# NINJA® Foodi® MAX

**Dual Zone Air Fryer**

**Friteuse sans huile Dual Zone**

**Dual Zone Heißluftfritteuse**

**Airfryer med to zoner**

**Freidora de aire de zona doble**

**Friggitrice ad aria a due zone**

**-kuumailmakeitin**

# AF451EU

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




ninjakitchen.eu

# THANK YOU

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

### REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scan QR code using mobile device

### RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 2470W

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



# CONTENTS

**Important Safeguards** . . . . . 3

**Parts** . . . . . 5

**Getting to Know Your Air Fryer** . . . . . 6
Function Buttons . . . . . 6
Operating Buttons . . . . . 6

**Before First Use** . . . . . 6

**Using the Ninja® Foodi® Probe** . . . . . 7

**Using Your Air Fryer** . . . . . 10
Cooking with DualZone Technology . . . . . 10
Cooking in a single zone . . . . . 12
Max Crisp . . . . . 12
Air Fry . . . . . 13
Roast . . . . . 14
Reheat . . . . . 14
Dehydrate . . . . . 15
Bake . . . . . 15

**Cleaning & Maintenance** . . . . . 16

**Helpful Tips** . . . . . 16

**Troubleshooting Guide** . . . . . 17

**Product Registration** . . . . . 18

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**HOUSEHOLD USE ONLY**

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

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

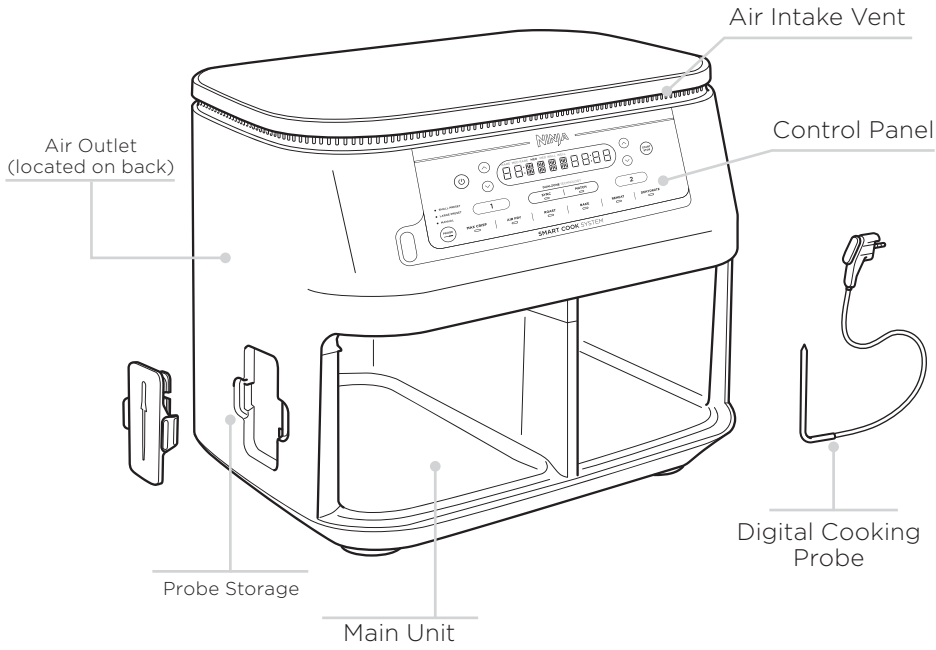
## ⚠ WARNINGS

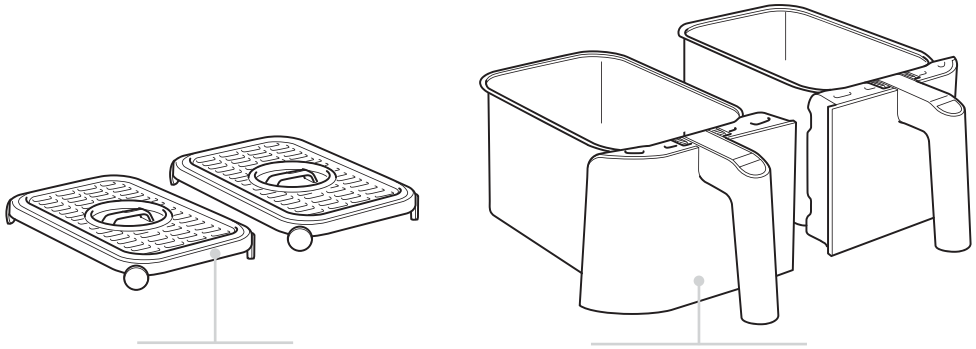
1. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
3. Children should not play with the appliance.
4. **DO NOT** place or store anything on top of product when in use.
5. **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner, on or in a heated oven or stovetop.
6. **NEVER** use electrical sockets below counter.
7. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
8. **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
9. To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the drawers provided.
10. Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
11. **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
12. **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
13. Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
14. This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
15. Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
16. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
17. **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.
18. **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.
19. When using this appliance, provide at least 6 inches (15 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
20. **DO NOT** use the appliance without the removable drawers installed.
21. **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
22. Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
23. Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
24. Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
25. **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
26. **DO NOT** place hands near the Digital Cooking Probe cord when in use to prevent burning or scalding.
27. Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
28. Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
29. The drawer and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance. **ALWAYS** place drawer or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
30. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
31. To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
32. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
33. Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

| | |
|---|---|
|  | Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product. |
|  | Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored. |
|  | Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns. |
|  | For indoor and household use only. |

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

# PARTS

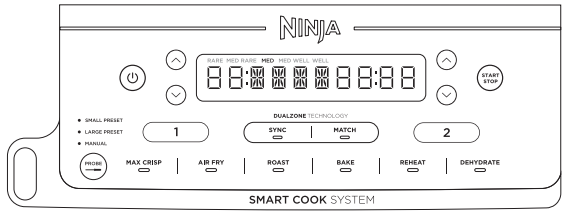



To order additional or replacement parts and accessories, visit **ninjakitchen.eu**



# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER




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

## FUNCTION BUTTONS

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

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

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

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

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

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

## OPERATING BUTTONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the drawers and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The drawers and crisper plates are the **ONLY** dishwasher safe parts. However to extend the life of the drawers we recommend hand-washing. **NEVER** clean the main unit or the Probe in the dishwasher.
4. When using this appliance, provide at least 6 inches (15 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.

# USING THE NINJA® Probe

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

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

**1** Remove the probe storage compartment located on the left-hand side of the unit. Then unwind the cord from the compartment to remove the probe. Remove Zone 1 drawer (before plugging in the probe).

**2** Insert the probe in protein using the guide on page 9 to ensure the probe is placed correctly.

**3** Plug the probe into socket (located on the left-hand side of the control panel). Push firmly on the plug until it cannot go into the socket any further and then insert the drawer. You should hear and feel a click when the probe is inserted fully. Place the storage compartment back onto the side of the unit.

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

**4** Once the probe is plugged into the socket, select Zone 1 and then desired cooking function. Use the left hand arrows to adjust cooking temperature.

**5a** Use the PROBE button to select either Small or Large preset, depending on size of protein. Use the arrows on the left of the display to select your protein and the arrows on the right of the display to set your preferred internal outcome of your food.

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

| FOOD TYPE: | SET OUTCOME TO: |
|---|---|
| **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 local food standards authority for recommended food safe temperatures.

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

**6** There is no preheat needed. Once you have made your selections, press the START/STOP button to begin cooking. The screen will display the current probe temperature as well as the target temperature.

**7** The unit will automatically stop when desired outcome is achieved.

**8** Transfer the protein to a plate to rest. Probe does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set outcome, which will take about 3–5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking "less" cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein and type of protein.

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





### Using SYNC with Probe:

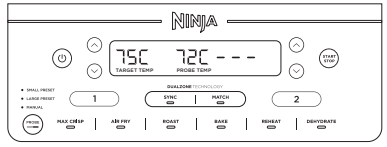
**1** Refer to steps 1-3 on page 7 for instructions on setting up the probe.

**2** Press Zone 1 and select desired cooking function. Use the PROBE button to select either the Small or Large preset, depending on size of protein (refer to Quick Start Guide for guidance). Use the arrows on the left-hand side to select the protein and the arrows on the right-hand side to select desired outcome.

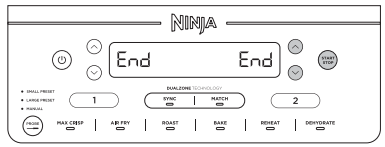
**3** Press Zone 2 and select desired cooking function. Set time and temperature and select SYNC. Press the START/STOP button to begin cooking.

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

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




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




### Using MATCH with Probe:

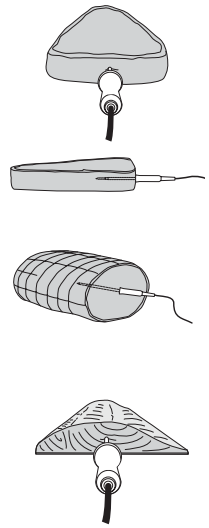
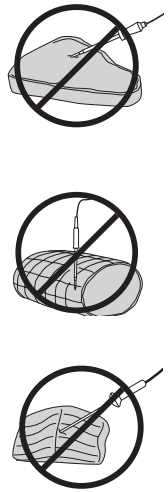
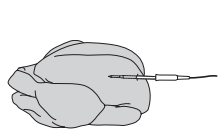
**1** Press Zone 1 and select desired cooking function. Use the left-hand arrows to select desired cook temperature. Use the PROBE button to select Small Preset or Large Preset, depending on the size of the protein. Reference the Quick Start Guide for guidance. If using the Manual button, use the recommended internal cook temperatures on page 7.

Use the arrows on the right of the display to select your desired protein and the arrows on the left of the display to set the internal outcome.

**2** Select MATCH, then press the START/STOP button to begin cooking.

# USING THE NINJA® PROBE

## HOW TO CORRECTLY INSERT THE PROBE

| FOOD TYPE: | PLACEMENT | CORRECT | INCORRECT |
|---|---|---|---|
| **Steaks**<br>**Pork chops**<br>**Lamb chops**<br>**Chicken breasts**<br>**Burgers**<br>**Tenderloins**<br>**Fish fillets** | • Insert probe horizontally into the centre of the thickest part of the meat.<br>• 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.<br>• Make sure the probe is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle.<br><br>**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.<br>• 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. |  |  |

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

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



# COOKING IN YOUR AIR FRYER

## REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS



## COOKING WITH DUALZONE TECHNOLOGY

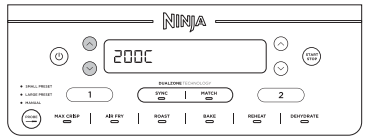
DualZone Technology utilises two cooking zones to increase versatility. The Sync feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time.

### SYNC (without Probe)

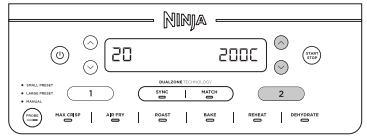
To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temperatures, or even functions:

**1** Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.

**2** Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the left arrow to set the temperature, and use the right arrow to set the time.

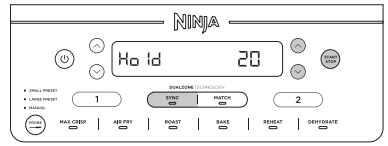



**3** Select zone 2, then select the desired cooking function using the dial. Use the left arrow to set the temperature, and use the right arrow to set the time.



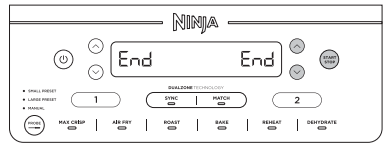

**NOTE:** You can select a different function for zone 2.

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




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

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



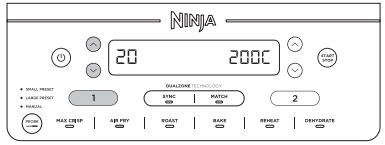

**6** Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place drawer on top of unit.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.

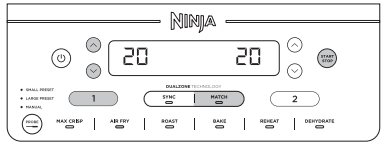
### MATCH (without Probe)

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

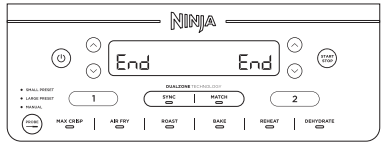
1. Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
2. Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the left arrow to set the temperature, and use the right arrow to set the time.




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



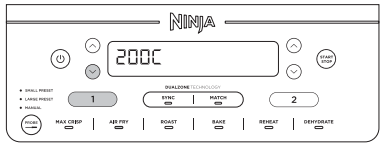

4. "End" will appear on both screens when cooking ends at the same time.



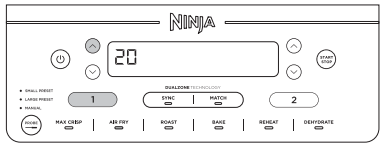

5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

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

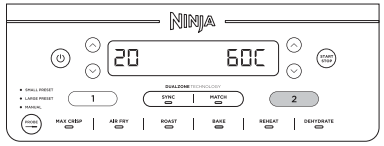
1. Select zone 1, then select the desired function using the dial. Use the left arrow to set the temperature.




