

Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja®-Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

# NINJA® Foodi®

**FLEXDRAWER**

**10.4L Air Fryer**

---

**KURZ  
ANLEITUNG**

---



**+ KOCHTABELLEN  
+ UNWIDERSTEHLICHE REZEPTE**

# INHALT

<b>Verwendung Ihrer Ninja® Foodi® Flexdrawer Heißluftfritteuse</b>	<b>3</b>
<b>Verwendung der MEGAZONE</b>	<b>4</b>
<b>Verwendung der DualZone™-Technologie</b>	<b>6</b>
<b>Rezepte</b>	<b>8</b>
<b>Gerichte auf dem Backblech zubereiten</b>	<b>8</b>
<b>Hähnchen</b>	
Brathähnchen mit Wurzelgemüse	10
Hähnchen nach Jägerart mit Babykartoffeln	12
<b>Fleisch</b>	
Schweinebauch mit Soja und Ingwerkohl	13
Lammkeule nach griechischer Art mit Gemüse	14
Steak-Fajitas und Gemüse-Fajitas	16
Lammköfte mit gewürzten Süßkartoffelspalten	17
<b>Fisch</b>	
Chili-Lachs-Spieße mit Ingwer-Soja-Gemüse	18
Fisch & Chips	20
<b>Vegetarisch</b>	
Würziger Tofu mit grünem Gemüse	21
Frittata aus Kartoffeln, sonnengetrockneten Tomaten und Frühlingszwiebeln	22
<b>Snacks</b>	
Käse-, Kartoffel- und Erbsen-Pasteten und Krönungshühnchen-Pasteten	23
Drei-Käse-Toasts mit Chutney	24
Flammkuchen	25
<b>Desserts</b>	
Bratwurst In Blätterteig Und Blätterteig-Zimtstangen	26
Blondies mit Himbeeren und weißer Schokolade	27
<b>Kochtabellen</b>	<b>28</b>
Heißluft-Frittieren	28
Max Crisp	32
Braten	34
Dörren	34
<b>Verwendung der DualZone™-Technologie: SYNC</b>	<b>36</b>



www.ninjatestkitchen.eu

# VERWENDUNG IHRER NINJA® FOODI® FLEXDRAWER HEISSLUFTFRITTEUSE

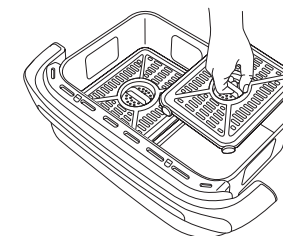
## 7 KOCHPROGRAMME

<b>MAX CRISP</b>  Am besten geeignet für kleinere Mengen an tiefgefrorenen Speisen, die möglicherweise eine hohe Temperatur benötigen	<b>HEISSLUFT-FRITTIEREN</b>  Optimal für frische Lebensmittel wie Hähnchenflügel und Ihre Lieblingsnacks aus der Tiefkühltruhe	<b>BRATEN</b>  Optimal zum Braten von Gemüse und Fleisch	<b>BAKE (BACKEN)</b>  Optimal für Kuchen und andere gebackene Desserts
<b>AUFWÄRMEN</b>  Optimal zum Aufwärmen von Resten	<b>DÖRREN</b>  Optimal für Gemüse-/Früchtechips und Jerky	<b>GARE</b>  Sorgen Sie für eine Umgebung, in der der Teig ruhen und aufgehen kann.	

## FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

### KNUSPERBLECHE

Die Knusperbleche sorgen für eine gleichmäßige Bräunung. Vergewissern Sie sich vor dem Hinzufügen von Speisen, dass sich das Knusperblech im unteren Fach befindet, es sei denn, das Rezept erfordert kein Knusperblech.



**HINWEIS:** Setzen Sie die Crisper Gittereinsätze so ein, dass die abgerundeten Kanten nach außen gehen.

### REINIGUNGSHINWEISE:

Wir empfehlen, das Gerät zwischen den Anwendungen zu reinigen, um das Festsetzen von Rückständen zu verhindern.

Für eine schnelle Reinigung: Nehmen Sie die Crisper Gittereinsätze und den Trenner heraus und waschen Sie sie in der Spüle. Lassen Sie das Fett aus der Schublade abtropfen oder wischen Sie es aus. Füllen Sie die Schublade mit kochendem Wasser und einem Spritzer Spülmittel. Entfernen Sie mit einer Spülbürste vorsichtig alle Essensreste. Das Wasser in die Spüle abgießen und mit frischem Wasser nachspülen. Abtropfen lassen und abtrocknen.

Für eine gründliche Reinigung: Crisper Gittereinsätze und Trenner herausnehmen. Reinigen Sie die Schublade und das Zubehör vorsichtig in der Spüle ODER geben Sie die Schublade und das Zubehör in die Spülmaschine.



