

 **NinjaKitchen.eu**

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinnumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____

(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220–240 V~, 50–60 Hz

Teho: 2 470 W

Virrankulutus virran ollessa poissa päältä on 0,44 W.

Laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

VINKKI: Malli- ja sarjanumerot löytyvät laitteen takana virtajohtojen 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 materiaaliressurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja Double Stack XL 2-Drawer -air fryerin käyttöä.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä turvallisuuteen liittyviä perusvarotoimia mukaan lukien seuraavat:

VAROITUKSET

- 1 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos 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. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 3 Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- 4 **ÄLÄ** aseta tai säilytä tuotteen päällä mitään, kun tuote on käytössä.
- 5 **ÄLÄ** aseta laitetta kaasu- tai sähköliedelle tai niiden läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- 6 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alla olevaa pistorasiaa.
- 7 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- 8 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtojen tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- 9 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa kypsennyslokerossa.
- 10 Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 11 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 12 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää vähintään 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 13 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 14 Ennen kuin asetat irrotettavan kypsennyslokeron perusyksikköön, varmista, että kypsennyslokeron ja laite ovat puhtaita ja kuivia pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla.
- 15 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.
- 16 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 17 **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 18 **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.
- 19 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että lokerot on suljettu asianmukaisesti.
- 20 **ÄLÄ** käytä laitetta, elleivät irrotettavat kypsennyslokerot ole paikoillaan.
- 21 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

22 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** täytä laitetta liian täyteen kypsennyksen aikana. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.

23 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskyykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyä suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

24 Jos tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.

25 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen sen kahvoista.

26 Ole erittäin varovainen, jos laitteessa on kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.

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

28 Kypsennyslokerot, ritalät ja rapeutuslevyt kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta kypsennyslokerointa, ritalöitä ja levyjä ottaessasi niitä laitteesta. Aseta kypsennyslokerot, ritalät tai levyt **AINA** kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi ne laitteesta. **ÄLÄ** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

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

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

31 Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta.

32 Kytke laite irti virtalähteestä kytke-mällä säädin OFF-sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.

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

34 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.



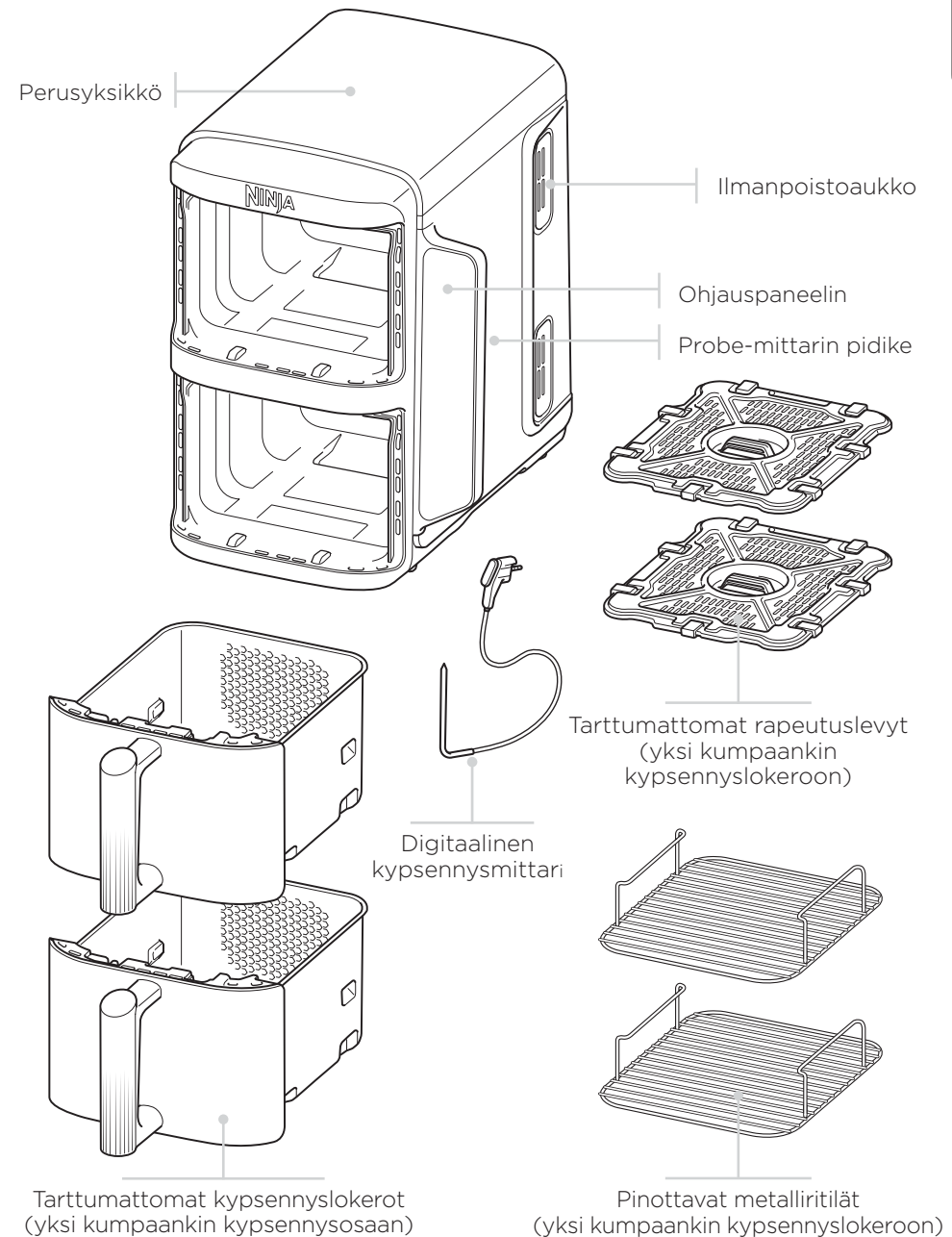
Varmista, että varot kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.



Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT



Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa **ninjakitchen.eu** tai ota yhteyttä asiakaspalveluun.

AIR FRYER TUTUKSI

TOIMINTOPAINIKKEET

AIR FRY: Tällä toiminnolla saat ruoastasi rapeaa ja mureaa hyvin pienellä öljymäärällä tai kokonaan ilman öljyä.