2. Use the right arrow to set the time.




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




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

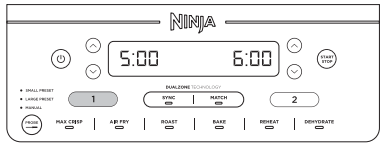



**NOTE:** If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE.** Select that zone, then press START/STOP. See page 12 for further instructions.

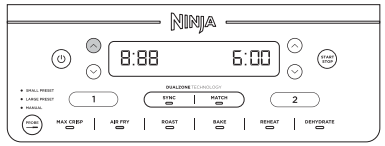
5. When cooking is complete in each zone, the unit will beep and "End" will appear on the display.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

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

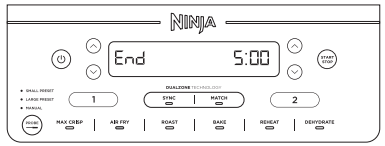
1. Select the zone you would like to stop.




2. Press START/STOP to end cooking.




3. "End" will appear on the display. Cooking will continue in the other zone.




### PAUSING COOKING

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

### WHEN USING IN SYNC or MATCH MODE

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

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

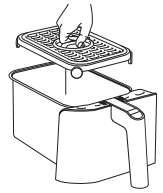
### COOKING IN A SINGLE ZONE

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

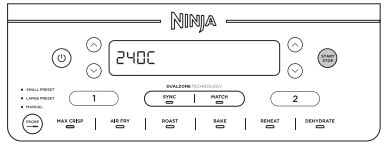
### Max Crisp

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

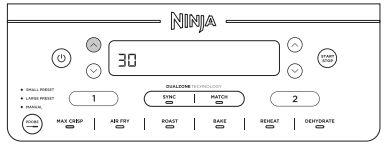
1. Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



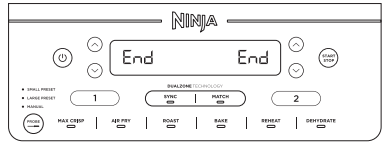
2. The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select MAX CRISP.




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




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




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

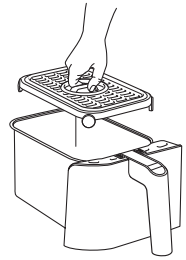
# COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.



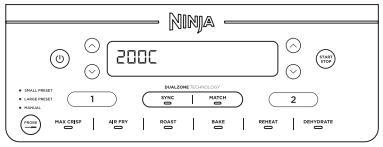
### Air Fry

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

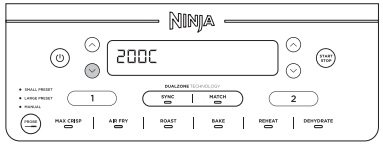
**1** Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



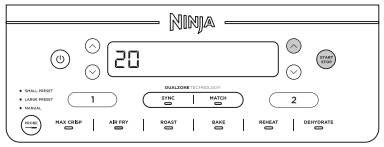
**2** The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select AIR FRY using the dial.




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

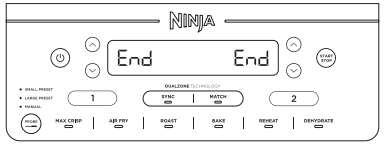



**4** Use the right arrow to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the dial to begin cooking.




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

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

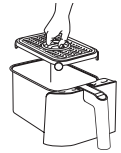



**6** Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

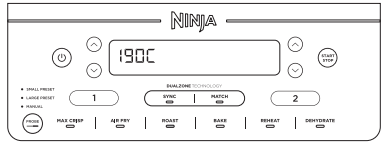
### Roast

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

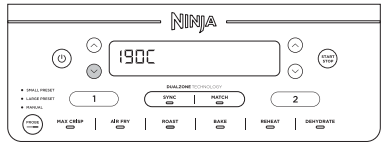
**1** Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.



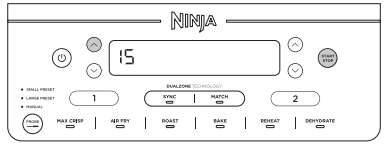
**2** The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select ROAST using the dial



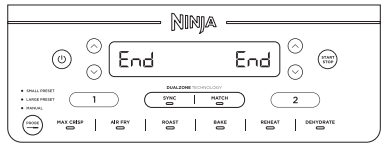

**3** Use the left arrow to set the desired temperature.




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




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

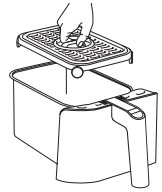



**6** Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

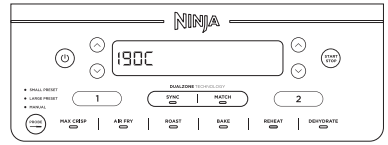
### Reheat

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

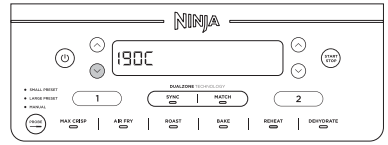
**1** Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



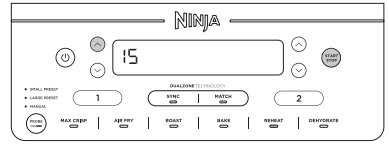
**2** The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select REHEAT using the dial.



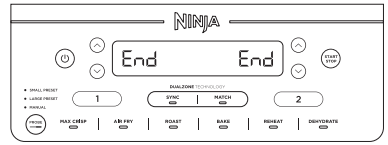

**3** Use the left arrow to set the desired temperature.




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




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



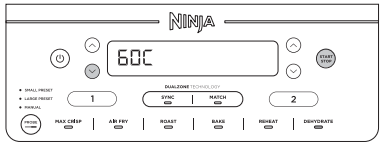

**6** Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

### Dehydrate

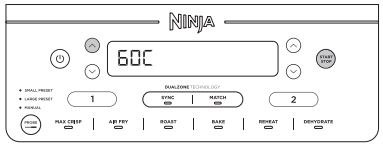
**NOTE:** The temperature is preset to 60°C

1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plate in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.

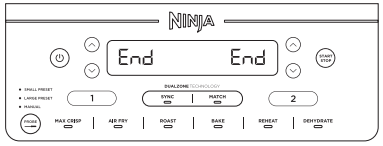
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select DEHYDRATE using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the left arrow to set the desired temperature.




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




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




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

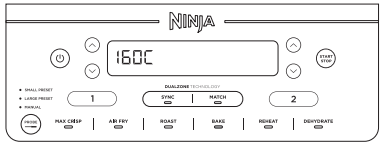
### Bake

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

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

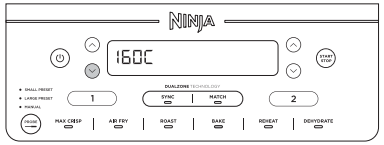


2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select BAKE using the dial.

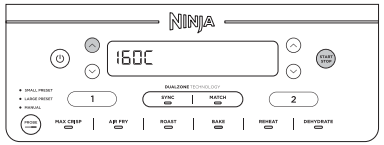



**NOTE:** To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 10°C.

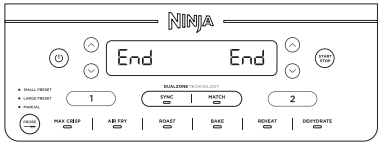
3 Use the left arrow to set the desired temperature.




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




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




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





# CLEANING & MAINTENANCE

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

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

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

# HELPFUL TIPS

1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.

2 Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone you want to adjust, then press the left arrow to adjust the temperature or the right arrow to adjust the time.

3 To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.

4 Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.

5 The crisper plates elevate ingredients in the drawers so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.

6 After selecting a cooking function, you can press the START/STOP button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.

7 For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.

8 For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of meat & fish.

9 For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

# TROUBLESHOOTING GUIDE

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



# PRODUCT REGISTRATION



**TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE**

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

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

**Ninja® Guarantees**

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

You'll find online support at www.ninjakitchen.eu.

**How do I register my guarantee?**

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

**IMPORTANT**

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

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

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

For details of our privacy policy please visit www.ninjakitchen.eu

**How long are our Products guaranteed for?**

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

**What is covered by the guarantee?**

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

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

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

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

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

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



# NOTES

# NOUS VOUS REMERCIONS

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

### ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scannez le code QR avec un appareil mobile

### ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

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

Magasin d'achat : _____

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 2470W

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





# TABLE DES MATIÈRES

**Mises en garde importantes . . . . . 23**

**Pièces . . . . . 25**

**Présentation de votre friteuse à air chaud . . . . . 26**
Boutons de fonction. . . . . 26
Boutons de commande . . . . . 26

**Avant la première utilisation . . . . . 26**

**Utiliser la thermosonde Ninja® . . . . . 27**

**Cuisiner avec votre friteuse à air chaud . . . . . 30**
Cuisiner avec la technologie DualZone . . . . . 30
Cuisiner dans un seul compartiment . . . . . 32
Max Crisp . . . . . 32
Air Fry (Frire sans huile) . . . . . 33
Roast (Rôtir). . . . . 34
Reheat (Réchauffer). . . . . 34
Dehydrate (Déshydrater) . . . . . 35
Bake (Cuire au four) . . . . . 35

**Nettoyage et entretien . . . . . 36**

**Conseils pratiques . . . . . 36**

**Guide de dépannage . . . . . 37**

**Garantie et enregistrement du produit . . . . . 38**

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

**APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE**

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

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

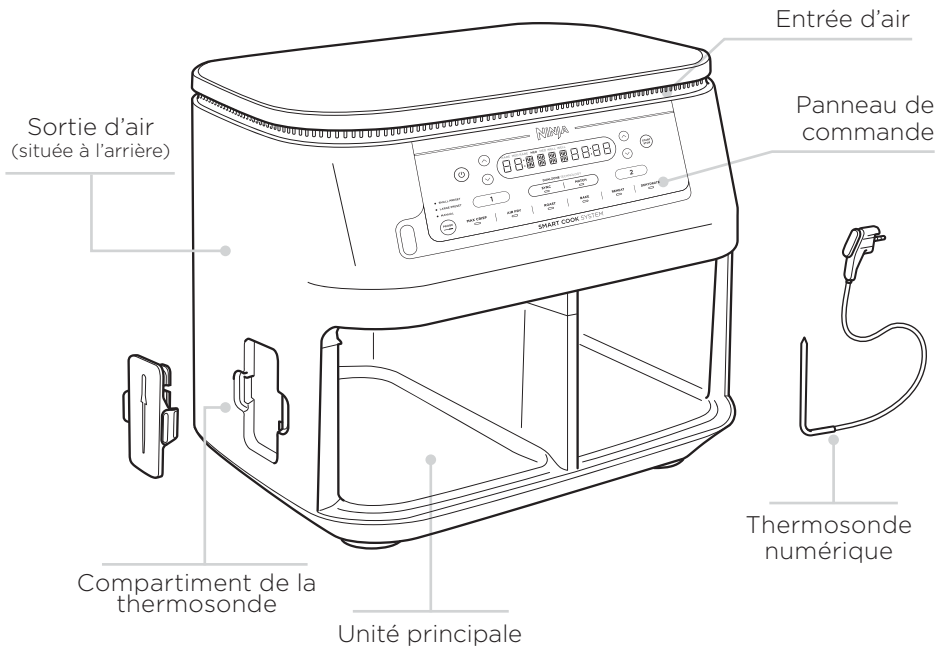
## ⚠ AVERTISSEMENTS

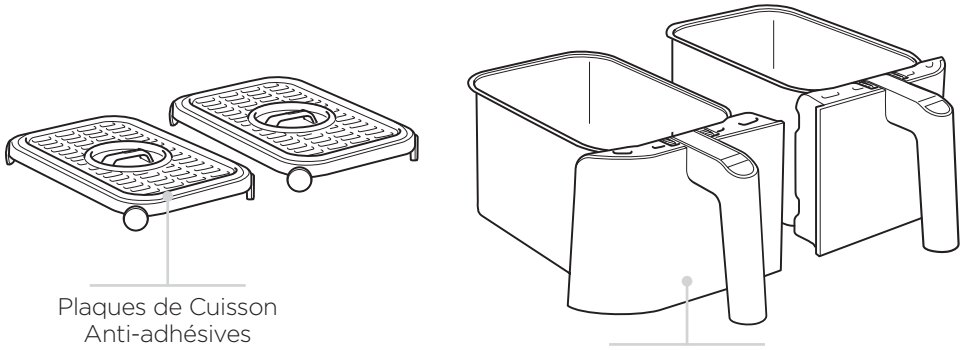
1. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
2. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. **NE PAS** placer ou stocker tout produit sur le dessus de l'appareil en cours d'utilisation.
5. **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques chaudes (électriques ou au gaz), ou dans une four chaud.
6. **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
7. **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
8. **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
9. Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans le tiroir fourni.
10. Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service d'assistance à la clientèle.
11. **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
12. **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
13. Avant de placer le tiroir amovible dans l'unité principale, assurez-vous que le tiroir et l'appareil soient propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
14. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
15. Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
16. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
17. **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un brûleur à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
18. **TOUJOURS** s'assurer que le tiroir est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
19. Prévoir un espace d'au moins 15 cm audessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
20. **NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.
21. **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
22. Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
23. La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
24. Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
25. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues à cet effet.
26. **NE PAS** approcher vos mains du câble de la thermosonde numérique lorsque celleci est en marche afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.
27. Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
28. Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
29. Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil. **TOUJOURS** placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
30. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
31. Pour débrancher : mettre n'importe quel bouton sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
32. **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
33. Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

| | |
|---|---|
|  | Invite à lire et à examiner les consignes pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit. |
|  | Indique la présence d'un risque qui peut provoquer un dommage corporel, la mort ou un dommage matériel important si la mise en garde représentée par ce symbole n'est pas prise en compte. |
|  | Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures. |
|  | Pour usage intérieur et domestique uniquement. |

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# PIÈCES

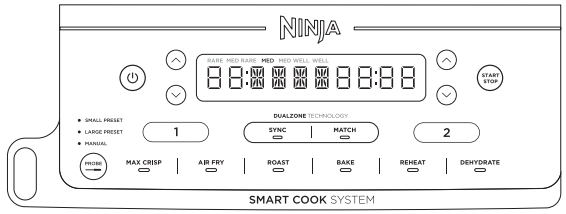





# PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD






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

## BOUTONS DE FONCTIONS

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

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

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

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

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

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

## BOUTONS DE COMMANDE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
3. Lavez les tiroirs et les plaques de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez minutieusement. Les tiroirs et les plaques de cuisson sont les **SEULES** pièces qui vont au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie des tiroirs, nous recommandons le lavage à la main. **NE JAMAIS** laver l'appareil principal ou la thermosonde au lave-vaisselle.
4. Prévoir un espace d'au moins 15 cm audessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

# UTILISATION DE LA THERMOSONDE NINJA®

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

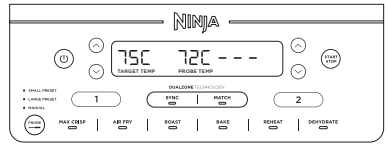
**REMARQUE :** la thermosonde sera BRÛLANTE. Utiliser des maniques ou une pince pour la sortir des aliments.