# Verwendung der MEGAZONE

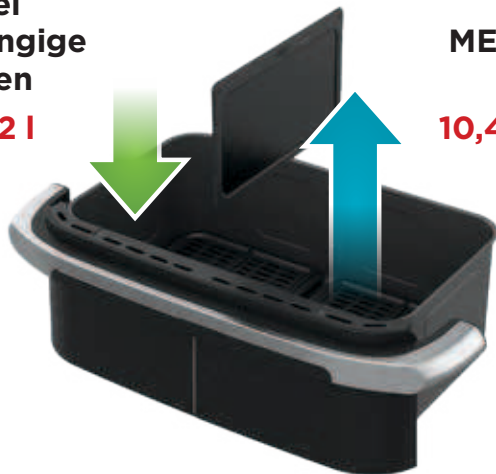
## AUS MEGAZONE WIRD DUAL ZONE

Zubereitung in einer großen Schublade oder unterteilt in zwei separate Garzonen



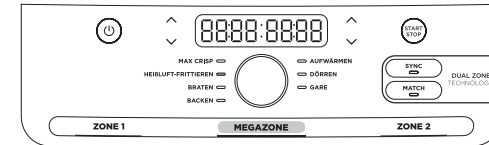
## VIELSEITIGE MEGAZONE

Zwei unabhängige Zonen  
je 5,2 l



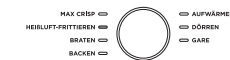
Eine MEGAZONE  
10,4 l gesamt

Für die Zubereitung einer großen Menge einer Speise entfernen Sie den Trenner und nutzen den gesamten Garraum wie bei einer traditionellen Heißluftfritteuse.



### 1. SCHRITT: MEGAZONE auswählen

- Legen Sie die Zutaten in die Schublade.
- Drehen Sie den Drehknopf, um eine Garfunktion auszuwählen (z. B. HEIßLUFT-FRITTIEREN).



**HINWEIS:** Wenn Sie nur Zone 2 verwenden möchten, wählen Sie zuerst Zone 2, dann eine Funktion aus.

### 2. SCHRITT: Zeit und Temperatur einstellen

- Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.
- Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit einzustellen.



### 3. SCHRITT: Garen beginnen

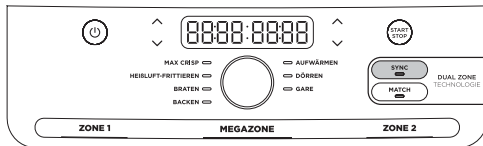
- Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS:** Verwenden Sie die richtige Panier-Technik, um feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten mit Heißluft zu frittieren. Es ist wichtig, Lebensmittel zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Drücken Sie die Panade fest auf die mit Backteig überzogenen Zutaten, damit durch das Gebläse keine Krümel aufgewirbelt werden.

# Verwendung der DualZone-Technologie

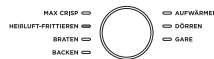
## SYNC

Sie wollen zwei Gerichte mit zwei verschiedenen Funktionen, Temperaturen oder Garzeiten zubereiten?  
 Programmieren Sie jede Zone und verwenden Sie SYNC, damit beide Zonen gleichzeitig fertig werden.



### 1. SCHRITT: Zone 1 programmieren

- Setzen Sie den Silikon-Trenner in der Mitte der Schublade ein
- Legen Sie die Zutaten in die Schublade.
- Die Einheit verwendet standardmäßig Zone 1.
- Drehen Sie den Drehknopf, um eine Garfunktion auszuwählen (z. B. Heißluft-Frittieren).



### 2. SCHRITT: Zeit und Temperatur einstellen

- Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.
- Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit einzustellen.



### 3. SCHRITT: Zone 2 programmieren

- Wählen Sie Zone 2 aus.
- Drehen Sie den Drehknopf, um eine Garfunktion auszuwählen (z. B. BRATEN) und wiederholen Sie Schritt 2.



### 4. SCHRITT: Garen beginnen

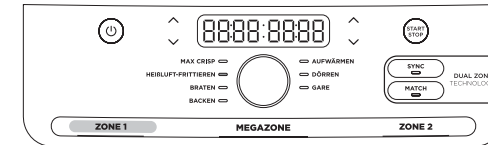
- Wählen Sie SYNC aus.
- Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- Die Zone mit kürzerer Garzeit wird WARMHALTEN ANZEIGEN.



**HINWEIS:** Die Garzeit wird automatisch anhalten, wenn eine Schublade geöffnet wird. Schieben Sie die Schublade wieder hinein, um den Garvorgang fortzusetzen.

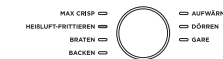
## MATCH

Sie wollen in beiden Zonen das gleiche Essen zubereiten?  
 Stellen Sie Zone 1 wie gewünscht ein und verwenden Sie MATCH, um die Einstellungen automatisch in Zone 2 zu duplizieren.



### 1. SCHRITT: Zone 1 programmieren

- Setzen Sie den Silikon-Trenner in der Mitte der Schublade ein
- Legen Sie die Zutaten in die Schublade.
- Die Einheit verwendet standardmäßig Zone 1.
- Drehen Sie den Drehknopf, um eine Garfunktion auszuwählen (z. B. Heißluft-Frittieren).



### 2. SCHRITT: Zeit und Temperatur einstellen

- Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.
- Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit einzustellen.



### 3. SCHRITT: Garen beginnen

- Wählen Sie MATCH aus.
- Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



**HINWEIS:** Die Garzeit wird automatisch anhalten, wenn eine Schublade geöffnet wird. Schieben Sie die Schublade wieder hinein, um den Garvorgang fortzusetzen.

# Gerichte auf dem Backblech zubereiten

Mit der Funktion Roast und den folgenden Anleitungen erschaffen Sie mit der MegaZone Heißluftfritteuse Ihre eigenen Meisterwerke.