MAX CRISP: Suositellaan, kun kypsennetään pieniä määriä pakasteruokaa, kuten ranskalaisia perunoita ja kananugetteja, jotka saattavat vaatia korkeaa lämpötilaa.

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

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

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

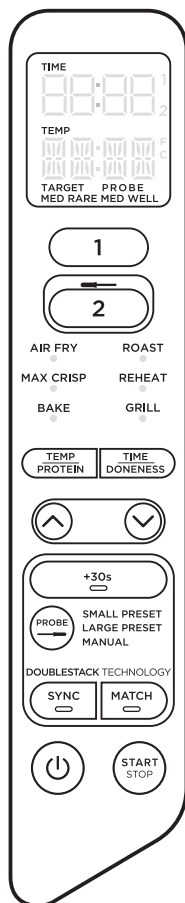
GRILL (GRILLAUS): Tarjoaa mahdollisuuden grillata työtasolla suosikkiproteiinejasi, kasvipohjaisia proteiineja ja vihanneksia.

Virtapainike: Painike ☹️ käynnistää ja sammuttaa laitteen sekä pysäyttää kaikki kypsennystoiminnot.

KÄYTTÖPAINIKKEET

1 Hallitse yläosan (Zone 1) toimintoja.

2 Hallitse alaosan (Zone 2) toimintoja.



Aikaa asetettaessa aika näkyy digitaalinäytöllä muodossa HH:MM.

TEMP-painike (lämpötila): Paina **TEMP**-painiketta (lämpötila) ja säädä sitten kypsennyslämpötila nuolilla ennen kypsennystä tai sen aikana.

TIME-painike (aika): Paina **TIME**-painiketta (aika) ja säädä sitten kypsennysaikaa missä tahansa toiminnossa nuolilla ennen kypsennystä tai sen aikana.

+30a (+30 s): Paina tätä, jos haluat lisätä kypsennysaikaa 30 sekunnilla. Jos kypsennysaika on yli tunnin, paina painiketta kaksi kertaa lisätäksesi kypsennysaikaa 1 minuutilla.

SYNC-painike: Synkronoi kypsennysajat automaattisesti, jotta varmistetaan, että molemmat osat päättyvät samanaikaisesti, vaikka niillä olisi eri keittoajat.

MATCH-painike: Muuttaa Zone 2 -kypsennysosan asetukset automaattisesti Zone 1 -kypsennysosan asetusten mukaisiksi. Näin voit valmistaa suuremman määrän samaa ruokaa tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa kypsennystoimintoa käyttäen.

START/STOP-painike (käynnistä/pysäytä): Valitse haluamasi kypsennystoiminto nuolilla. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**-painiketta (käynnistä/pysäytä).

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

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

Laite täytyy 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
Kypsennyslokerot, rapeutuslevyt ja pinottavat ritilät	Voidaan pestä astianpesukoneessa sekä käsin. Anna kaikkien osien kuivua huoneilmassa tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen. Varusteiden käyttöä pidättämiseksi suosittelemme kuitenkin niiden tiskaamista käsin.	Kyllä
Digitaalinen Probe-kypsennysmittari	Puhdista Probe-mittarin pää pesemällä se käsin. HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN upota Probe-mittaria veteen tai muuhun nesteeseen. ÄLÄ KOSKAAN pese Probe-mittaria astianpesukoneessa.	Ei

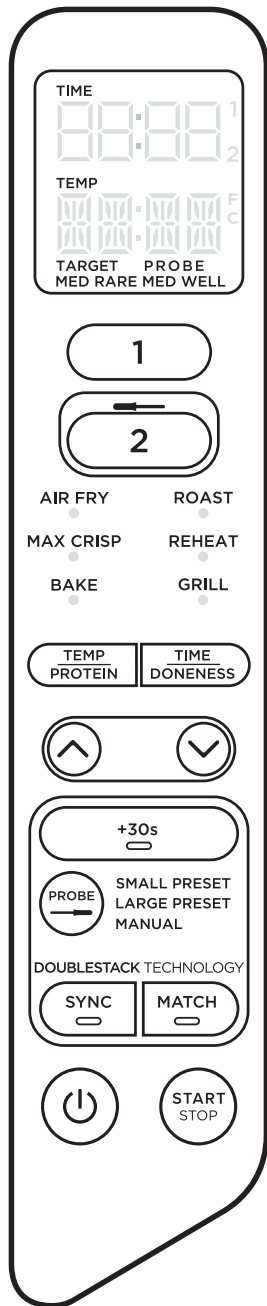
Jos ruoantähteitä tarttuu rapeutuslevyyn tai kypsennyslokeroon, laita ne lämpimällä saippuavedellä täytettyyn altaaseen ja anna liota.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit laitteesta.
- Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Pese kypsennyslokerot, pinottavat ritilät ja rapeutuslevyt kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee ja kuivaa ne sitten huolellisesti. **VAIN** kypsennyslokerot, pinottavat ritilät ja rapeutuslevyt ovat astianpesukoneen kestäviä. Varusteiden käyttöä pidättämiseksi suosittelemme kuitenkin tiskaamista käsin. **ÄLÄ KOSKAAN** pese pääyksikköä astianpesukoneessa.
- Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen kaikille sivuille jää vähintään 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

- Parhaiden tulosten saamiseksi Double Stack Pro -laitteella aseta aina vihannekset ja tarkkelyspitoiset ruoka-aineet kypsennyslokeron pohjapuolelle rapeutuslevyn päälle ja lihat/proteiinit kypsennyslokeron yläpään osaan käyttämällä pinottavaa ritilää.
- Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä säännöllisesti kypsennyksen aikana.
- Kypsennyslämpötilaa ja -aikaa voi säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana. Valitse vain haluamasi kypsennysosa, paina **TEMP** ja säädä lämpötilaa nuolilla tai paina **TIME** ja säädä kypsennysaikaa nuolilla.
- Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla valmistettavat reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyys usein ylikypsymisen välttämiseksi.
- Joskus air fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikkuilla.
- Rapeutuslevyt ja pinottavat ritilät nostavat aineksia kypsennyslokerossa siten, että ilma pääsee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.
- Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit aloittaa kypsennyksen välittömästi painamalla **START/STOP** (käynnistä/pysäytä). Laite toimii oletuslämpötilassa ja -ajassa.
- Kun kypsennät tuoreita vihanneksia ja perunoita, saat parhaan tuloksen, kun käytät ainakin yhden ruokalusikallisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.
- 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.
- Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päättyttyä välttääksesi ylikypsymisen.