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

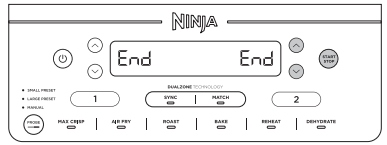
1. Reportez-vous aux étapes 1 à 3 de la page 27 pour savoir comment installer la thermosonde.
2. Sélectionnez le compartiment 1 et le mode de cuisson désiré. Appuyez sur le bouton de la THERMOSONDE pour sélectionner le préréglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau de viande/poisson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

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

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




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



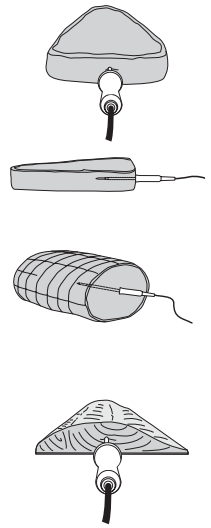
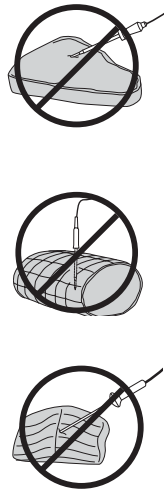
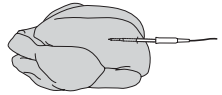

### Utiliser la fonction MATCH (Dupliquer) avec la thermosonde :

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

   Utilisez les flèches à droite du panneau de commande pour sélectionner le type de viande/poisson, puis celles de gauche pour régler le résultat de cuisson à cœur de vos aliments.
2. Sélectionnez la fonction MATCH (Dupliquer), puis appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

# UTILISER LA THERMOSONDE NINJA®

## INSÉRER CORRECTEMENT LA THERMOSONDE

| TYPE D'ALIMENT : | POSITIONNEMENT | CORRECT | INCORRECT |
|---|---|---|---|
| **Steaks**<br>**Côtes de porc**<br>**Côtes d'agneau**<br>**Escalopes de poulet**<br>**Burgers**<br>**Filet mignon**<br>**Filets de poisson** | • Insérer la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande/poisson.<br>• Veiller à introduire l'embout de la thermosonde tout droit dans le centre du morceau, et non incliné vers le bas ou vers le haut.<br>• Veiller à ce que la thermosonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage.<br><br>**REMARQUE :** la partie la plus épaisse d'un morceau n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la thermosonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités. |  |  |
| **Poulet entier** | • Insérer la thermosonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèlement à l'os (sans le toucher).<br>• Veiller à ce que le haut de la thermosonde se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet, sans le traverser de part en part jusque dans la cavité. |  |  |

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

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





# CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

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

## CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE

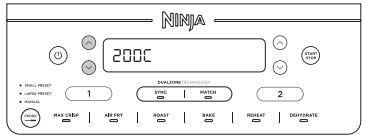
Les deux zones de cuisson indépendantes DualZone permettent de synchroniser les fins de cuisson (fonction SYNC) ou de dupliquer les réglages de cuisson dans les deux tiroirs (fonction MATCH).

### SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON (SYNC)

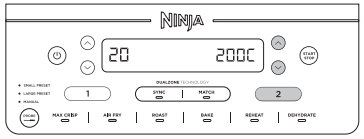
Pour cuire des aliments différents dans chaque tiroir avec des réglages de cuisson différents et synchroniser les fins de cuisson :

**1** Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.

**2** Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches gauche pour régler la température, et utilisez les flèches droites pour régler le temps de cuisson.

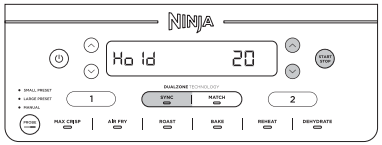



**3** Sélectionnez le compartiment 2, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches gauche pour régler la température, et utilisez les flèches droites pour régler le temps de cuisson.



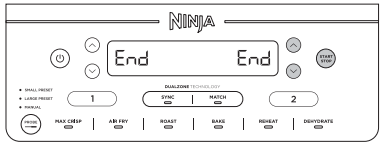

**REMARQUE :** Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le compartiment 2.

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




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

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



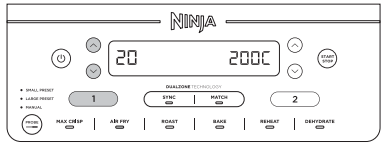

**6** Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone. **NE DÉPOSEZ JAMAIS** le tiroir sur le dessus de l'appareil.

# CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE – SUITE

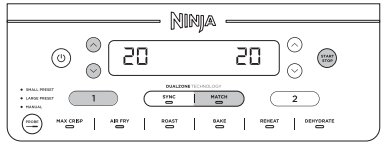
### DUPLIQUER LES RÉGLAGES DE CUISSON (MATCH)

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

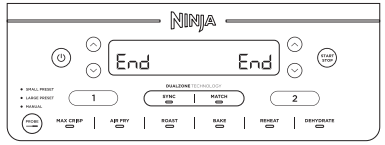
1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
2. Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches gauche pour régler la température, et utilisez les flèches droites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




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



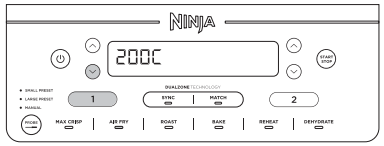

4. "End" s'affichera sur les deux écrans pour indiquer que la cuisson est terminée simultanément.



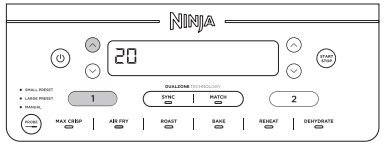

5. Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

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

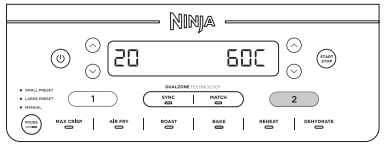
1. Sélectionnez le compartiment 1, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction désirée. Utilisez les flèches gauche pour régler la température.



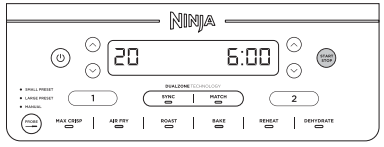

2. Utilisez les flèches droites pour régler le temps de cuisson.




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




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



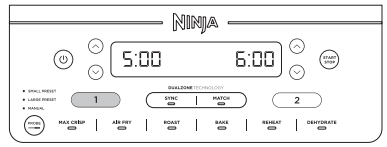

**REMARQUE :** Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **ARRÊTER UN COMPARTIMENT.** Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur START/STOP. Voir page 32 pour plus d'instructions.

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

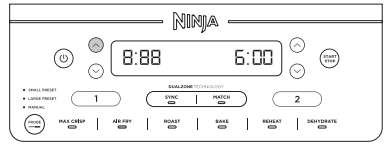


## ARRÊTER LA CUISSON DANS UN COMPARTIMENT (LORS DE L'UTILISATION DES DEUX COMPARTIMENTS)

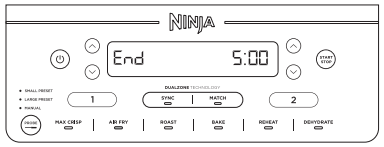
1. Sélectionnez le compartiment que vous souhaitez arrêter.




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




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




## METTRE LA CUISSON EN PAUSE

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

### EN MODE SYNC ou MATCH

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

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

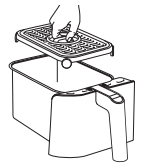
## CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

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

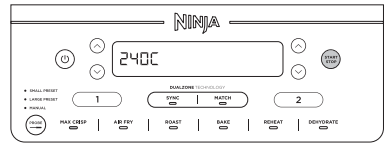
### Max Crisp

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

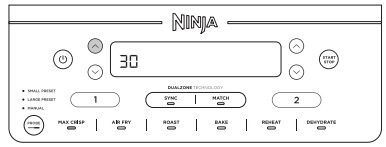
1. Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



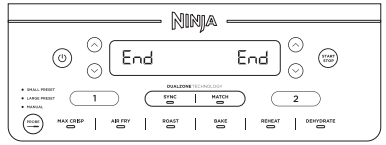
2. L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez MAX CRISP.




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




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




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

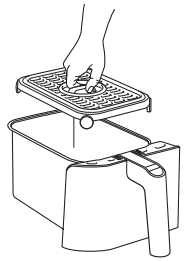
# CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE – SUITE



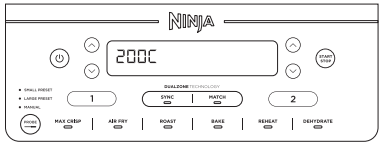
### Air Fry (Friture sans huile)

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

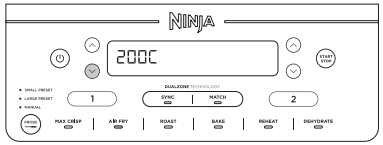
**1** Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



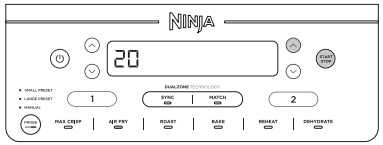
**2** L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez AIR FRY à l'aide du bouton central.




**3** Utilisez les flèches gauche pour régler la température.

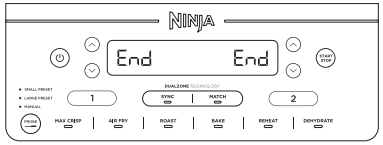



**4** Utilisez les flèches droites pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.




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

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




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



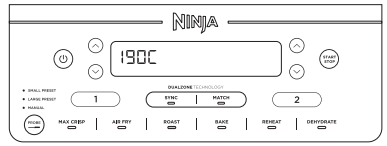
### Roast (Rôtir)

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

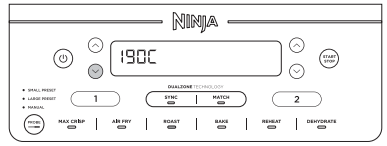
**1** Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



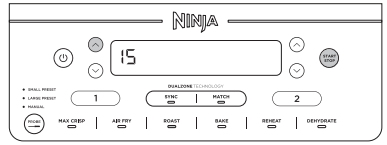
**2** L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez ROAST à l'aide du bouton central.



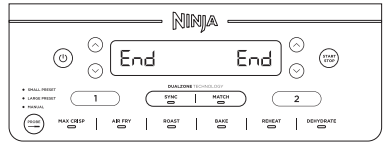

**3** Utilisez les flèches gauche pour régler la température.




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




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




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

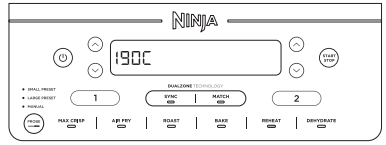
### Reheat (Réchauffer)

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

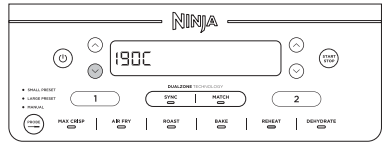
**1** Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



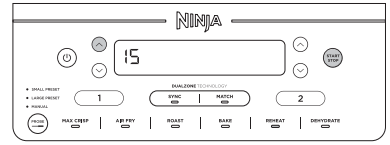
**2** L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez REHEAT à l'aide du bouton central.