## Proteinquelle wählen

8 Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut (je 125 g)

4 Schweinekoteletts mit Knochen (je 175 g)

8 Lammkoteletts mit Knochen (je 85 g)

4 Lachsfilets (je 120 g)

400 g Fester Tofu, abgetropft, trocken getupft, nach Belieben geschnitten

12 Vegetarische Würstchen (je 60 g)

4 Vegetarische Steak-Burger (je 170 g)

## Gemüse wählen

300 g Brokkoli, in 5 cm große Röschen geschnitten

500 g Rosenkohl, gekürzt und halbiert, wenn zu groß

400 g Butternusskürbis, geschält und in 2,5 cm große Stücke geschnitten

400 g Blumenkohl, in 5 cm große Röschen geschnitten

500 g Karotten, geschält und der Länge nach in 2,5 cm große Stücke geschnitten

500 g Neue Kartoffeln, halbiert, wenn zu groß

500 g Pastinaken, geschält, geviertelt, in 7 cm lange Stücke geschnitten

2 Paprikaschoten, entkernt, in 3 cm breite Streifen geschnitten

500 g Süßkartoffeln, geschält, in 3 cm große Stücke geschnitten

## Würzen/Marinieren

Teriyaki-Sauce

Olivenöl

Hoisin-Sauce

Zitrone und Rosmarin

BBQ-Sauce

Peri-Peri-Sauce

Gewürze oder Marinade nach Geschmack

## Garen

Zutaten mit Gewürzen oder Marinaden mischen.

Beide Crisper Gittereinsätze einsetzen, Trennwand entnehmen und Zutaten in die MegaZone Schublade geben.

MEGAZONE, dann ROAST wählen, Temperatur auf 190°C, dann die Zeit je nach Proteinquelle einstellen.

10-15 Minuten für Fischgerichte.

15-20 Minuten für Schwein, Lamm oder pflanzliche Proteine.

20-25 Minuten für Geflügel

# BRATHÄHNCHEN UND WURZELGEMÜSE

**PROGRAMM:** BRATEN | **ZUBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **GARZEIT:** 55 MINUTEN  
**ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN

## ZUTATEN

### FÜR DAS HÄHNCHEN

ein ganzes Hähnchen, 1,6-2 kg  
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack  
½ Zitrone, in Viertel geschnitten  
5 Thymianzweige  
5 Rosmarinzweige  
Knoblauchknolle, schräg halbiert  
½ Esslöffel Olivenöl

### FÜR DAS GEMÜSE

600 g Charlotten-Kartoffeln, längs halbiert oder bei größeren Kartoffeln geviertelt  
350 g kleine Karotten, geschält, längs halbiert  
350 g große Pastinaken, geschält, längs geviertelt  
2 Esslöffel Öl  
1 Teelöffel Meersalz  
einige Rosmarinzweige, grob zerkleinert

### SAUCE

2 Esslöffel Mehl  
300 g Hühnerbrühe, bei Bedarf mehr

## ANLEITUNG

- 1 Würzen Sie das Hähncheninnere mit Salz und Pfeffer, dann füllen Sie Zitrone, Thymian, Rosmarin und Knoblauch in den Hohlraum. Bestreichen Sie das Hähnchen mit Öl und würzen es je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.
- 2 Vermengen Sie das vorbereitete Gemüse in einer großen Schüssel mit Öl, Salz und Rosmarinzweigen.
- 3 Setzen Sie beide Knusperbleche in die Schublade ein. Platzieren Sie das Hähnchen in der Mitte und setzen die Schublade in das Gerät ein.
- 4 MEGAZONE und BRATEN auswählen, die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 55 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn auf dem Display verbleibende 18 Minuten angezeigt werden, öffnen Sie die Schublade und verteilen das Gemüse um das Hähnchen. Schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen. Wenden Sie das Gemüse 2-3 Mal während des Garvorgangs mit einer Silikonzange.
- 6 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die Innentemperatur des Hähnchens auf einem sofort ablesbaren Thermometer 75 °C erreicht. Geben Sie das Hähnchen auf ein Brett und lassen es 10 Minuten ruhen, bevor Sie es schneiden.
- 7 Servieren Sie das Hähnchen mit dem Wurzelgemüse und Sauce.

**HINWEIS:** Um eine Sauce zuzubereiten, geben Sie die Bratensäfte aus der Schublade in einen kleinen Kochtopf und rühren das Mehl ein. Wenn die Bratensäfte blubbern, gießen Sie die Hühnerbrühe dazu und lassen das Ganze noch einmal aufkochen. Fügen Sie eventuell noch aus dem Hähnchen austretende Fleischsäfte hinzu und lassen die Sauce für 4 Minuten köcheln.



# HÄHNCHEN NACH JÄGERART MIT BABYKARTOFFELN

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN | **ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN  
**GARZEIT:** 24 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

4 x 150 g Hähnchenbrust  
8 Streifen geräucherter Speck  
750 g kleine neue Kartoffeln, wenn große, halbieren  
1 Teelöffel Pflanzenöl  
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack  
100 g geriebener Cheddar-Käse  
4 Esslöffel BBQ-Sauce

## ANLEITUNG

- 1 Umwickeln Sie jede Hähnchenbrust mit zwei Speckstreifen.
- 2 Schwenken Sie die Kartoffeln in einer mittelgroßen Schüssel in Öl und würzen sie nach Geschmack mit Salz und Pfeffer.
- 3 Trenner und beide Knusperbleche in die Schublade einsetzen. Geben Sie die Hühnerbrüste in Zone 1 und die Kartoffeln in Zone 2, dann setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.
- 4 Für Zone 1 Heißluft-Frittieren auswählen, Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 24 Minuten einstellen. Für Zone 2 Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 22 Minuten einstellen. Wählen Sie SYNC aus. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn 10 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade und streuen den Käse auf das Hähnchen. Wenden Sie die Kartoffeln mit einer Silikonzange und schließen die Schublade wieder, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die Innentemperatur des Hähnchens auf einem sofort ablesbaren Thermometer 75 °C erreicht. Beträufeln Sie das Hähnchen vor dem Servieren mit BBQ-Sauce und reichen Sie dazu kleine neue Kartoffeln.