Varmista ennen Probe-mittarin laitteeseen kytkemistä, että pistokkeessa ei ole jäämiä eikä johdossa ole solmuja.

HUOMAUTUS: Probe-mittari on käytettävissä vain Zone 2 -osassa.

- 1 Irrota Probe-mittarin säilytyslokero ohjauspaneelin takaa. Poista Probe-mittari lokerosta purkamalla ensin johto. Poista Zone 2 -lokero (ennen Probe-mittarin kytkemistä).
- 2 Aseta Probe-mittari lihaan sivun 190 ohjeiden mukaan varmistaaksesi, että mittari on oikeassa kohdassa.
- 3 Liitä Probe-mittari pistorasiaan (sijaitsee Zone 2 -osan yläpuolella). Työnnä pistoketta lujasti, kunnes se ei mene enempää liitäntään, ja aseta sitten lokero paikalleen. Kuulet ja tunnet napsahduksen, kun Probe-mittari on kunnolla paikallaan. Aseta säilytyslokero takaisin ohjauspaneelin taakse.

HUOMAUTUS: Probe-mittarin johdon ylimääräisen osan voi jättää lokeroon.

- 4 Kun Probe-mittari on kytketty pistokkeeseen, valitse Zone 2 ja sitten haluamasi kypsennystoiminto.

HUOMAUTUS: Kypsennyslämpötila säätyy automaattisesti oletusarvoon valitun toiminnon mukaan. Lämpötilaa voidaan säätää omien mieltymysten tai reseptin ohjeiden mukaan.

Max Crisp -toimintoa käytettäessä lämpötila ei ole säädettävissä.

- 5a Valitse **PROBE**-painikkeella (mittari) joko Small (pieni) tai Large (suuri) esiasetus lihapalan koon mukaan. Ohjeita on pika-aloitusoppaan sivulla 12. Vaihtelee lämpötilaa ja lihaa **TEMP/PROTEIN**-painikkeella (lämpötila/lihapala) ja valitse haluamasi ruokatyypin nuolilla. Paina **TIME/DONENESS**-painiketta (aika/kypsyysaste) ja aseta haluamasi sisälämpötila nuolilla.

- 5b Jos käytät Manual-painiketta, käytä alla suositeltuja sisälämpötiloja.

RUOKATYYPI:	ASETA HALUAMASI KYPSENNYSTULOS:
Kala	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well (65 °C)
Kana/kalkkuna	Well (75 °C)
Porsas	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well (70 °C)
Nauta/lammas	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well (70 °C)

HUOMAUTUS: Katso elintarvike standardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

HUOMAUTUS: Asetettu NAUDANLIHAN kypsyysaste on alhaisempi kuin normaalit suositukset, sillä ruoka jatkaa kypsymistä laitteessa noin 5–10 °C.

- 6 Esikuumennusta ei tarvita. Kun olet tehnyt valintasi, aloita kypsennys painamalla **START/STOP**-painiketta (käynnistys/pysäytys). Probe-mittarin senhetkinen lämpötila sekä tavoitelämpötila näkyvät näytöllä.
- 7 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki. Siirrä liha lautaselle ja anna sen vetäytyä 5 minuuttia ennen tarjoilua. Tämä on tärkeä vaihe, sillä liha kypsyy edelleen ja säilyttää mehukkuutensa sen jälkeen, kun se on otettu pois lämmönlähteestä.

HUOMAUTUS: Probe-mittari on KUUMA. Käytä uunikintaita tai pihtejä vetäessäsi Probe-mittarin ruoasta.

SYNC-toiminnon käyttäminen Probe-mittarin kanssa:

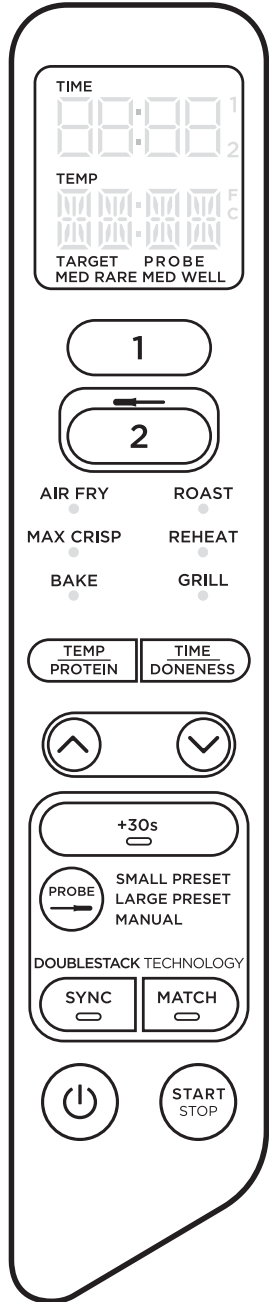
- 1 Katso ohjeiden sivulta 188 vaiheet 1–3 koskien Probe-mittarin määrittämistä.
- 2 Paina Zone 2 ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Valitse **PROBE**-painikkeella (mittari) joko Small (pieni) tai Large (suuri) esiasetus lihapalan koon mukaan (katso ohjeet pika-aloitusoppaasta). Vaihtelee lämpötilaa ja lihaa **TEMP/PROTEIN**-painikkeella (lämpötila/lihapala) ja valitse haluamasi ruokatyypin nuolilla. Paina **TIME/DONENESS**-painiketta (aika/kypsyysaste) ja aseta haluamasi sisälämpötila nuolilla.
- 3 Paina Zone 1 ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Aseta aika ja lämpötila ja valitse sitten **SYNC**. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**-painiketta (käynnistys/pysäytys).

HUOMAUTUS: Ensimmäistyksen aikana Zone-kypsennysosassa, jossa on lyhyempi kypsennysaika, näkyy HOLD (odottaa). Sen jälkeen näytölle ilmestyvät Probe-mittarin senhetkinen ja tavoitelämpötila Zone 1 -kypsennysosassa ja tilanneilmaisimet Zone 2 -kypsennysosassa.