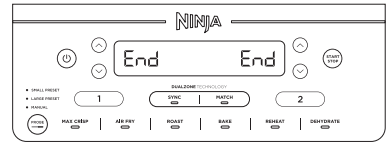

**3** Utilisez les flèches gauche pour régler la température.




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




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

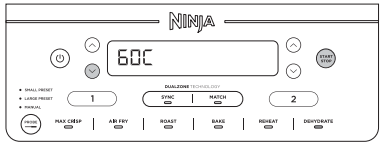



**6** Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

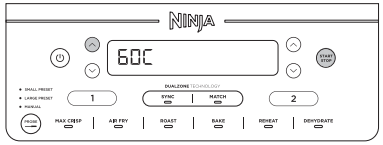
### Dehydrate (Déshydrater)

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

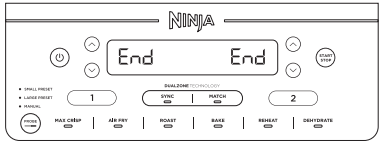
1. Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
2. L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment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




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




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

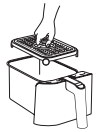



5. Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

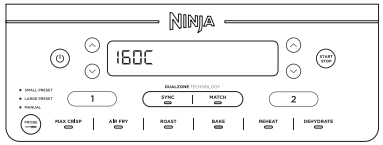
### Bake (Cuire)

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

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

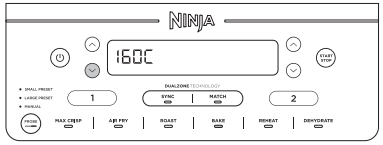


2. L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez BAKE à l'aide du bouton central.

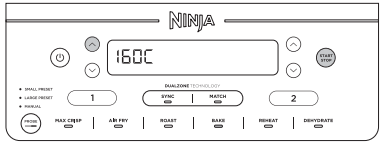



**REMARQUE :** Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C.

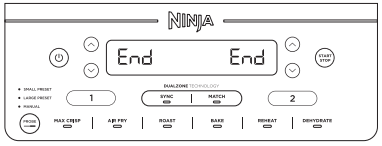
3. Utilisez les flèches gauche pour régler la température.




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




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




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





# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

# CONSEILS PRATIQUES

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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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



# GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



# NOTES

# VIELEN DANK

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

### REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

### BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

### TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 2470 W

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



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





# INHALTSVERZEICHNIS

**Wichtige Sicherheitshinweise ..... 43**

**Bestandteile ..... 45**

**Merkmale und Funktionen Ihrer Dual-Zone-Heissluftfritteuse ... 46**
Funktionstasten ..... 46
Bedientasten ..... 46

**Vor der ersten Verwendung ..... 46**

**Verwendung von Ninja® Probe ..... 47**

**Garen in Ihrer Heissluftfritteuse ..... 50**
Garen mit der Dual-ZoneTechnologie ..... 50
Garen in nur einer Kammer ..... 52
Max Crisp ..... 52
Air Fry (Heißluft-Frittieren) ..... 53
Roast (Braten) ..... 54
Reheat (Aufwärmen) ..... 54
Dehydrate (Dörren) ..... 55
Bake (Backen) ..... 55

**Reinigung und Pflege ..... 56**

**Hilfreiche Tipps ..... 56**

**Anleitung zur Fehlerbehebung ..... 57**

**Producktregistrierung ..... 58**

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT**

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

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

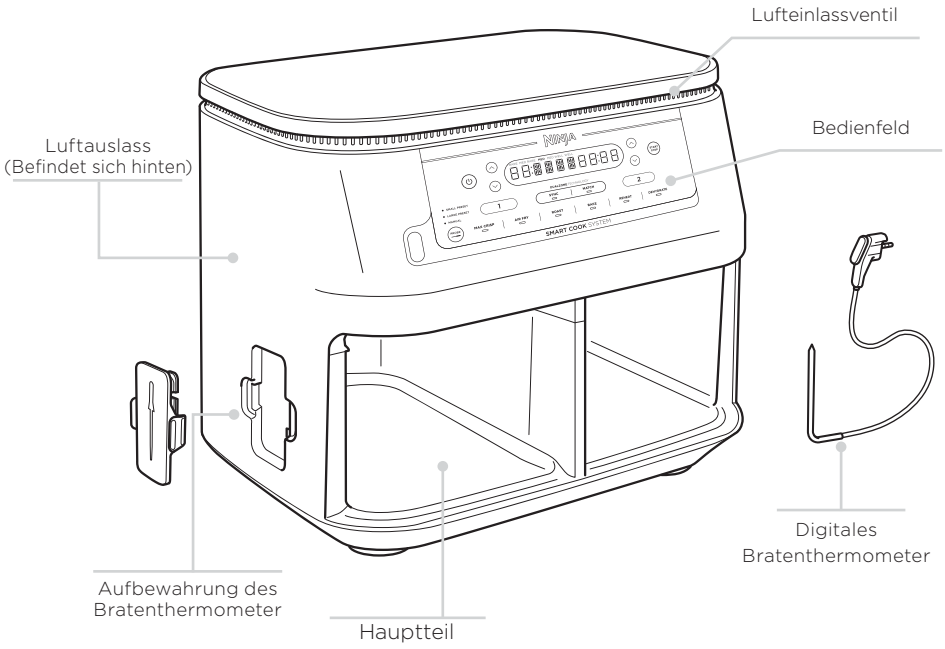
## ⚠ WARNHINWEISE

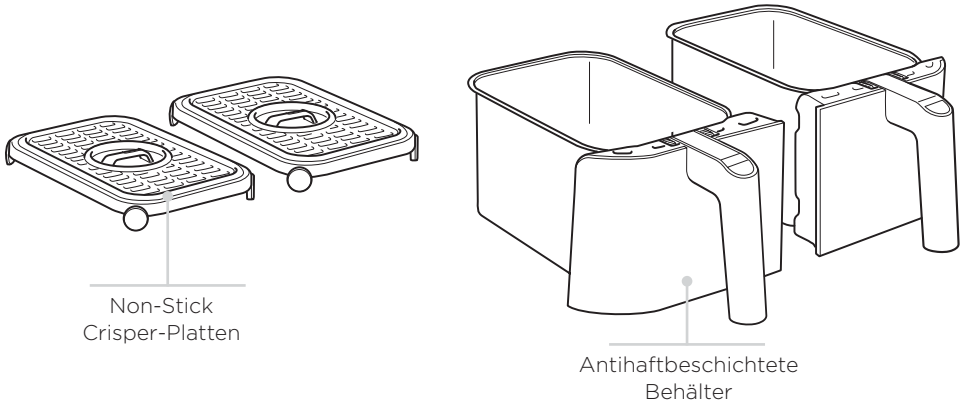
1. Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
2. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.
3. Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Gerätes. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerätspielen.
4. **NICHTS** auf das Gerät stellen oder lagern, wenn es in Gebrauch ist.
5. Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heißgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen oder eine Herdplatte stellen.
6. **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
7. **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
8. **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
9. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur im bereitgestellten Behälter kochen.
10. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Im Fall eines beschädigten Netzkabels oder Steckers verwenden Sie **NICHT** das Gerät. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
11. **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengestellt ist.
12. Decken Sie das Lufteinlassventil oder den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
13. Vor Einsetzen des entfernbaren Behälters in den Hauptteil müssen Behälter und Hauptteil sauber und trocken sein, wischen Sie alle dazu mit einem weichen Tuch ab.
14. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
15. Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatten bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
16. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
17. Verwenden Sie **KEINE** Zubehörteile, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikkochfläche, eine elektrische Spule; einen Gasbrennerherd oder Grillofen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
18. Stellen Sie vor Betrieb **IMMER** sicher, dass der Behälter vollständig geschlossen ist.
19. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.
20. Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der entfernbare Behälter nicht im Gerät eingesetzt ist.
21. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
22. Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommen. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
23. Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
24. Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
25. **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
26. Bringen Sie NIEMALS Ihre Hände in die Nähe des Kabels des digitalen Temperaturfühlers, wenn es im Betrieb ist, um Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern.
27. Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie ein Gerät bewegen oder transportieren, in dem sich heiße Lebensmittel, befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
28. Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen sie **KEINESFALLS** das Netzkabel über Tischkanten oder über Arbeitsflächen herunter hängen, und es darf keinesfalls heiße Oberflächen berühren.
29. Die Behälter und die Crisper-Platte erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie den Behälter oder die Platte aus dem Gerät entfernen. Stellen Sie nach dem Herausnehmen den Behälter oder die Platte **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
30. Reinigungstätigkeiten und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
31. Um das Gerät zu trennen, auf „OFF“ schalten. Dann bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle trennen. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
32. **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
33. Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.

| | |
|---|---|
|  | Weist darauf hin, dass die Anleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen. |
|  | Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung missachtet wird. |
|  | Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen. |
|  | Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen. |

## DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

# BESTANDTEILE

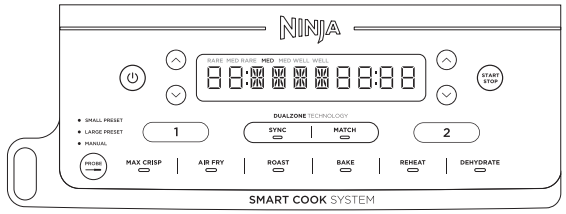





# MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER DUAL-ZONEHEISSLUFTFRITTEUSE






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

## FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

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

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

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

## BEDIENTASTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
2. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Reinigen Sie die antihaftbeschichteten Behälter und Crisper-Platten mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich und trocknen Sie sie gut ab. Reinigen Sie die Haupteinheit oder das Bratenthermometer **NICHT** in der Spülmaschine.
4. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.

# VERWENDUNG VON NINJA® PROBE

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

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

1 Entfernen Sie das Aufbewahrungsfach für das Bratenthermometer auf der linken Seite des Geräts. Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Thermometer herauszunehmen. Entnehmen Sie die Schublade von Zone 1 (bevor Sie das Bratenthermometer anschließen).

2 Stecken Sie das Bratenthermometer in die Proteinquelle. Gehen Sie dabei entsprechend den Anweisungen auf Seite 49 vor, um sicherzustellen, dass das Bratenthermometer richtig platziert ist.

3 Stecken Sie das Bratenthermometer in die Buchse (links vom Bedienfeld) ein. Drücken Sie den Stecker fest herein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringt. Setzen Sie anschließend die Schublade ein. Sie werden ein Klicken hören, wenn das Bratenthermometer richtig eingesetzt ist. Verstauen Sie das Aufbewahrungsfach wieder seitlich an der Einheit.

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

4 Wenn das Bratenthermometer in die Buchse eingestöpselt ist, wählen Sie Zone 1 und anschließend die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie mit den Pfeilen links die Gartemperatur ein.

5 Verwenden Sie die PROBE-Taste, um je nach Größe der Proteinquelle SMALL PRESET (Voreinstellung kleine Portion) oder PRESET LARGE (Voreinstellung große Portion) auszuwählen. Verwenden Sie die Pfeile links neben dem Display, um die Proteinquelle auszuwählen, und die Pfeile rechts neben dem Display, um die innere Garstufe der Speise einzustellen. Wenn Sie die MANUAL-Taste auswählen, verwenden Sie die unten empfohlenen Gartemperaturen.

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

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

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

6 Kein Vorheizen erforderlich. Nachdem Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Bildschirm wird die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers sowie die Zieltemperatur angezeigt.

7 Das Gerät stoppt automatisch, wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist.

8 Legen Sie das Fleisch auf einen Teller und lassen Sie es für eine Weile ruhen. Das Bratenthermometer kann jetzt herausgenommen werden. Das Fleisch gart weiter bis zur eingestellten Garstufe, ca. 3–5 Minuten lang. Dies ist ein wichtiger Schritt, da die Ergebnisse „weniger gar“ aussehen können, wenn das Ruhen ausgelassen wird. Die Garzeiten können je nach Fleischgröße, Fleischanteil und Fleischart variieren.



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

## SYNC mit Bratenthermometer verwenden:

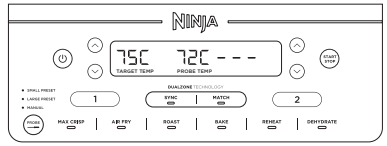
1 Befolgen Sie zum Einrichten des Bratenthermometers die Schritte 1–3 auf Seite 47.

2 Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Verwenden Sie die PROBE-Taste, um je nach Größe der Proteinquelle SMALL oder LARGE PRESET auszuwählen (Richtlinien dazu finden Sie in der Kurzanleitung). Verwenden Sie die Pfeile links, um die gewünschte Proteinquelle auszuwählen, und die Pfeile rechts, um die gewünschte Garstufe einzustellen.

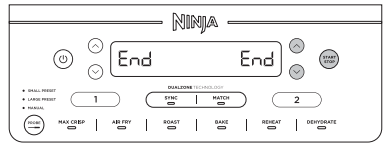
3 Drücken Sie auf Zone2 und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie Zeit und Temperatur ein und wählen Sie SYNC. Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.

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

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




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




## Funktion MATCH mit Bratenthermometer verwenden:

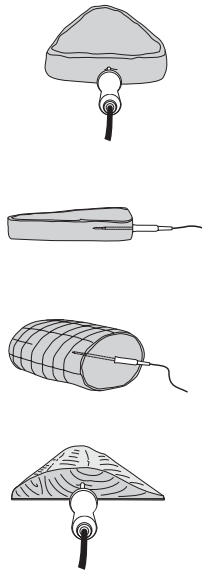
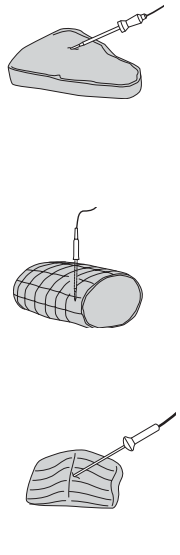
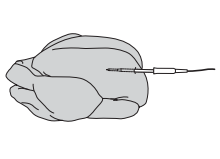
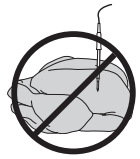
1 Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Verwenden Sie die Pfeile links, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen. Verwenden Sie die PROBE-Taste, um je nach Größe der Proteinquelle die Option SMALL PRESET (Voreinstellung kleine Portion) oder LARGE PRESET (Voreinstellung große Portion) auszuwählen. Eine Orientierungshilfe finden Sie in der Kurzanleitung. Wenn Sie die MANUAL-Taste auswählen, verwenden Sie die auf Seite 47 empfohlenen Gartemperaturen.