# SCHWEINEBAUCH MIT SOJA UND INGWERKOHL

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN UND BRATEN  
**ZUBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **MARINIEREN:** 2 STUNDEN  
**GARZEIT:** 22 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

### SCHWEINEFLEISCH

2 Esslöffel Sojasauce  
1 Esslöffel Sesamöl  
1 Knoblauchzehe, geschält, geschnitten  
2,5 cm frischer Ingwer, geschält, geschnitten  
¼ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 x Schweinebauchstreifen, je 125 g, jeder Streifen in 3 Stücke geschnitten

### SAUCE

50 g Austernsauce  
1 Esslöffel Honig  
1 Esslöffel Sojasauce  
1 Teelöffel Reissessig  
1 Teelöffel Sesamöl

### SOJA UND INGWERKOHL

1 mittelgroßer Wirsingkohl, ohne Mittelstrunk, in ½ cm große Streifen geschnitten  
1 Esslöffel Sesamöl  
25 ml Sojasauce  
1,5 cm frischer Ingwer, geschält, fein gehackt  
gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

## ANLEITUNG

- 1 Verrühren Sie in einer großen Schüssel Sojasauce, Sesamöl, Knoblauch, Ingwer und Pfeffer. Geben Sie das Schweinefleisch in die Schüssel, bedecken es mit der Sauce und lassen es für zwei Stunden im Kühlschrank marinieren.
- 2 Verrühren Sie in einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Sauce, dann stellen Sie sie beiseite.
- 3 Vermengen Sie in einer großen Schüssel alle Zutaten für den Kohl, bis dieser gleichmäßig bedeckt ist.
- 4 Trenner und beide Knusperbleche in die Schublade einsetzen. Platzieren Sie das Schweinefleisch in Zone 1 und den Kohl in Zone 2, dann setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.
- 5 Für Zone 1 Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 22 Minuten einstellen. Für Zone 2 Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 11 Minuten einstellen. Wählen Sie SYNC aus. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wenn in Zone 1 noch 11 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade und drehen das Schweinefleisch, dann schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 7 Wenn in jeder Zone 6 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade, geben die vorbereitete Sauce auf das Schweinefleisch und wenden den Kohl. Schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, servieren Sie das Schweinefleisch mit dem Kohl als Beilage.



**HINWEIS:** Servieren Sie mit Reis oder Nudeln und frischem Koriander

# LAMMKEULE NACH GRIECHISCHER ART MIT GEMÜSE

**PROGRAMM:** BRATEN | **ZUBEREITUNG:** 20 MINUTEN

**MARINIEREN:** 30 MINUTEN **GARZEIT:** 1 STUNDE 10 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

2 kg Lammkeule  
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack  
2 Esslöffel getrockneter Oregano, aufgeteilt  
1 große rote Zwiebel, geschält, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten  
2 rote Paprika, in 2,5 cm große Stücke geschnitten  
1 gelbe Paprika, in 2,5 cm große Stücke geschnitten  
1 Aubergine, längs geviertelt und in 1 cm große Stücke geschnitten  
2 Zucchini, längs halbiert und in 1 cm große Stücke geschnitten  
2 Esslöffel Olivenöl  
150 g Fetakäse, in 1 cm große Würfel geschnitten  
Saft einer ½ Zitrone

## ANLEITUNG

- 1 Würzen Sie das Lammfleisch ringsum mit Salz, Pfeffer und Oregano. Lassen Sie es bei Zimmertemperatur 30 Minuten marinieren.
- 2 Setzen Sie beide Knusperbleche in die Schublade ein. Legen Sie das Lammfleisch mit der Fettseite nach unten in die Mitte und setzen die Schublade in das Gerät ein.
- 3 MEGAZONE und BRATEN auswählen, die Temperatur auf 190°C und die Zeit auf 1 Stunde 10 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Wenn 25 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade und drehen das Lammfleisch. Schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 5 Geben Sie Zwiebel, Paprika, Aubergine und Zucchini zusammen mit dem Öl, 1 Esslöffel Oregano, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel und vermengen alles, bis die Zutaten gleichmäßig vermischt ist.
- 6 Wenn 35 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade und platzieren das Gemüse rings um das Lammfleisch. Schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 7 Öffnen Sie während des Garvorgangs die Schublade und wenden das Gemüse, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Wenn das Lammfleisch zu stark bräunt, decken Sie es mit Folie ab.
- 8 Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die Innentemperatur des Lammfleischs auf einem sofort ablesbaren Thermometer 60 °C erreicht. Legen Sie das Lammfleisch auf ein Brett und decken es locker mit Folie ab. Lassen Sie das Fleisch für 10 bis 20 Minuten ruhen, bevor Sie es schneiden.
- 9 Geben Sie den Feta-Käse und den Zitronensaft zum Gemüse und servieren Sie mit dem in Scheiben geschnittenen Lammfleisch und nach Belieben mit Minz-Joghurt.