- 4 Samalla kun Zone 2 kypsennetään tavoitelämpötilan saavuttamiseksi, Zone 1 aloittaa kypsennyksen. Tilanneilmaisimet näkyvät näytöllä kypsennyksen aikana. Valitse Zone 1, kun haluat nähdä jäljellä olevan kypsennysajan.
- 5 Kun kypsennys on kummassakin kypsennysosassa valmis, Zone 2 -kypsennysosan näytölle ilmestyy "rest" (lepo). Sen jälkeen näytöllä vilkkuu 3 kertaa "COOL" (jäähdytys) ja sitten "End" (loppu).

MATCH-toiminnon käyttäminen Probe-mittarin kanssa:

- 1 Paina Zone 2 ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Valitse haluamasi kypsennyslämpötila vasemmalla puolella olevilla nuolilla. Valitse **PROBE**-painikkeella (mittari) Small (pieni) tai Large (suuri) esiasetus lihapalan koon perusteella. Ohjeita on pika-aloitusoppaassa. Jos käytät Manual-painiketta, käytä sivulla 189 suositeltuja sisälämpötiloja. Vaihtelee lämpötilaa ja lihaa **TEMP/PROTEIN**-painikkeella (lämpötila/lihapala) ja valitse haluamasi ruokatyypin nuolilla. Paina **TIME/DONENESS**-painiketta (aika/kypsyysaste) ja aseta haluamasi sisälämpötila nuolilla.
- 2 Aloita kypsennys valitsemalla **MATCH** ja painamalla sitten **START/STOP**-painiketta (käynnistys/pysäytys).



PROBE-MITTARIN ASETTAMINEN OIKEIN

RUOKATYYPPI:	ASETUS
Pihvit Porsaankyljykset Lampaankyljykset Kananrinta Jauhelihapihvit Sisäfilee Kalafilee	- Aseta Probe-mittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan. - Varmista, että Probe-mittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinosti sen ylä- tai ala-osaa kohti. - Varmista, että Probe-mittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa. HUOMAUTUS: Fileen paksuin kohta ei välttämättä ole keskellä. On tärkeää, että Probe-mittarin pää on paksuimmassa kohtaa, jotta halutut tulokset saavutetaan.
Kokonainen kana	- Aseta Probe-mittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa, mutta sitä koskettamatta. - Varmista, että Probe-mittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon.

OIKEIN	VÄÄRIN

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä Probe-mittaria pakastelihaan tai lihapaloihin, jotka ovat 1,5 cm ohuempia.

TÄRKEÄÄ: Kun käytät SYNC- ja MATCH-toimintoja Probe-mittarin kanssa, katso kaavio esiasetuksilla kypsennyksestä pika-aloitusoppaasta.

- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni yhtä kypsennysosaa?**
Valitse ensin käytössä oleva kypsennysosa, paina **TEMP** ja säädä lämpötilaa nuolilla tai paina **TIME** ja säädä kypsennysaikaa nuolilla.
- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni molempia kypsennysosia?**
Valitse ensin haluamasi kypsennysosa, paina **TEMP** ja säädä lämpötilaa nuolilla tai paina **TIME** ja säädä kypsennysaikaa nuolilla.
- **Voinko kypsennää kypsennysosissa eri ruokia? Aiheuttaako tämä ristikontaminaation riskin?**
Kypsennysosissa voi kypsennää eri ruokia. Osat ovat toisistaan erillisiä, ja niissä on myös erilliset lämmityselementit ja tuuletin.
- **Miten keskeytän lähtölaskennan?**
Lähtölaskenta-ajastin pysähtyy automaattisesti, kun poistat kypsennyslokerot laitteesta. Aseta kypsennyslokerot takaisin laitteeseen 15 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi. Muuten kypsennys kypsennysosassa, jonka kypsennyslokerot on auki, peruutetaan.
- **Onko kypsennyslokeron laskeminen työtasolle turvallista?**
Kypsennyslokerot kuumentuvat kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- **Milloin rapeutuslevyä käytetään?**
Käytä rapeutuslevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää kypsennyslokerossa olevan ruoan ylempänä, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta. Näin ainekset kypsyvät tasaisesti.
- **Milloin pinottavia ritoita käytetään?**
Käytä pinottavia ritoita silloin, kun haluat kypsennää ruokaa kahdessa kerroksessa yhdessä kypsennyslokerossa. Laita vihannekset tai tärkkelyspitoiset ruoka-aineet kypsennyslokeron pohjalle ja lihat/proteiinit kypsennyslokeron yläosaan. Tuoreita ja pakastettuja aineksia ei suositella kypsennettävän samassa kypsennyslokerossa. Parhaan tuloksen saat kypsennämällä pakasteruoan yhdessä kypsennyslokerossa.
- **Miksi ruoka ei kipsynyt kunnolla?**
Varmista, että kypsennyslokerot on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kypsennyslokeron pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Sekoita aineksia ravistelemalla varovaisesti kypsennyslokeroa. Näin saat niistä tasaisen rapeita. Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Valitse vain haluamasi kypsennysosa, paina **TEMP** ja säädä lämpötilaa nuolilla tai paina **TIME** ja säädä kypsennysaikaa nuolilla.
- **Miksi ruoka paloi?**
Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsytymisen välttämiseksi.
- **Miksi jotkin ainekset lentelevät ympäriinsä air fryerissä käytettäessä?**
Joskus air fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit kiinnittää cocktail-tikulla irralliset kevyet ainekset, kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen.
- **Voinko kypsennää air fryerissa kosteita, taikinamaisia aineksia?**
Kyllä, mutta käytä oikeaa leivintekniikkaa. On tärkeää leivittää ruuat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Tee leivitys huolella, jotta tuuletin ei lennätä korppujauhoja ympäriinsä.
- **Miksi laitteesta kuuluu äänimerkki?**
Joko ruoka on valmista tai kypsennys on alkanut toisessa kypsennysosassa.
- **Miksi näyttö pimeni?**
Laitte on valmiustilassa. Käynnistä laite uudelleen painamalla © virtapainiketta.
- **Miksi näytössä näkyy ”E”-viesti?**
Laitte ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun.