Verwenden Sie die Pfeile links neben dem Display, um die gewünschte Proteinquelle auszuwählen, und die Pfeile rechts neben dem Display, um die Garstufe einzustellen.

2 Wählen Sie MATCH aus und drücken Sie dann die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.

# VERWENDUNG VON NINJA® PROBE

## KORREKTES EINFÜHREN DES TEMPERATURFÜHLERS

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

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

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





# GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

## SCHNELLSTARTANLEITUNG FÜR REZEPTE UND KOCHTABELLEN

### GAREN MIT DER DUALZONE-TECHNOLOGIE

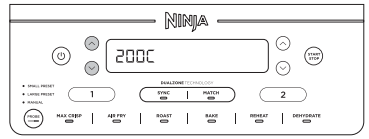
Die Zwei-Zonen-Technologie nutzt zwei Garkammern, um die Flexibilität zu steigern. Die Sync-Funktion gewährleistet, dass unabhängig von den unterschiedlichen Gareinstellungen beide Kammern zum selben Zeitpunkt ihren Garvorgang abschließen.

### SYNC

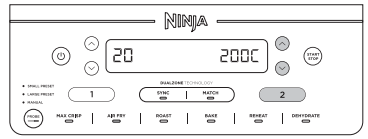
Um den Garvorgang zum selben Zeitpunkt zu beenden, wenn die Gerichte unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen oder sogar Funktionen aufweisen:

**1** Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.

**2** Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den Linke Pfeilen und die Garzeit mit den Rechte Pfeilen ein.

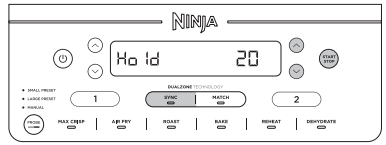



**3** Wählen Sie Kammer 2 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den Linke Pfeilen und die Garzeit mit den Rechte Pfeilen ein.



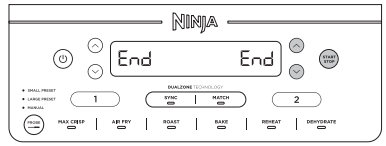

**HINWEIS:** Sie können für Kammer 2 eine andere Funktion wählen.

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




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

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



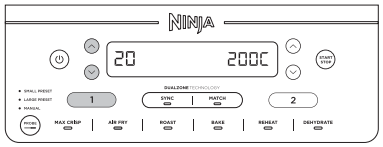

**6** Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie Behälter **NICHT** oben auf das Gerät.

# GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE – FORTSETZ.

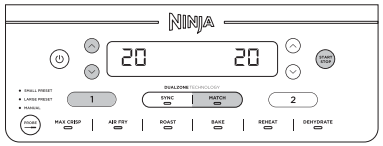
### MATCH (ohne Digitales Bratenthermometer)

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

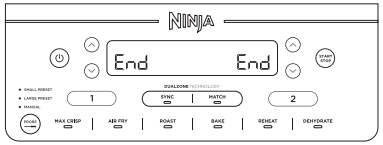
1. Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
2. Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den Linke Pfeilen und die Garzeit mit den Rechte Pfeilen ein.




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



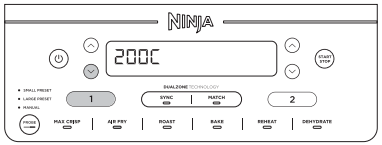

4. Auf beiden Anzeigen erscheint „END“, wenn der Garvorgang zur selben Zeit beendet wird.



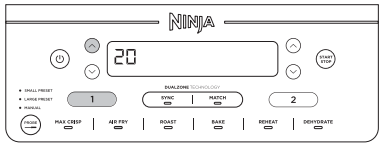

5. Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe.

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

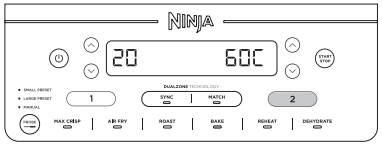
1. Wählen Sie Kammer 1 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Funktion aus. Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.




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




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




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




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

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





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

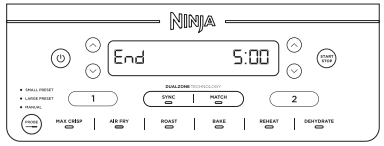
1. Wählen Sie die Kammer, in der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.




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




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




## GAREN ANHALTEN

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

### BEI VERWENDUNG IM SYNC- oder MATCH-MODUS

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

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

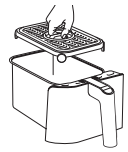
## GAREN IN NUR EINER KAMMER

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

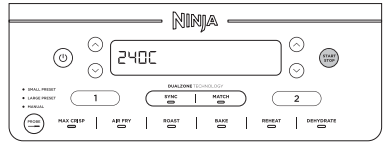
### Max Crisp

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

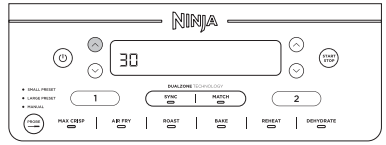
1. Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



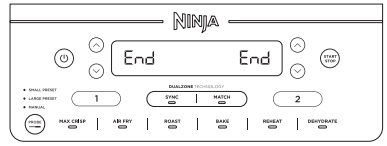
2. Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie MAX CRISP.




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




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



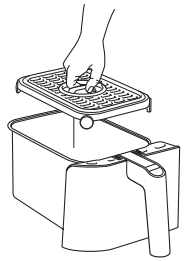
# GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE – FORTSETZ.

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

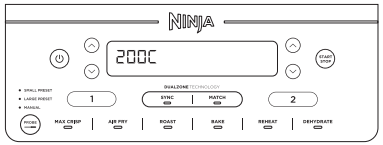
### Air Fry (Heißluft-Frittieren)

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

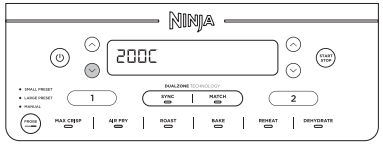
**1** Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



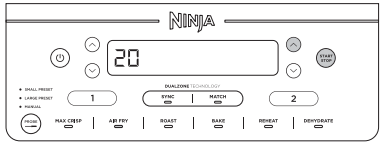
**2** Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs AIR FRY aus.




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

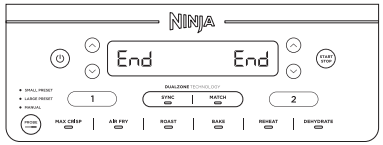



**4** Verwenden Sie die Rechte Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.




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

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




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





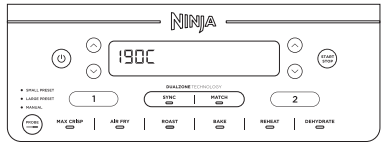
### Roast (Braten)

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

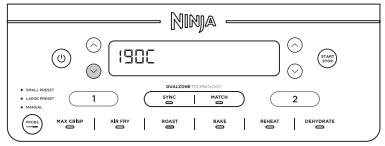
**1** Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



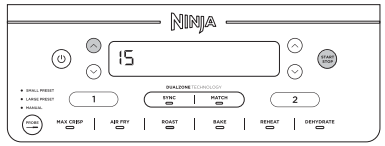
**2** Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs ROAST aus



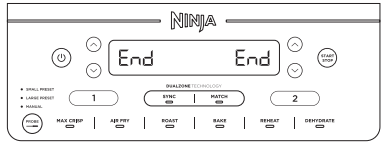

**3** Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.




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




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

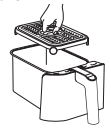



**6** Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

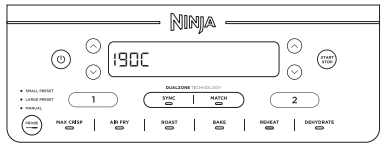
### Reheat (Aufwärmen)

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

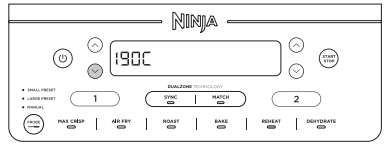
**1** Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



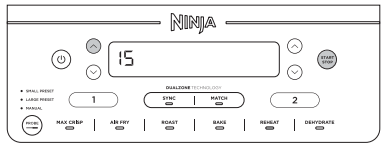
**2** Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs REHEAT aus.



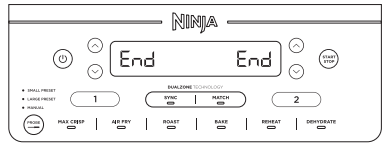

**3** Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.




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




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

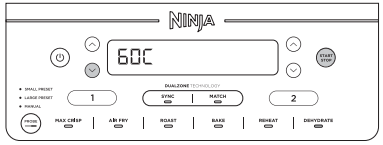



**6** Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

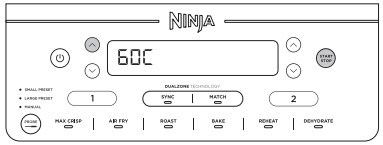
### Dehydrate (Dörren)

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 60 °C.

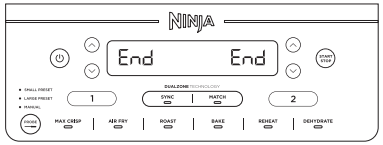
1. Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Korb. Legen Sie anschließend den Knusperblech in den Korb auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Knusperblech.
2. Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie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




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




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

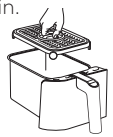



5. Kippen Sie die Zutaten aus den Körben oder nehmen Sie eine Silikonzange/ Silikonutensilien zur Hilfe. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

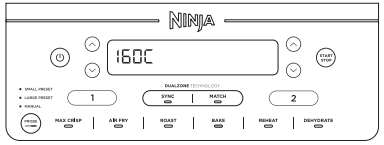
### Bake (Backen)

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 160 °C.

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

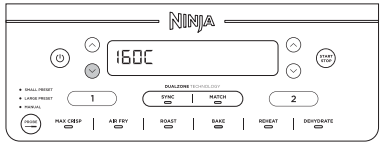


2. Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs BAKE aus.

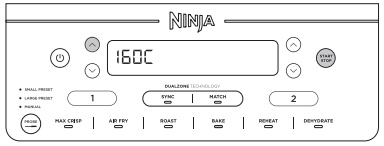



**HINWEIS:** Um Rezepte von einem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 10 °C.

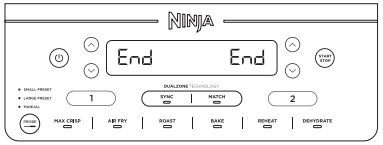
3. Verwenden Sie die Linke Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.




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




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




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





# REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

# HILFREICHE TIPPS

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

# ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

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



# GARANTIEBEDINGUNGEN



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

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

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

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

**Ninja®-Garantie**

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

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

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

**Wo ist die Garantie räumlich gültig?**

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

**Wie mache ich die Garantie geltend?**

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

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

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

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.eu.

**Wie registriere ich meine Garantie?**

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

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

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

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu.

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

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

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

**Was wird durch die Garantie abgedeckt?**

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

**Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?**

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

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

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



# NOTES

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

### REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scan QR-koden med en mobilenhed

### NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

_____

### TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 2470W

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



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





# INDHOLDSFORTEGNELSE

**Vigtige sikkerhedsforanstaltninger ..... 63**

**Dele ..... 65**

**Lær din airfryer med to zoner at kende ..... 66**
Funktionsknapper ..... 66
Betjeningsknapper ..... 66

**Inden første brug ..... 66**

**Brug af Ninja®-termometeret ..... 67**

**Sådan bruger du din airfryer med to zoner ..... 70**
Madlavning med DualZone-teknologi ..... 70
Madlavning i en enkelt zone ..... 72
- Max Crisp (Maksimal Sprødhed) ..... 72
- Air Fry (Luftstegning) ..... 73
- Roast (Stegning) ..... 74
- Reheat (Genopvarm) ..... 74
- Dehydrate (Dehydrering) ..... 75
- Bake (Bagning) ..... 75

**Rengøring og vedligeholdelse ..... 76**

**Nyttige tips ..... 76**

**Fejlfindingsguide ..... 77**

**Produktregistrering ..... 78**

# VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

**KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG**

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

**Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altidoverholdes, herunder følgende:**

## ⚠ ADVARSLER

**1** Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

**2** Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet må **IKKE** bruges af børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det anvendes i nærheden af børn

**3** Børn må ikke lege med dette apparat.

**4** Må **IKKE** anbring eller opbevar noget oven på produktet, når det er i brug.

**5** Du må **IKKE** anbringe apparatet på varme overflader eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn eller på en varmeplade.

**6** Brug **ALDRIG** en stikkontakt under køkkenbordet.

**7** Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.

**8** Brug **IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn under 8 år kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.