**HINWEIS:** Servieren Sie mit Minz-Joghurt-Sauce, dafür rühren Sie eine Handvoll feingeschnittene Minzblätter in 150 ml griechischen Joghurt und schmecken mit Salz ab.





# STEAK- UND GEMÜSE-FAJITAS

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN | **ZUBEREITUNG:** 15 MINUTEN  
**GARZEIT:** 17 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

### MARINADE MIT FAJITA-GEWÜRZMISCHUNG

2 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver  
1 Esslöffel gemahlener Koriander  
1½ Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel  
1 Esslöffel getrockneter Oregano  
4 Esslöffel Olivenöl  
Saft einer ½ Limette  
2 Teelöffel Meersalz  
gemahlener schwarzer Pfeffer,  
nach Geschmack

### FAJITAS

200 g Sirloin-Steak, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten  
2 Zwiebeln, geschält, in 1 cm große Streifen geschnitten  
2 rote Paprika, in 1 cm große Streifen geschnitten  
2 gelbe Paprika, in 1 cm große Streifen geschnitten  
250 g Portobello-Pilze, geschnitten  
8 mittelgroße Tortillas zum Servieren

## ANLEITUNG

- 1 Geben Sie alle Zutaten für die Marinade in eine große Schüssel und vermischen sie gut, dann teilen sie die Marinade auf zwei große Schüsseln auf.
- 2 In eine Schüssel geben Sie die Steak-Scheiben, die Hälfte der Zwiebeln und je die Hälfte der Paprikaschoten. In die zweite Schüssel geben Sie die Pilze und die verbleibende Zwiebel und Paprika. Vermengen Sie die Zutaten in beiden Schüsseln, um sicherzustellen, dass alle mit Marinade bedeckt sind.
- 3 Trenner und beide Knusperbleche in die Schublade einsetzen. Geben Sie die Steak-Mischung in Zone 1 und die Pilz-Mischung in Zone 2. Schieben Sie die Schublade in das Gerät.
- 4 Für Zone 1 Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 17 Minuten einstellen. MATCH auswählen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn 10 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade und wenden die Zutaten mithilfe einer Silikonzange, dann schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, servieren Sie die Fajitas in weichen Tortillas und füllen diese nach Wunsch auf.



**HINWEIS:** Mit saurer Sahne, einem Spritzer Limettensaft, Jalapeños und frischem Koriander servieren.

# LAMMKÖFTE MIT GEWÜRZTEN SÜSSKARTOFFELSPALTEN

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN | **ZUBEREITUNG:** 20 MINUTEN  
**GARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

400 g Lammhackfleisch  
20 g frische Semmelbrösel, kurz in kaltes Wasser getaucht und ausgedrückt  
1 Frühlingszwiebel, klein geschnitten  
1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt  
2 Teelöffel Baharat-Gewürzmischung  
1½ Esslöffel Koriander, fein gehackt  
1½ Esslöffel Petersilie, fein gehackt  
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack  
700 g Süßkartoffel, geschält, in 1,25 cm große Spalten geschnitten  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Teelöffel Paprikapulver  
extra grob geschnittene Petersilie und Koriander zum Garnieren  
Kochspray  
warmes Pita-Brot zum Servieren

Sie benötigen für dieses Rezept vier 20 cm lange, eingeweichte Holzspieße.

## ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel das Lammhackfleisch, Semmelbrösel, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Baharat-Gewürz, Koriander, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen. Salz und gemahlene schwarze Pfeffer nach Geschmack zugeben. Teilen Sie die Mischung in vier gleichgroße Portionen und formen diese gleichmäßig um die vier Spieße, wobei Sie an jedem Ende 4 cm freilassen
- 2 In einer großen Schüssel schwenken Sie die Süßkartoffeln in Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika.
- 3 Trenner und beide Knusperbleche in die Schublade einsetzen. Zone 1 mit Kochspray ausprühen, dann die Spieße einlegen. Geben Sie die Süßkartoffelspalten in Zone 2. Schieben Sie die Schublade in das Gerät.
- 4 Für Zone 1 Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. Für Zone 2 AIR FRY auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Wählen Sie SYNC aus. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn 10 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade und drehen mit einer Silikonzange die Spieße und wenden die Kartoffeln.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, garnieren Sie das Lammfleisch und die Süßkartoffeln mit Koriander. Servieren Sie das Gericht heiß mit warmem Pita-Brot.



**HINWEIS:** Servieren Sie mit Minz-Joghurt-Sauce, dafür rühren Sie eine Handvoll feingeschnittene Minzblätter in 150 ml griechischen Joghurt und schmecken mit Salz ab.