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 ehtoissa 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 najakitchen.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:

- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetyksilmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla najakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Kahden vuoden takuu alkaa tuotteen ostopäivästä.
- Ilmainen Ninja-takuu on voimassa vain siinä maassa, josta 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-teknikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Miten pitkä on uusien Ninja-tuotteiden takuu?

Luotamme suunnitteluun ja laadunvarmistukseen niin paljon, että uudelle Ninja-tuotteellasi annetaan yhteensä kahden vuoden takuu.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-tuotteesi korjaus ja vaihto (Ninjain harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninjatakuu on lisäksi kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

1. Normaalista käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta najakitchen.eu
2. Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.
3. Ninjain valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

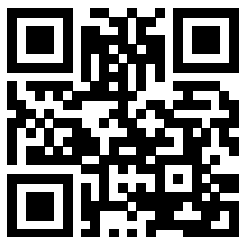
Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-laite. Kaikki Ninja-varaosat, kaikkien Ninja-tuotteille vaihtoosarat ja lisävarusteet ovat saatavilla sivustolta najakitchen.eu

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

TACK

för att du köpte Ninja Double Stack XL airfryer med två lådor



Skanna QR-koden för instruktioner, support, garantiregistrering och lite inspiration.



NinjaKitchen.eu

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____

(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA DATA

Spänning: 220–240 V-, 50–60 Hz

Effekt: 2 470 W

Strömförbrukning i Av-läge är 0,44 W.

Apparaten går automatiskt i Av-läge efter 10 minuters inaktivitet.

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.



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.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST FÖR HEMMABRUK

Läs alla instruktionerna innan du använder din Ninja Double Stack XL airfryer med två lådor.

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande försiktighetsåtgärder alltid iaktas, inklusive:

⚠ VARNINGAR

- 1 Denna enhet 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 den ska användas på ett säkert sätt och förstår möjliga risker och faror.
- 2 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomliga för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 3 Barn får inte leka med apparaten.
- 4 Placera eller förvara **INTE** något ovanpå apparaten när den används.
- 5 För att undvika brand, placera **INTE** apparaten på eller intill en gas-eller elspis, eller i en varm ugn.
- 6 Använd **ALDRIG** ett eluttag under en diskbänk.
- 7 **ALDRIG** apparaten till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 8 Använd **INTE** förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.
- 9 För att undvika elstötar får sladd, kontakter eller huvudenhet **INTE** sänkas ned i vatten eller annan vätska. Använd endast den medföljande lådan vid matlagning.
- 10 Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 11 Se **ALLTID** till att apparaten är korrekt monterad före användning.
- 12 Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.
- 13 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.
- 14 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.
- 15 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskadorna.
- 16 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 17 Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 18 Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera inte tillbehören i en mikrovågsugn, smörgåsgrill, varmluftsgugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, elektrisk värmeelement, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 19 Se **ALLTID** till att lådorna är ordentligt stängda innan användning.
- 20 Använd **INTE** apparaten utan att de avtagbara lådorna är insatta.
- 21 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.

- 22** Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** på för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 23** Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 24** Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 25** Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.
- 26** Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- 27** Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.

- 28** Lådorna, ställen och krispningsplattorna blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar lådorna, ställen eller plattorna från apparaten. Placera **ALLTID** lådorna, ställen eller plattorna på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 29** Placera **INTE** något av följande material i apparaten: papper, kartong, plast, stekpåsar och liknande. De kan orsaka brand.
- 30** Yttersta försiktighet bör iakttagas vid användning av behållare som är tillverkade av andra material än metall eller glas.
- 31** Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
- 32** För att koppla bort enheten, vrid alla reglage till OFF (Av) och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.
- 33** Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.
- 34** Se avsnittet Rengöring och underhåll 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.



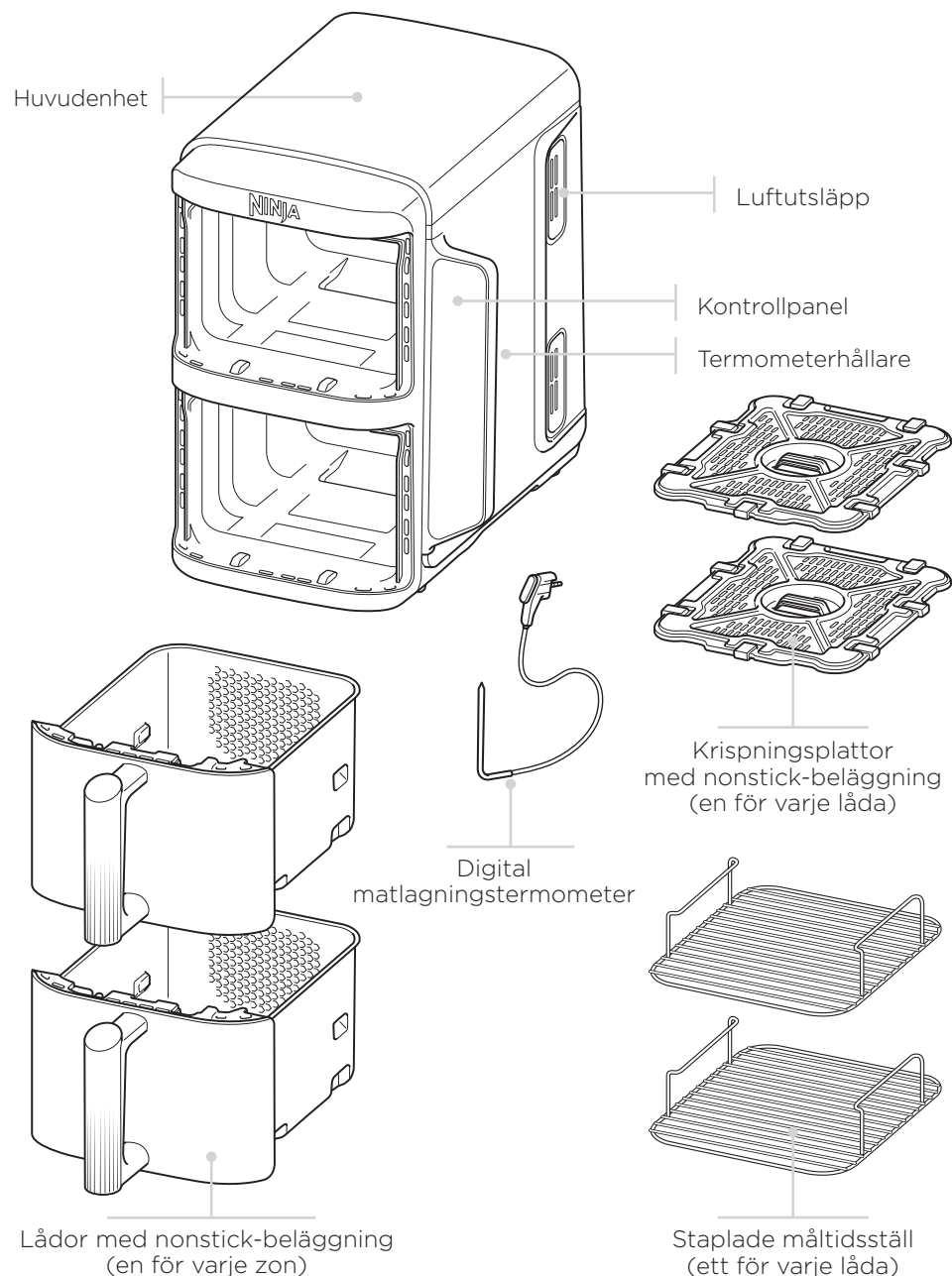
Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