**9** For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske. Tilbered kun i den medfølgende kurv.

**10** Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.

**11** Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.

**12** Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør det, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.

**13** Inden du placerer den aftagelige kurv i hovedenheden, skal du sørge for, at kurv og enhed er rene og tørre ved at aftørre dem med en blød klud.

**14** Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan resultere i personskader.

**15** Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.

**16** Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.

**17** Brug **IKKE** udstyr, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja. Brug ikke udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller på en grill. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.

**18** Sørg **ALTID** for, at kurven er lukket ordentligt, før du tænder.

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

**20** Brug **IKKE** apparatet, hvis den aftagelige kurv ikke er sat i.

**21** Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.

**22** Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.

**23** Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.

**24** Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.

**25** Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.

**26** Placér IKKE hænderne i nærheden af ledningen til det digitale stegetermometer, når det er i brug. Så undgår du forbrænding eller skoldning.

**27** Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.

**28** Spildt mad kan forårsage forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.

**29** Kurven og risten bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurven eller risten fra apparatet. Stil **ALTID** kurven eller risten på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.

**30** Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.

**31** For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring. Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.

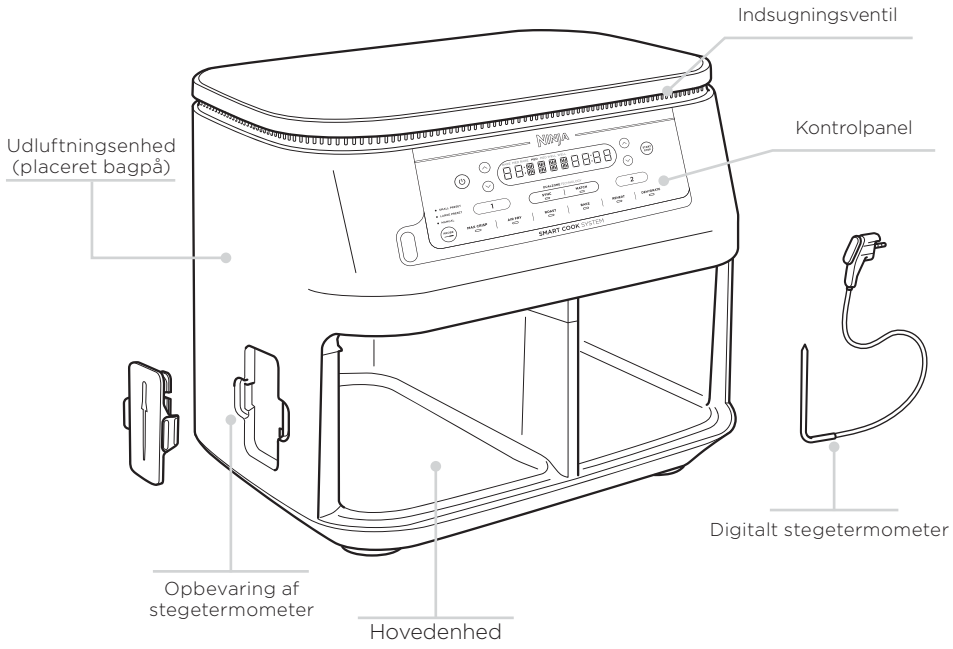
**32** Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.

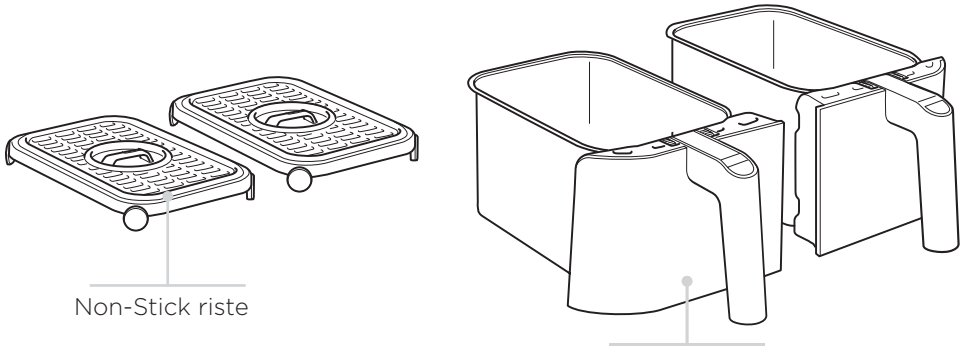
**33** Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.

| | |
|---|---|
|  | Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse. |
|  | Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselssymbol ignoreres. |
|  | Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger. |
|  | Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug. |

# GEM DISSE ANVISNINGER

# DELE

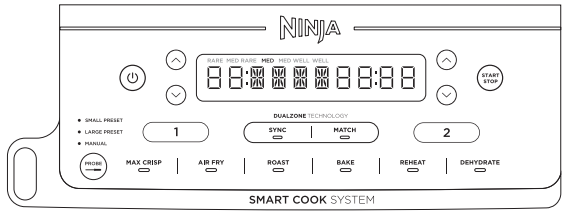







# LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE




Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

**FUNKTIONSKNAPPER**

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

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

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

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

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

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

**BETJENINGSKNAPPER**

① Kontrollér udgangen for kurven til venstre (zone 1).

② Kontrollér udgangen for kurven til højre (zone 2).

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

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

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

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

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

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

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

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

# INDEN FØRSTE BRUG

1. Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
2. Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
3. Vask slip-let-kurvene og ristene med varmt sæbevand, og skyl derefter og tør dem grundigt. Ristene er de **ENESTE** dele, der kan komme i opvaskemaskinen. For at forlænge levetiden for skufferne anbefaler vi håndvask. Vask **ALDRIG** hovedenheden eller stegetermometeret i opvaskemaskinen.
4. Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.

# BRUG AF NINJA®-TERMOMETERET

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

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

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

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

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

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

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

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

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





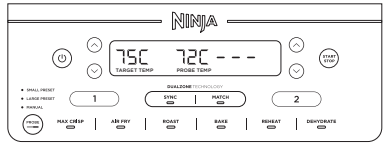
**BEMÆRK:** Stegetermometeret bliver VARMT. Brug enten handsker eller en tang til at tage stegetermometeret ud af kødet.

## Brug af SYNC med termometer:

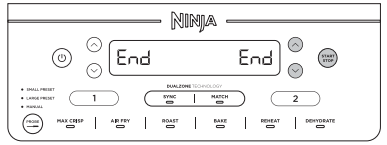
1. Se trin 1-3 på side 67 for instruktioner om opsætning af termometeret.
2. Tryk på Zone 1 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug PROBE (TERMOMETER)-knappen til at vælge enten den lille eller den store forudindstilling, afhængigt af størrelsen på kødstykket (se startvejledning for vejledning).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

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

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




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



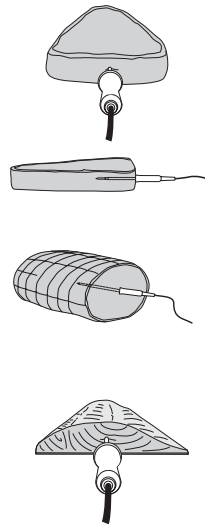
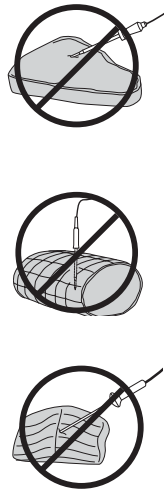
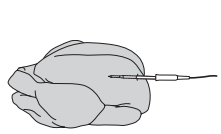

## Brug af MATCH med termometer:

1. Tryk på Zone 1 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug de venstre pile til at vælge den ønskede tilberedningstemperatur. Brug PROBE (TERMOMETER)-knappen til at vælge Small Preset (Lille forudindstilling) eller Large Preset (Stor forudindstilling), afhængigt af størrelsen på kødstykket. Se startvejledning for vejledning. Hvis du bruger knappen Manual (Manuel), skal du bruge de anbefalede interne tilberedningstemperaturer på side 67.

   Brug pilene til højre på displayet til at vælge den ønskede madtype og pilene til venstre på displayet til at indstille den ønskede temperatur.
2. Vælg MATCH, og tryk derefter på START/STOP-knappen for at begynde tilberedningen.

# BRUG AF NINJA®-TERMOMETERET

## SÅDAN INDSÆTTER DU STEGETERMOMETERET KORREKT

| MADTYPE: | PLACERING | KORREKT | UKORREKT |
|---|---|---|---|
| **Bøffer**<br>**Svinekoteletter**<br>**Lammekoteletter**<br>**Kyllingebryst**<br>**Burgere**<br>**Mørbrad**<br>**Fiskefileter** | • Indsæt stegetermometeret vandret i midten af kødets tykkeste del.<br>• Sørg for, at stegetermometerets spids er sat lige ind i midten af kødet - ikke vinklet mod bunden eller toppen.<br>• Sørg for, at stegetermometeret er tæt på (uden at røre ved) benet og væk fra fedt eller brusk.<br><br>**BEMÆRK:** Den tykkeste del af filleten er ikke nødvendigvis midten. Det er vigtigt, at spidsen af stegetermometeret rammer den tykkeste del, så det ønskede resultat kan opnås. |  |  |
| **Hel kylling** | • Indsæt stegetermometeret vandret i den tykkeste del af brystet parallelt med benet (uden at røre det).<br>• Sørg for, at den spidsen rammer i den tykkeste del af brystet og ikke går hele vejen ind i brysthulen. |  |  |

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

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





# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR

## STARTVEJLEDNING TIL OPSKRIFTER OG MADLAVNINGSSKEMAER

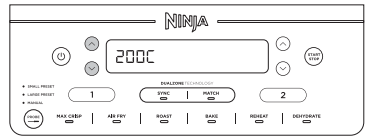
### TILBEREDNING MED DUALZONE-TEKNOLOGI

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

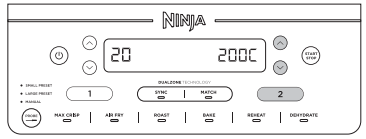
### SYNKRONISERING

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

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

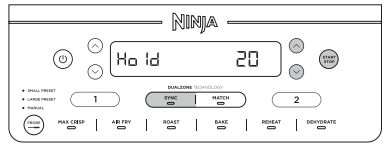



3. Vælg zone 2 og derpå den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Brug Venstre pilene til at indstille temperaturen og brug Højre pile til at indstille varigheden.



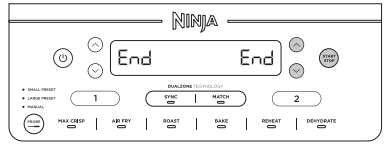

**BEMÆRK:** Du kan vælge en anden funktion for zone 2.

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




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

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



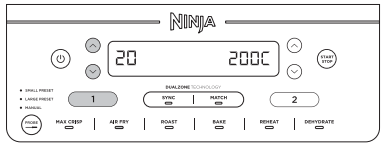

6. Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning. **PLACER IKKE** kurve oven på apparatet.

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR – FORTS.

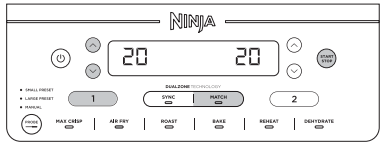
### MATCH (uden Digitalt stegetermometer)

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

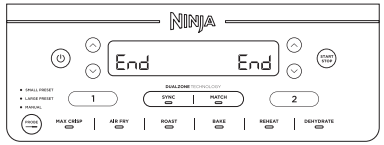
1. Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
2. Zone 1 vil forblive oplyst. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Brug Venstre pilene til at indstille temperaturen og brug Højre pile til at indstille varigheden.




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



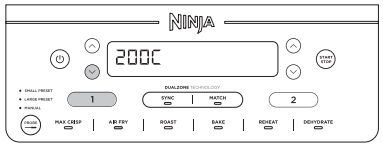

4. "Slut" vil vises på begge skærme, når tilberedningstiden slutter samtidig.



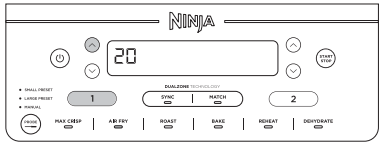

5. Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

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

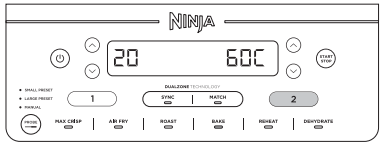
1. Vælg zone 1 og derpå den ønskede funktion med drejeknappen. Brug Venstre pilene til at indstille temperaturen.



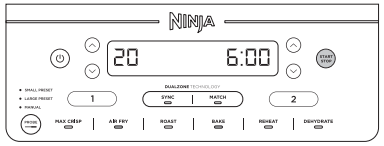

2. Brug Højre pile til at justere varigheden.




3. Vælg zone 2 og gentag trin 1 og 2.




4. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedning i begge zoner.



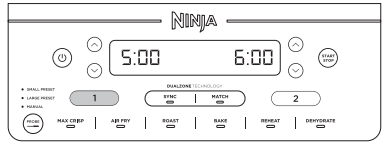

**BEMÆRK:** Hvis du beslutter dig for, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er forbi, du kan **STANDSE EN ZONE.** Vælg den zone, og tryk derefter på START/STOP. Se side 72 for yderligere instruktioner.