# CHILI-LACHS-SPIESSE MIT INGWER-SOJA-GEMÜSE

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN | **ZUBEREITUNG:** 10 MINUTEN  
**MARINIEREN:** 1 STUNDE | **GARZEIT:** 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

### LACHS

2 Esslöffel Sojasauce  
1 Esslöffel Honig  
1 Esslöffel Sriracha-Chili-Sauce  
½ Teelöffel Sesamöl  
600 g Lachsfilet, in 2,5 cm große Stücke geschnitten

### GEMÜSE

2,5 cm großes Stück Ingwer, geschält, fein gehackt  
1 kleine Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt  
1 Esslöffel Sesamöl  
2 Esslöffel Sojasauce  
½ Teelöffel chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver  
800 g Gemüsemischung aus grünen Bohnen, Brokkoli und Babymais, in 3 cm große Stücke geschnitten

### SAUCE

4 Esslöffel Sojasauce  
½ Esslöffel Reissessig  
2,5 cm großes Stück Ingwer, geschält, fein gehackt  
½ Esslöffel Honig  
1 Esslöffel Sriracha

Sie benötigen für dieses Rezept vier 25 cm lange, eingeweichte Holzspieße.

## ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel Sojasauce, Honig, Sriracha und Sesamöl vermischen. Lachs in die Marinade geben und gleichmäßig bedecken. Schüssel in den Kühlschrank stellen und Lachs für 1 Stunde marinieren lassen. Den marinierten Lachs in vier Portionen aufteilen und gleichmäßig auf vier Spieße stecken.
- 2 Vermischen Sie in einer großen Schüssel Ingwer, Knoblauch, Sesamöl, Sojasauce und das chinesische Fünf-Gewürze-Pulver. Geben Sie das Gemüse dazu und lassen es für 10 Minuten marinieren.
- 3 Setzen Sie beide Knusperbleche in die Schublade ein. Geben Sie das Gemüse in die Schublade und legen die Spieße darauf. Setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.
- 4 MEGAZONE und Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten. Wenn 9 Minuten verbleiben,
- 5 Wenn 9 Minuten verbleiben, drehen Sie die Lachsspieße und wenden das Gemüse. Schließen Sie die Schublade und setzen den Garvorgang fort.
- 6 Verrühren Sie in einer kleinen Schüssel alle Zutaten für die Sauce.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, servieren Sie die Lachsspieße mit Gemüse und beträufeln sie mit der Ingwer-Soja-Sauce. Servieren Sie nach Wunsch mit Reis.



# FISH & CHIPS

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN UND BRATEN

**ZUBEREITUNG:** 40 MINUTEN | **GARZEIT:** 24-26 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

### POMMES FRITES

1 kg Kartoffeln, geschält und in 1,5 cm dicke Stücke geschnitten

2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

2 Teelöffel Grieß, optional

### FISCH

2 Scheiben altes Brot, Rinde entfernt und in Stücke gerissen

1 Knoblauchzehe, geschält

Schale von 1 Zitrone

5 g frische Petersilie, Blätter und Stängel

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

4 Kabeljaufilets ohne Haut, je 120 g, 2,5 cm dick, trocken tupfen

2 Esslöffel Sonnenblumenöl

Antihaft-Kochspray

### BELÄGE (OPTIONAL)

Zitronenspalten



## ANLEITUNG

- 1 Kartoffelstücke in eine große Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und 30 Minuten einweichen lassen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Kartoffeln abgießen und trocken tupfen.
- 2 Kartoffelstücke wieder in die große Schüssel geben und in Öl, Salz, Pfeffer und Grieß schwenken, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Trenneinsatz und beide Knusperbleche in die Schublade einsetzen. Kartoffelstücke in Zone 1 geben.
- 3 Verarbeiten Sie Brotstücke, Knoblauch, Zitronensaft, Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine, bis die Mischung eine feine Textur aufweist. Geben Sie die Mischung dann in eine flache Schüssel.
- 4 Bestreichen Sie die Fischfilets gleichmäßig mit Öl und drücken sie dann in die Brotkrumen-Mischung. Besprühen Sie das Knusperblech in Zone 2 mit Kochspray und legen dann die Filets darauf. Schieben Sie die Schublade in das Gerät.
- 5 Für Zone 1 Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200 °C und die Zeit auf 26 Minuten einstellen. Für Zone 2 BRATEN auswählen, die Temperatur auf 170 °C und die Zeit auf 14 Minuten einstellen. SYNC auswählen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wälzen Sie die Pommes frites während des Garvorgangs einige Male mit einer Silikonzange, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Wenn 2 Minuten verbleiben, überprüfen Sie, ob die gewünschte Garstufe erreicht ist.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, entnehmen Sie den Fisch und die Pommes frites. Garnieren Sie mit den Zitronenspalten.