Endast inomhus- och hushållsbruk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR



Extra delar och tillbehör kan beställas på ninjakitchen.eu eller genom kontakt med vår kundtjänst.

LÄR KÄNNA DIN AIRFRYER

FUNKTIONSKNAPPAR

AIR FRY (LUFTFRITERA): Använd den här funktionen för att göra din mat krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

MAX CRISP (Maximal krispighet): Bäst för tillagning av mindre mängder fryst mat som pommes frites och kycklingnuggets som kan kräva en högre temperatur.

BAKE (Baka): Skapa syndiga bakverk och desserter.

ROAST (Ugnstek): Använd enheten som en stekugn för mörkt kött med mera.

REHEAT (Värm upp): Ge nytt liv åt dina matrester genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

GRILL (GRILLA): Gör det möjligt att grilla direkt på köksbänken för dina favoriter bland proteiner, växtbaserade proteiner och grönsaker.

Strömknapp: ☺-knappen startar apparaten, och stänger även av den och avbryter alla tillagningsfunktioner.

DRIFTSKNAPPAR

- 1 Ställ in effekten för den översta zonen (Zone 1).
- 2 Ställ in effekten för den nedersta zonen (Zone 2).



När du ställer in tiden visar den digitala displayen HH:MM.

TEMP-knapp: Tryck på **TEMP**-knappen (Temperatur) och använd sedan pilarna för att justera tillagningstemperaturen före eller under tillagning.

TIME-knapp: Tryck på **TIME**-knappen (Tid) och använd sedan pilarna för att justera tillagningstiden före eller under tillagningscykeln.

+30s (+30 s): Tryck för att lägga till ytterligare 30 sekunder av tillagningstid. För tillagningstider över 1 timme, tryck på knappen två gånger för att lägga till 1 minut extra tillagningstid.

SYNC-knapp: Synkar tillagningstiderna automatiskt för att säkerställa att båda zonerna slutförs samtidigt, även om de har olika tillagningstider.

MATCH-knappen: Matchar automatiskt inställningarna för Zone 2 med inställningarna för Zone 1 för tillagning av en större mängd av samma maträtt, eller för tillagning av olika maträtter med samma funktion, temperatur och tid.

START/STOP-knapp: Använd pilarna för att välja önskad funktion. Påbörja tillagningen genom att trycka på **START/STOP**-knappen.

VÄNTELÄGE: Hold (Vänta) visas på enheten i **SYNC**-läget. En zon kommer att tillagas, medan den andra zonen väntar tills tiderna synkroniseras.

STANDBY-LÄGE: Om kontrollpanelen inte vidrörs på tio minuter kommer apparaten att försättas i standby-läge.

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	Nej
Lådor, krispningsplattor och staplade måltidsställ	Krispningsplattorna kan diskas i diskmaskin eller för hand. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk. För att förlänga tillbehörens hållbarhet rekommenderar vi att du diskar dem för hand.	Ja
Digital matlagningstermometer	Diska termometerns ände för hand.	Nej

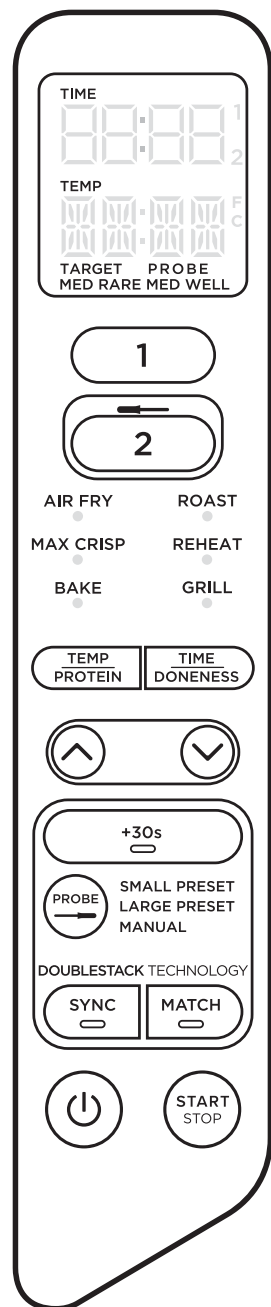
Om matrester sitter fast på lådorna, krispningsplattan och staplade måltidsställ, placera dem i en diskho fylld med varmt vatten och diskmedel för att lösa upp resterna.

PRAKTISKA TIPS

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från apparaten.
- 2 Ta ut alla tillbehör ur förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på användningsinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Rengör lådorna, staplade måltidsställ och krispningsplattan i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka sedan noggrant. Lådorna, staplade måltidsställ och krispningsplattorna är de **ENDÅ** diskmaskinssäkra delarna. Men för att förlänga tillbehörens hållbarhet rekommenderar vi att du diskar dem för hand. Diska **ALDRIG** huvudenheten i en diskmaskin.
- 4 Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.