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

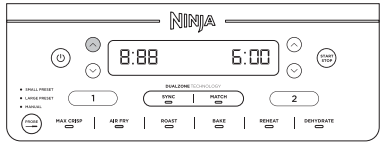


### AFSLUTNING AF TILBEREDNINGSTIDEN I ÉN ZONE (MENS BEGGE ZONER ANVENDES)

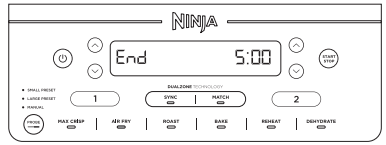
1. Vælg den zone, du vil stoppe.




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




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




### PAUSERING AF MADLAVNING

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

### VED BRUG I SYNC eller MATCH-TILSTAND

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

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

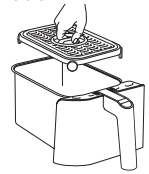
### TILBEREDNING I EN ENKELT ZONE

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

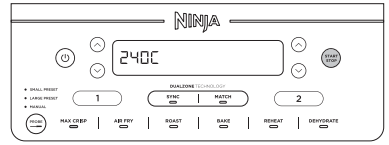
### Max Crisp (maksimal sprødhed)

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

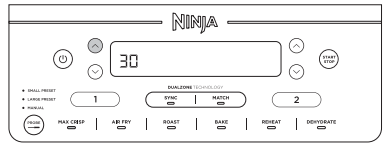
1. Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



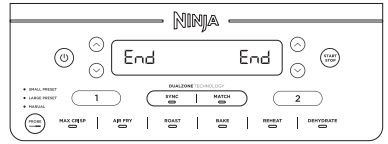
2. Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg MAKSIMAL SPRØDHED..




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




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




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

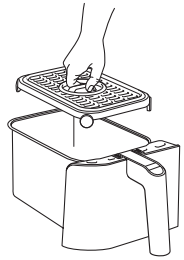
# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR – FORTS.



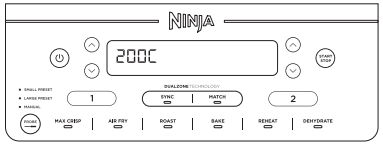
### Air Fry (luftfriture)

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

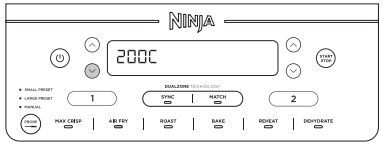
**1** Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



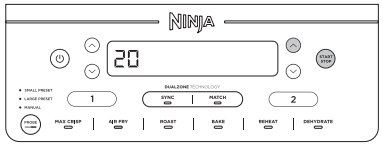
**2** Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg LUFTFRITURE med drejeknappen.




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

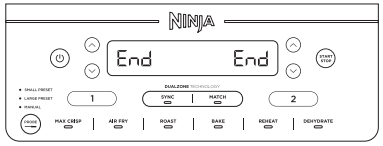



**4** Brug Højre pile til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.




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

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




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



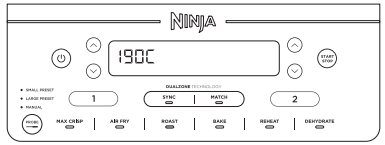
### Roast (stegning)

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

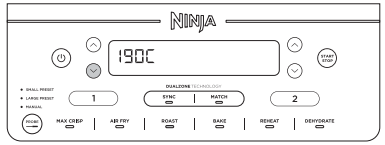
**1** Sæt en rist ind i kurven (valgfri), put ingredienser i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



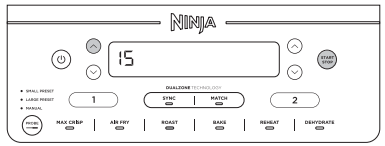
**2** Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Væg STEG med drejeknappen



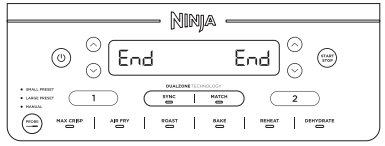

**3** Brug Venstre pilene til at indstille den ønskede temperatur.




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




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

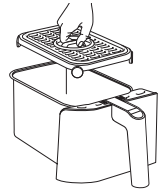



**6** Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

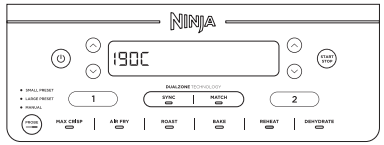
### Reheat (genopvarmning)

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

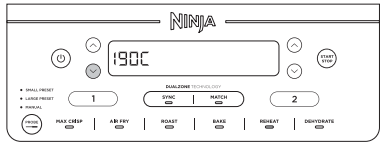
**1** Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



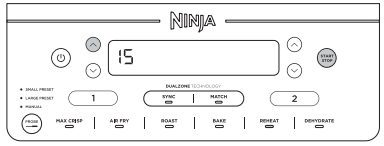
**2** Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg GENOPVARM med drejeknappen.



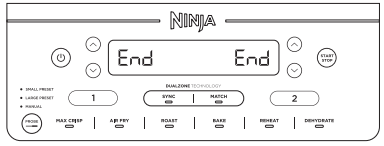

**3** Brug Venstre pilene til at indstille den ønskede temperatur.




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




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

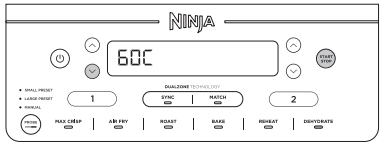



**6** Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

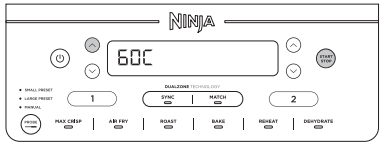
### Dehydrate (dehydrering)

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

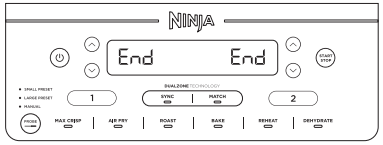
1. Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
2. Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for, skal zone 2 vælges). Vælg DEHYDRER med drejeknappen. Standardtemperaturen vises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




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




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




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

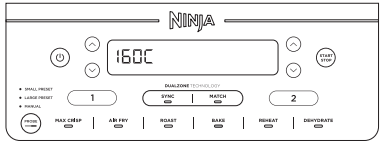
### Bake (bagning)

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

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

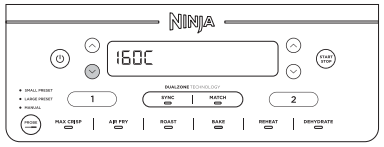


2. Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for, skal zone 2 vælges). Vælg BAG med drejeknappen.

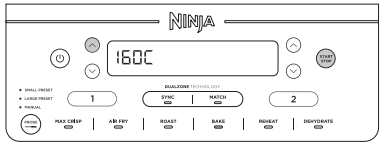



**BEMÆRK:** For at konvertere opskrifter fra en almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C.

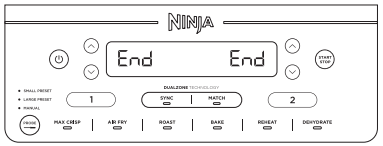
3. Brug Venstre pilene til at indstille den ønskede temperatur.




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




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




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





# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

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

# NYTTIGE TIPS

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

# FEJLFINDING

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



# PRODUKTREGISTRERING



**TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI**

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

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

**Ninja®-garantier**

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

Du kan finde online-support på www.ninjakitchen.eu.

**Hvordan registrerer jeg min garanti?**

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

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

Hvis du vil registrere online, skal du gå til www.ninjakitchen.eu.

**VIGTIGT**

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

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

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

Du kan finde flere oplysninger om vores fortrolighedspolitik på www.ninjakitchen.eu.

**Hvor længe dækker garantien for vores produkter?**

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

**Hvad dækker garantien?**

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

**Hvad dækker garantien ikke?**

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

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

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

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



# NOTES

# GRACIAS
**por comprar la freidora de aire de zona doble Ninja® Foodi®**

### REGISTRE SU PRODUCTO

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

### REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: _____

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

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



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





# ÍNDICE

**Salvaguardas importantes . . . . . 83**

**Piezas . . . . . 85**

**Composición de la freidora de aire de zona doble . . . . . 86**
Botones de función . . . . . 86
Botones de funcionamiento . . . . . 86

**Antes del primer uso . . . . . 86**

**Modo de empleo del sensor Ninja® . . . . . 87**

**Uso de la freidora de aire de zona doble . . . . . 90**
Cocina con tecnología DualZone . . . . . 90
Cocinar en una sola zona . . . . . 92
Max Crisp (Gratinado máximo) . . . . . 92
Air Fry (Freír con aire) . . . . . 93
Roast (Asar) . . . . . 94
Reheat (Recalentar) . . . . . 94
Dehydrate (Deshidratar) . . . . . 95
Bake (Hornear) . . . . . 95

**Limpieza y mantenimiento . . . . . 96**

**Consejos útiles . . . . . 96**

**Guía de resolución de problemas . . . . . 97**

**Registro de producto . . . . . 98**

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

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

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

## ⚠ ADVERTENCIAS

**1** Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.

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

**3** Los niños no deben jugar con este aparato.

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

**5** **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente o sobre un quemador caliente.

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

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

**8** **NO** utilice cables alargadores. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.

**9** Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine solo en la cesta incluida.

**10** Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.

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

**12** **NO** tape el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.

**13** Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas frotando con un paño suave.

**14** Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.

**15** Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.

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

**17** **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados ni comercializados por SharkNinja. No coloque accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de inducción, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

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



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

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

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

**22** Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene los recipientes en exceso cuando vaya a proceder a la cocción. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.

**23** Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.

**24** En caso de que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.

**25** **NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas con que va equipado el aparato.

**26** **NO** pongas las manos cerca del cable del Sensor Digital de Cocción cuando lo estés usando para evitar quemarte.

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

**27** El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.

**28** La cesta y la placa de gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evite tocar la cesta o la placa al extraerlas del aparato. **SIEMPRE** debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

**29** Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.

**30** Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o de extraer piezas del mismo y almacenarlo.

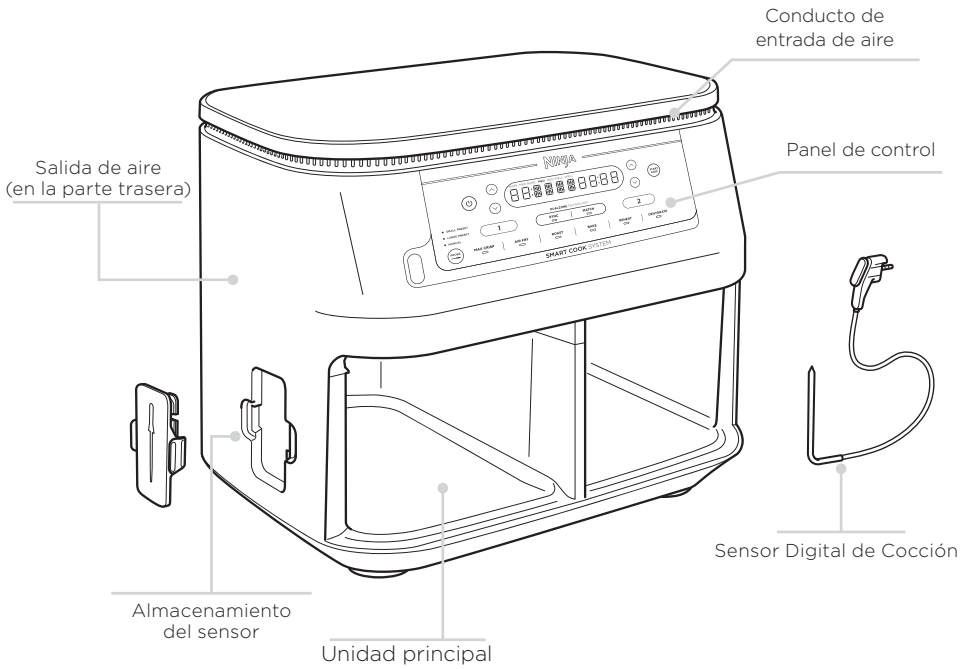
**31** **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.

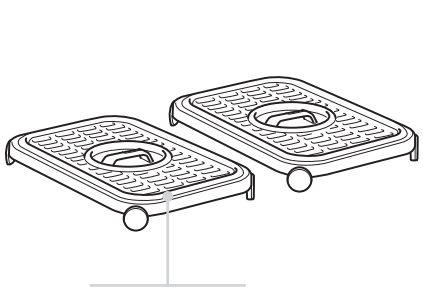
**32** Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.