# WÜRZIGER TOFU MIT GRÜNEM GEMÜSE



**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN UND BRATEN

**ZUBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **HEIßLUFT-FRITTIEREN:** 18 MINUTEN

**BRATEN:** 15 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

### SOJA-INGWER-MARINADE

2 Esslöffel Korianderstängel, fein gehackt

3 Esslöffel Sojasauce

2 Esslöffel Olivenöl

3 Esslöffel Honig

3 Esslöffel Sesamöl

3 Esslöffel Reissessig

1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt

2,5 cm großes Stück frischer Ingwer, geschält, fein gehackt

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

### GEMÜSE

250 g Brokkoli, in 2,5 cm große Röschen geschnitten

150 g Zuckerkürbisse

250 g grüne Bohnen, halbiert

### TOFU

2 Esslöffel Maisstärke

½ Esslöffel chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver

¼ Teelöffel Cayenne-Pfeffer

½ Teelöffel Salz

600 g fester Tofu, trocken tupfen und in 2 cm große Würfel schneiden

## ANLEITUNG

- 1 Verrühren Sie in einer großen Schüssel alle Zutaten für die Marinade. Geben Sie das Gemüse dazu, schwenken Sie es, bis alles gleichmäßig bedeckt ist und lassen Sie das Gemüse für 10 Minuten marinieren.
- 2 Vermengen Sie in einer großen Schüssel die Maisstärke, das chinesische Fünf-Gewürze-Pulver, Cayenne-Pfeffer und Salz. Geben Sie den Tofu dazu und wenden Sie ihn, bis alles gleichmäßig überzogen ist.
- 3 Trenner und Knusperbleche in die Schublade einsetzen. Geben Sie den Tofu in Zone 1, das Gemüse in Zone 2 und heben Sie die restliche Marinade auf. Schieben Sie die Schublade in das Gerät.
- 4 Für Zone 1 Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 18 Minuten einstellen. Für Zone 2 BRATEN auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 15 Minuten einstellen. Wählen Sie SYNC aus. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn 7 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade und wenden mit einer Silikonzange den Tofu und das Gemüse. Schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, geben Sie das Gemüse in eine Schüssel, streuen knusprigen Tofu darüber und beträufeln das Gericht mit der restlichen Soja-Ingwer-Marinade. Sofort servieren.



# FRITTATA AUS KARTOFFELN, SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN



**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN | **ZUBEREITUNG:** 10  
**GARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 PORTIONEN

## ZUTATEN

8 große Eier  
60 ml Doppelrahm  
15 g frische Petersilie, fein gehackt  
5 g Schnittlauch, fein gehackt  
1 Esslöffel Kapern, abgetropft,  
fein gehackt  
40 g sonnengetrocknete Tomaten,  
abgetropft und fein gehackt  
4 Frühlingszwiebeln, klein geschnitten  
30 g Cheddar-Käse, gerieben  
1 Teelöffel Salz  
½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer  
350 g gekochte Kartoffeln, in 1 cm  
große Scheiben geschnitten

## ANLEITUNG

- 1 Schlagen Sie eine 20x25cm große hitzebeständige Form sorgfältig mit Backpapier aus.
- 2 In einer großen Schüssel Eier, Doppelrahm, Petersilie, Schnittlauch, Kapern, sonnengetrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Cheddar-Käse, Salz und Pfeffer schlagen, bis alles gleichmäßig vermischt ist.
- 3 Legen Sie die Kartoffeln in einer gleichmäßigen Schicht in die vorbereitete Form und gießen die Eier-Mischung darüber.
- 4 Setzen Sie die Knusperbleche in die Schublade ein. Stellen Sie die Form in die Schublade und setzen die Schublade in das Gerät ein.
- 5 MEGAZONE und Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 180°C und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wenn 5 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade und decken das Gericht mit Folie ab. Schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Backform und stellen sie auf ein Brett. Lassen Sie das Gericht für 5 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden. Servieren Sie mit knackigem grünen Salat und knusprigem Brot.



# KÄSE-, KARTOFFEL- UND ERBSEN-PASTETEN UND KRÖNUNGSHÜHNCHENPASTETEN

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN | **ZUBEREITUNG:** 15 MINUTEN  
**GARZEIT:** 20 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

2 x 320 g fertiger gerollter  
Mürbeteig  
2 Eier, geschlagen  
Antihaft-Kochspray  
**KÄSE-, KARTOFFEL- UND  
ERBSEN-PASTETEN**  
150 g Frischkäse mit Knoblauch  
und Kräutern  
1 Teelöffel Zitronensaft  
½ Teelöffel Salz  
gemahlener schwarzer Pfeffer, nach  
Geschmack  
50 g gereifter Cheddar-Käse,  
gerieben  
200 g gekochte Kartoffeln, in 2 cm  
große Würfel geschnitten  
2 Frühlingszwiebeln, in Ringe  
geschnitten  
70 g Tiefkühlerbsen, aufgetaut  
**KRÖNUNGSHÜHNCHENPASTETEN**  
250 g gekochte Hähnchenbrust,  
zerkleinert  
2 Esslöffel Sultaninen  
2 Teelöffel mittelscharfes Currypulver  
1 Esslöffel frischer Koriander, gehackt  
2 Esslöffel Mango-Chutney  
1 Teelöffel Zitronensaft  
1 Esslöffel Korma-Paste  
120 g Crème fraîche  
½ Teelöffel Salz  
gemahlener schwarzer Pfeffer,  
nach Geschmack