- 1 För bästa resultat vid användning av Double Stack Pro placera alltid grönsaker/stärkelserik mat i den nedre halvan av lådorna på krispningsplattan och kött i den övre delen med hjälp av måltidsställ.
- 2 För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra, se till att skaka dem med jämna intervall under tillagningstiden.
- 3 Tillagningstemperatur och tillagningstid kan justeras när som helst under tillagningen. Välj den zon du vill justera, tryck på **TEMP** och använd pilarna för att ställa in önskad temperatur eller tryck på **TIME** och använd pilarna för att ställa in tiden.
- 4 För att omvandla recept för vanlig ugn, reducera temperaturen med 10 °C. Titta till maten ofta för att undvika att den tillagas för länge.
- 5 Då och då kommer fläkten i din airfryer att blåsa omkring lätt mat. För att avhjälpa detta kan du fästa mat (som den översta skivan på en smörgås) med cocktailpinnar.
- 6 Krispningsplattan och de staplade metallställ lyfter upp ingredienser i lådan så att luft kan cirkulera under och omkring dem för ett jämnt, krispigt resultat.
- 7 När du har valt en tillagningsfunktion kan du trycka på **STOP/START** för att påbörja tillagningen direkt. Apparaten kommer att drivas med standardinställningarna för tid och temperatur.
- 8 För bästa resultat med färska grönsaker och potatis, använd minst en matsked olja. Tillsätt mer olja efter smak för att uppnå önskad nivå av krispighet.
- 9 För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Vi rekommenderar att du använder en digital termometer för innetemperatur på kött och fisk.
- 10 För bästa resultat, ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar för att undvika att tillaga den för länge.



Innan du ansluter termometern till enheten, se till att uttaget är fritt från rester och att sladden är fri från knutar.

OBS! Termometern är endast tillgänglig i Zone 2.

- 1 Ta bort förvaringsfacket för termometern som sitter bakom kontrollpanelen. Nysta sedan ut sladden ur facket och ta ut termometern. Ta bort lådan för Zone 2 (innan du ansluter termometern).
- 2 Sätt in termometern i köttet med hjälp av guiden på sidan 210 för att säkerställa att termometern är korrekt placerad.
- 3 Sätt in termometern i uttaget (ovanför Zone 2). Tryck ordentligt på kontakten tills den inte kan gå in i uttaget längre och sätt sedan in lådan. Du bör höra och känna ett klick när termometern är helt insatt. Sätt tillbaka förvaringsfacket på baksidan av kontrollpanelen.

OBS! Den överflödiga kabeln för termometern kan lämnas kvar i lådan.

- 4 När termometern är ansluten till uttaget, välj Zone 2 och sedan önskad tillagningsfunktion.

OBS! Tillagningstemperaturen ställs automatiskt in baserat på vilken funktion som väljs. Temperaturen kan justeras enligt önskemål eller receptinstruktioner.

Det finns går inte att justera temperaturen på Max Crisp (Maximal krispighet).

- 5a Använd **PROBE**-knappen (Termometer) för att välja antingen Small (Liten) eller Large (Stor), beroende på köttets storlek. Se sidan 12 i snabbstartsguiden för anvisningar. Använd **TEMP/PROTEIN**-knappen (Temperatur/Kött) för att växla mellan alternativen och pilarna för att välja önskad typ av mat. Tryck på **TIME/DONENESS**-knappen (Tid/Resultat) och använd pilarna för att ställa in hur länge maten ska tillagas.
- 5b Om du använder knappen Manuell, använd de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna nedan.

TYP AV MAT:	STÄLL IN RESULTAT TILL:
Fisk	Lätt blodig (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium välstekt (60 °C)
Kyckling/kalkon	Välstekt (65 °C)
	Välstekt (75 °C)
	Medium (55 °C)
Fläsk	Medium välstekt (65 °C)
	Välstekt (70 °C)
	Blodig (50 °C)
Nöt/lamm	Lätt blodig (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium välstekt (65 °C)
	Välstekt (70 °C)

OBS! Se Livemedelsverkets rekommendationer för säkra mattemperaturer.

OBS! Den inställda temperaturen för BEEF (Nötkött) är lägre än normala rekommendationer, eftersom enheten fortsätter tillagningen på 5-10 °C.

- 6 Ingen förvärmning behövs. När du har gjort dina val, tryck på **START/STOP**-knappen för att börja tillagningen. Skärmen visar termometerns aktuella temperatur samt måltemperaturen.
- 7 Enheten kommer att pipa när tillagningen är klar. Lägg köttet på en tallrik och låt det vila i 5 minuter före servering. Detta är ett viktigt steg, eftersom köttet fortsätter att tillagas och behålla saften även efter att det tagits bort från värmekällan.

OBS! Termometern kommer vara VARM. Använd grytvantar eller tång när du drar ut termometern ur köttet.

Använda SYNC med termometer:

- 1 Se steg 1-3 på sidan 208 för instruktioner om hur du ställer in termometern.
- 2 Tryck på Zone 2 och välj önskad tillagningsfunktion. Använd **PROBE**-knappen (termometer) för att välja antingen förinställningen Small (Liten) eller Large (Stor), beroende på köttets storlek (se Snabbstartsguiden för anvisningar). Använd **TEMP/PROTEIN**-knappen (Temperatur/Kött) för att växla mellan alternativen och pilarna för att välja önskad typ av mat. Tryck på **TIME/DONENESS**-knappen (Tid/resultat) och använd pilarna för att ställa in hur länge maten ska tillagas.
- 3 Tryck på Zone 1 och välj önskad tillagningsfunktion. Ställ in tid och temperatur och välj **SYNC** (Synka). Tryck på **START/STOP**-knappen för att börja tillagningen.

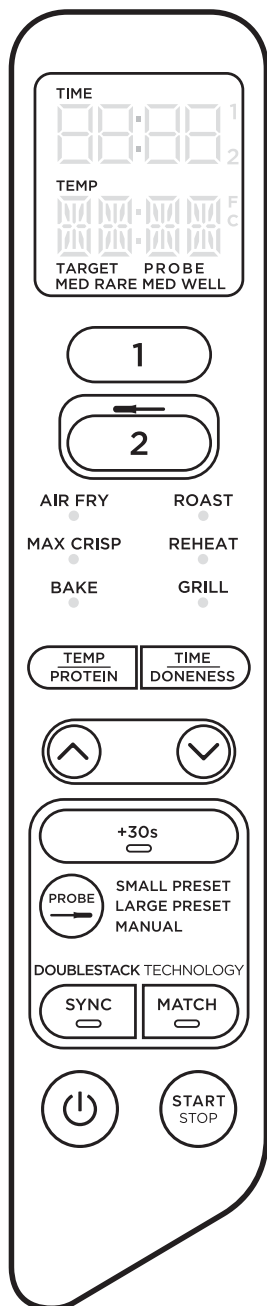
OBS! Under den första inställningen kommer zonen med kortare tillagningstid att visa HOLD. Displayen övergår sedan till att visa termometerns aktuella och måltemperatur i Zone 2 och förloppsindikatorer i Zone 1.