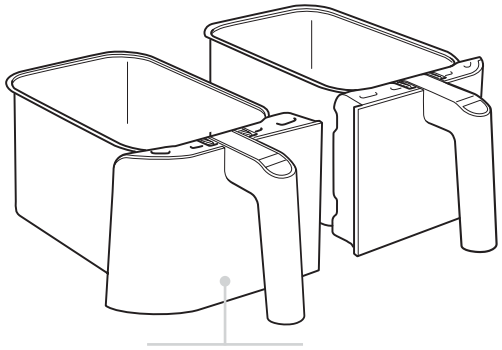
| | |
|---|---|
|  | Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto. |
|  | Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo. |
|  | Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras. |
|  | Solo para uso doméstico y en interiores. |

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# PIEZAS



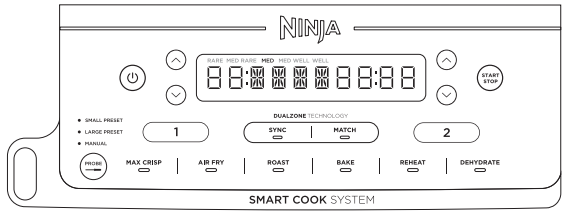


Placas de gratinar antiadherentes


Cestas antiadherentes (apto para lavavajillas)





# COMPOSICIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE




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

**BOTONES DE FUNCIÓN**

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

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

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

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

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

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

**BOTONES DE FUNCIONAMIENTO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire del aparato todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.
2. Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
3. Lave las cestas y las placas de gratinar con agua caliente y jabonosa y, a continuación, aclárelas y séquelas concienzudamente. Las cestas y las placas de gratinar son las **ÚNICAS** piezas que se pueden meter en un lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de las cestas, recomendamos lavarlas a mano. **NUNCA** laves la unidad principal ni el sensor en el lavavajillas.
4. Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

# MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA®

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

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

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

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

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

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

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

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

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





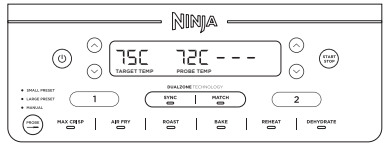
**NOTA:** El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes o pinzas para sacarlo de la comida.

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

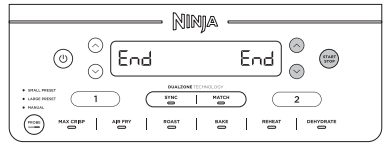
1. Consulta los pasos 1-3 en la página 87 de las instrucciones para configurar el sensor.
2. Pulsa Zone 1 (Zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas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

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

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




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



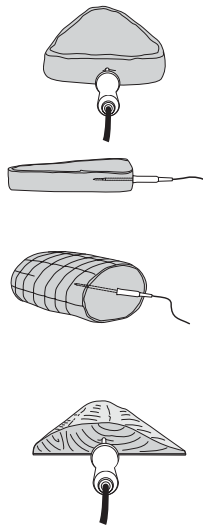
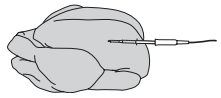

## Usar la función MATCH (Ajustar) con el sensor:

1. Pulsa Zone 1 (Zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Utiliza las flechas de la izquierda para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas. Consulta la Guía de inicio rápido como referencia. Si usas el botón MANUAL, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas en la página 87..

   Utiliza las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo proteína y las flechas a la izquierda para ajustar el resultado interno de tu comida.
2. Selecciona MATCH (Ajustar) y, a continuación, presiona el botón START/ STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar.

# MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA®

## CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

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

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

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





# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE

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

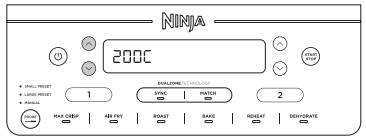
### COCINAR CON TECNOLOGÍA DUALZONE

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

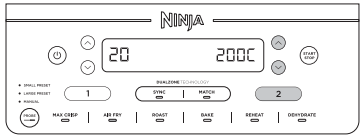
### SYNC (SINCRONIZACIÓN)

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

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

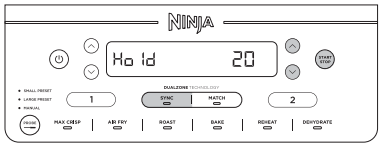



3. Seleccione la zona 2 y luego la función de cocción deseada utilizando el selector. Use las Flechas izquierda para ajustar la tempera-tura y las flechas derechas para ajustar el tiempo.



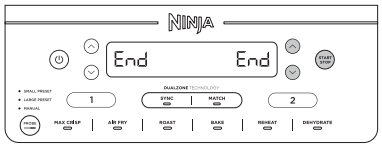

**NOTA:** Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

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




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

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




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

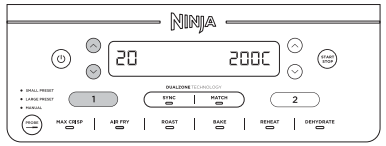
# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE – CONT.

### MATCH (COMBINACIÓN)

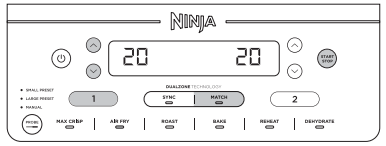
Para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar distintos alimentos con la misma función, temperatura y tiempo:

**1** Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.

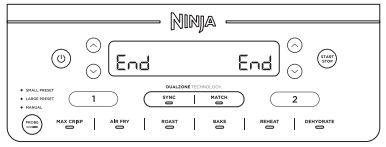
**2** La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las Flechas izquierda para ajustar la temperatura y las flechas derechas para ajustar el tiempo.




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



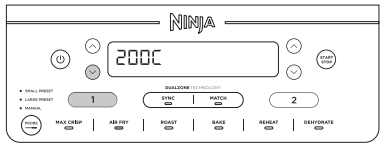

**4** Aparecerá “End” (fin) en las dos pantallas cuando termine la cocción al mismo tiempo.



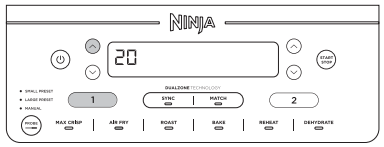

**5** Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

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

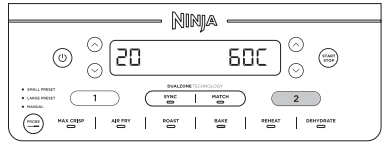
**1** Seleccione la zona 1 y luego la función deseada utilizando el selector. Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura.



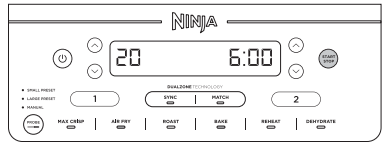

**2** Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo.




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




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




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

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

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

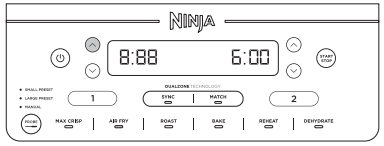


## TERMINAR EL TIEMPO DE COCCIÓN EN UNA ZONA (MIENTRAS USA AMBAS ZONAS)

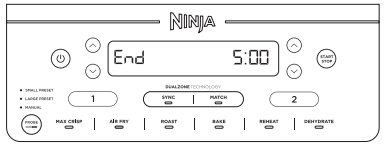
**1** Seleccione la zona que desea detener.




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




**3** La palabra “End” (fin) aparecerá en la pantalla. La cocción continuará en la otra zona.




## PAUSA DE COCINADO

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

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

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

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

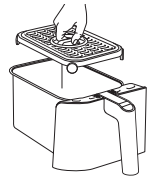
## COCINAR EN UNA SOLA ZONA

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

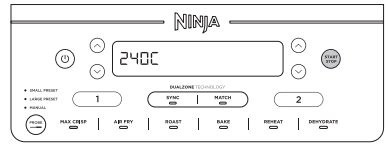
### Max Crisp (gratinado máximo)

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

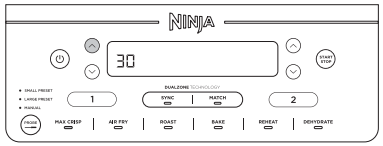
**1** Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



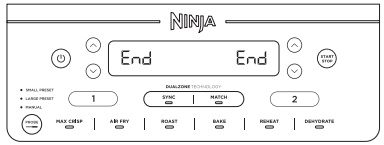
**2** La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione MAX CRISP (gratinado máximo).




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




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



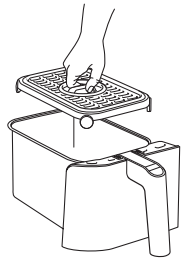
# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE – CONT.

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

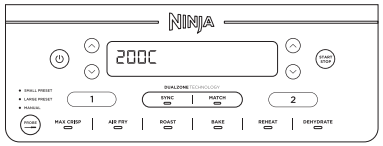
### Air Fry (freír con aire)

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

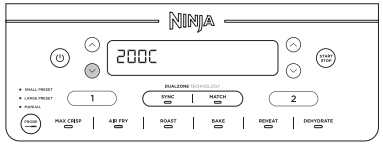
**1** Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



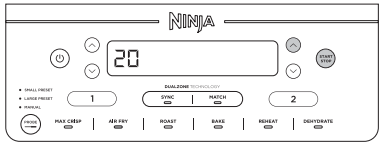
**2** La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY (freír con aire) utilizando el selector.




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

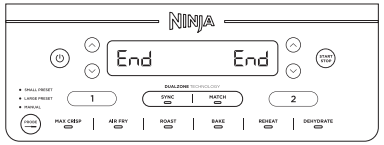



**4** Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione el selector para empezar a cocinar.




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

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




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





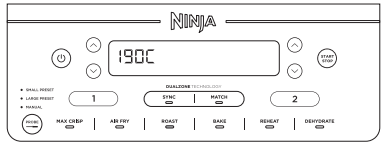
### Roast (asar)

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

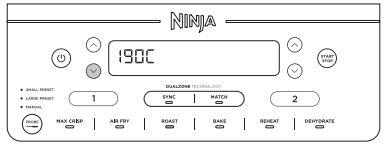
**1** Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad.



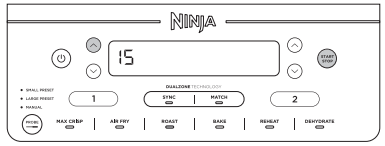
**2** La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione ROAST (asar) utilizando el selector.



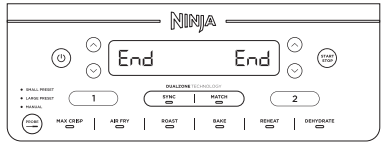

**3** Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.




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




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




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

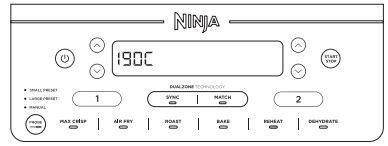
### Reheat (recalentar)

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

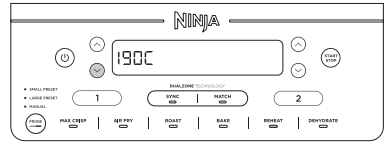
**1** Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



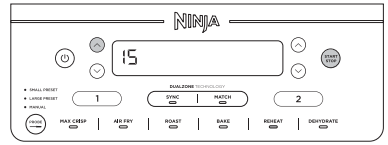
**2** La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione REHEAT (recalentar) utilizando el selector.



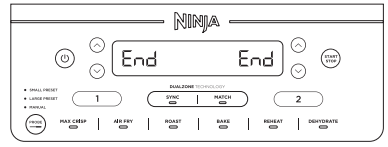

**3** Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.




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




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



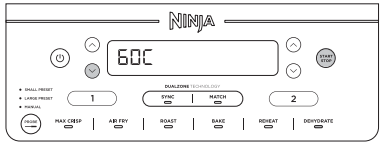

**6** Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

### Dehydrate (deshidratar)

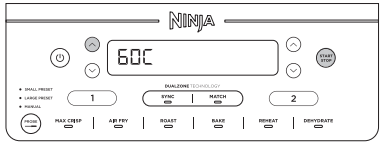
**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 60°C.

1 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.

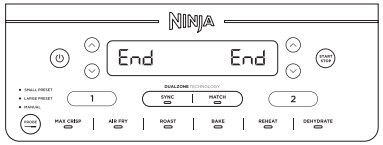
2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE (deshidratar) utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.




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




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




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

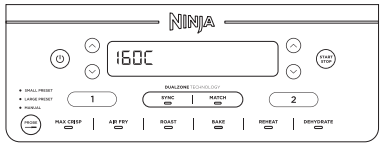
### Bake (hornear)

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

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

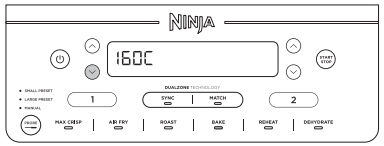


2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione BAKE (hornear) utilizando el selector.

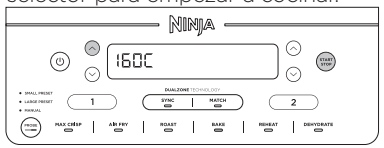



**NOTA:** para convertir recetas de un horno tradicional, rebaje la temperatura unos 10 ºC.

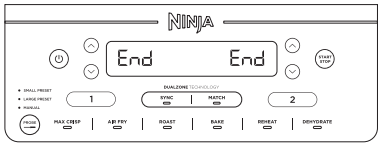
3 Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.




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




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




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



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

# CONSEJOS ÚTILES

1 Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Si hay solapamiento de ingredientes, asegúrese de darles una sacudida transcurrida la mitad del tiempo de cocción que haya establecido.

2 El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con seleccionar la zona que quiere ajustar y, luego, pulse las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.

3 Para convertir recetas de su horno convencional, rebaje 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.

4 En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.

5 Las placas de gratinar elevan los ingredientes de las cestas de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener así un resultado uniforme y crujiente.

6 Tras seleccionar una función de cocción, puedes pulsar el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar inmediatamente. La unidad se pondrá en marcha y funcionará a la temperatura y durante el tiempo que se hayan definido de forma predeterminada..

7 Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añada por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añada más cantidad de aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefiera.

8 Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro instantáneo para controlar la temperatura interna de carne y pescado. Una vez haya terminado el tiempo de cocción, retire la comida inmediatamente para evitar que se pase.

9 Para lograr un resultado óptimo, retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.