- 4 Medan Zone 2 fortsätter att nå sin måltemperatur kommer Zone 1 att börja tillagningen. Displayen visar förloppsindikatorer under tillagningscykeln. Välj Zone 1 för att se den återstående tillagningstiden.
- 5 När tillagningen är klar i båda zonerna visas "rest" (vila) på displayen för Zone 2. Displayen kommer sedan att blinka "COOL" (Svalna) tre gånger och sedan "End" (Slut).

Använda MATCH med termometern:

- 1 Tryck på Zone 2 och välj önskad tillagningsfunktion. Använd vänsterpilarna för att välja önskad tillagningstemperatur. Använd **PROBE**-knappen (termometer) för att välja förinställningen Small (Liten) eller Large (Stor), beroende på köttets storlek. Se snabbstartsguiden för anvisningar. Om du använder knappen Manuell (Manuell), använd de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna på sidan 209. Använd **TEMP/PROTEIN**-knappen (Temperatur/kött) för att växla mellan alternativen och pilarna för att välja önskad typ av mat. Tryck på **TIME/DONENESS**-knappen (Tid/resultat) och använd pilarna för att ställa in hur länge maten ska tillagas.
- 2 Välj **MATCH** (Matcha) och tryck sedan på **START/STOP**-knappen för att börja tillagningen.

ANVÄNDA NINJA-TERMOMETERN - FORTS.



HUR MAN SÄTTER IN TERMOMETERN PÅ RÄTT SÄTT

TYP AV MAT:	PLACERING
Biff Fläskkotlett Lammkotlett Kycklingbröst Burgare Filé Fiskfilé	• Stick in termometern horisontellt mitt i den tjockaste delen av köttet. • Se till att spetsen på termometern sticks rakt in i mitten av köttet, och inte i vinkel nedåt eller uppåt. • Se till att termometern sitter nära (men inte vidrör) benet och bort från fett och brosk. OBS! Den tjockaste delen av filén sitter kanske inte i mitten. Det är viktigt att spetsen på termometern når den tjockaste delen så att önskat resultat uppnås.
Hel kyckling	• Stick in termometern horisontellt i den tjockaste delen av bröstet, parallellt med benet, men utan att vidröra det. • Se till att toppen når in mitt i den tjockaste delen av bröstet och inte går hela vägen igenom bröstet in i håligheten.

RÄTT	FEL

OBS! Använd **INTE** termometern med fruset protein eller för köttbitar som är tunnare än 1,5 cm.

VIKTIGT: Se snabbstartsguiden för förinställda tillagningsscheman när du använder **SYNC** (Synka) och **MATCH** (Matcha) med termometern.

- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden under tillagningens gång?**
Välj den aktiva zonen och tryck sedan på **TEMP** (Temperatur) och använd pilarna för att justera temperaturen eller tryck **TIME** (Tid) och använd pilarna för att justera tiden.
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder båda zonerna?**
Välj den önskade zonen och tryck sedan på **TEMP** (Temperatur) och använd pilarna för att justera temperaturen eller tryck **TIME** (Tid) och använd pilarna för att justera tiden.
- **Kan jag laga olika mat i varje zon utan att oroa mig för korskontaminering?**
Ja, båda zonerna är självständiga, med separata värmeelement och fläktar.
- **Hur pausar jag nedräkningen?**
Nedräkningstimeren pausas automatiskt när locket lyfts. Sätt in lådan inom 15 minuter för att återuppta tillagningen annars kommer zonen med den öppna lådan att avbrytas.
- **Är det säkert att ställa lådan på min köksbänk?**
Lådan blir varm under tillagningen. Var försiktig när du hanterar den och placera den endast på värmebeständiga ytor.
- **När ska jag använda krispningsplattan?**
Använd krispningsplattan när du vill att maten ska bli krispig. Plattan lyfter upp maten i lådan så att luft kan komma in under och omkring den för jämn tillagning av ingredienserna.
- **När ska jag använda de staplade måltidsställena?**
Använd de staplade måltidsställena när du vill tillaga två lager mat i en låda. Lägg grönsaker/stärkelserik mat i nedre halvan av lådan och protein i den övre halvan. Vi rekommenderar inte att man blandar färska och frysta ingredienser i samma låda. För bästa resultat, tillaga fryst mat i en låda.
- **Varför blev 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. Välj den önskade zonen och tryck sedan på **TEMP** (Temperatur) och använd pilarna för att justera temperaturen eller tryck **TIME** (Tid) och använd pilarna för att justera tiden.
- **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 blåser vissa ingredienser omkring vid luftfritering?**
Då och då kommer fläkten i din airfryer 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 luftfritera 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?**
Antingen är maten klar eller så indikerar den att tillagningen i den andra zonen har påbörjats.
- **Varför släcktes displayen?**
Enhetsen är i standby-läge. Tryck på strömknappen  för att slå på den igen.
- **Varför visas ett "E"-meddelande på displayen?**
Enhetsen fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst.

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 ninjakitchen.se

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 produkt (kvitto eller följesedel).

För att registrera online, besök ninjakitchen.se

VIKTIGT:

Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.

Ninja-garantin är endast giltig i det land där produkten köptes

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-produkt 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-produkt?

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-produkt (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av den inkluderade Ninjagarantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på ninjakitchen.se
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 produkt. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja produkter maskiner på ninjakitchen.se

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.



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.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

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.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CHINA

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany
ninjakitchen.eu

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.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

POLSKI

Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operating LLC w Unii Europejskiej.

© 2026 SharkNinja Operating LLC WYDRUKOWANO W CHINACH

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.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB
ninjakitchen.eu