## ANLEITUNG

- 1 Für die Zubereitung der Käse-, Kartoffel- und Erbsen-Pasteten verrühren Sie in einer großen Schüssel den Frischkäse mit dem Zitronensaft. Dann fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und vermengen sie, bis eine gleichmäßige Mischung erreicht ist.
- 2 Für die Zubereitung der Krönungshühnchenpasteten geben Sie alle Zutaten in eine große Schüssel und vermengen sie, bis eine gleichmäßige Mischung erreicht ist.
- 3 Rollen Sie die Teigblätter aus und schneiden sie in der Hälfte durch, um vier Rechtecke von etwa 17x23 cm zu erhalten. Bestreichen Sie die Ränder der Teigstücke mit der Ei-Mischung.
- 4 Geben Sie die Hälfte der Käse-Kartoffel-Mischung auf eine Seite eines Teigblatts, wobei Sie einen Rand von 2 cm freilassen. Schlagen Sie das Teigblatt über die Füllung und drücken es an den Rändern fest, um die Pastete zu verschließen. Schlagen Sie ringsum die Kanten straff nach unten um und drücken sie zusammen. Bestreichen Sie die Oberseite mit der Ei-Mischung und stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in den Teig, damit der Dampf entweichen kann.
- 5 Wiederholen Sie Schritt 4 mit der verbleibenden Käse-Kartoffel-Mischung und mit der Krönungshühnchen-Mischung.
- 6 Trenner und beide Knusperbleche in die Schublade einsetzen. Knusperbleche mit Kochspray einsprühen. Geben Sie in jede Zone 2 Pasteten, dann setzen Sie die Schublade in das Gerät ein.
- 7 Für Zone 1 Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200°C einstellen, und Zeit auf 20 Minuten einstellen. Wählen Sie MATCH aus und drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Wenn 5 Minuten verbleiben, drehen Sie die Pasteten, damit sie knusprig werden.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, sind die Pasteten goldbraun und knusprig.

# DREI-KÄSE-TOASTS MIT CHUTNEY

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN | **ZUBEREITUNG:** 15 MINUTEN  
**GARZEIT:** 10 MINUTEN | **ERGIBT:** 4-6 SANDWICHES, ABHÄNGIG VON DER BROTRÖSSE

## ZUTATEN

100 g Gruyère-Käse, gerieben  
100 g Emmentaler Käse, gerieben  
150 g gereifter Cheddar-Käse, gerieben  
2 Esslöffel Schnittlauch, fein gehackt  
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack  
8 dicke Scheiben Sauerteigbrot  
4 Teelöffel ungesalzene weiche Butter  
2 Teelöffel Dijon-Senf  
4 Esslöffel Chutney nach Wahl

## ANLEITUNG

- 1 In einer mittelgroßen Schüssel Käse, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermengen.
- 2 Zum Zusammensetzen der Sandwiches eine Seite jeder Brotscheibe mit Butter bestreichen und mit der Butterseite nach unten auf ein Schneidebrett legen. Geben Sie auf 4 Brotscheiben Senf und die vorbereitete Käsemischung. Verteilen Sie das Chutney auf den restlichen 4 Brotscheiben. Schließen Sie die Sandwiches mit der Butter nach außen.
- 3 Setzen Sie beide Knusperbleche in die Schublade ein und legen die Sandwiches auf die Knusperbleche. Schieben Sie die Schublade in das Gerät.
- 4 MEGAZONE und Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 200°C und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn 5 Minuten verbleiben, nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und drehen die Sandwiches vorsichtig mit einer Silikonzange. Schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Sandwiches aus der Schublade und genießen sie heiß.



# FLAMMKUCHEN

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN | **ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN  
**GARZEIT:** 8 MINUTEN | **ERGIBT:** 2 PORTIONEN

## ZUTATEN

3 Esslöffel Crème fraîche  
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
Kleine Prise Muskatnuss  
1 x 18x28 cm Fertigteig  
Mehl zum Bestäuben, nach Bedarf  
¼ mittelgroße Zwiebel, geschält, fein geschnitten  
40 g geräucherter Schinkenspeck, in ½ cm große Streifen geschnitten

## ANLEITUNG

- 1 In einer kleinen Schüssel Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.
- 2 Den Fertigteig auf ein leicht bemehltes Backpapier auslegen (so lässt sich der Teig leichter bewegen). Bedecken Sie den Teig gleichmäßig mit der Crème fraîche-Mischung, wobei Sie einen Rand von 1 cm frei lassen. Streuen Sie dann die Zwiebeln und den Schinkenspeck darauf.
- 3 Setzen Sie beide Knusperbleche in die Schublade ein. Legen Sie den Flammkuchen ohne das Backpapier in die Schublade. Schieben Sie dann die Schublade in das Gerät.
- 4 MEGAZONE und Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist und die Ränder sich goldbraun gefärbt haben, nehmen Sie den Flammkuchen aus der Schublade, schneiden ihn in Vierecke und genießen ihn warm.



**HINWEIS:** Für einen selbstgemachten Teig vermengen Sie 110 g Mehl, 2 Teelöffel Olivenöl, ¼ Teelöffel Salz und 50 ml lauwarmes Wasser, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

# BRATWURST IN BLÄTTERTEIG UND BLÄTTERTEIG-ZIMTSTANGEN V

**PROGRAMM:** HEIßLUFT-FRITTIEREN | **ZUBEREITUNG:** 5 MINUTEN  
**GARZEIT:** 18 MINUTEN | **ERGIBT:** 4 KUCHEN

## ZUTATEN

Antihaft-Kochspray

### BRATWURST

320 g fertiger gerollter Mürbeteig

1 Esslöffel Senf

4 x Bratwurst, vollständig gar

1 großes Ei, verquirlt

1 Teelöffel Sesamkörner

Curry-Ketchup, zum Servieren

### ZIMTSTANGEN

320 g fertiger gerollter Mürbeteig

2 Esslöffel weiche, ungesalzene Butter

50 g brauner Zucker

2 Teelöffel gemahlener Zimt

130 g Puderzucker

2 Teelöffel Milch

½ Teelöffel Vanilleextrakt

## ANLEITUNG

- 1 Trenneinsatz und beide Knusperbleche in die Schublade einsetzen. Knusperbleche mit Kochspray einsprühen.
- 2 Für die Zubereitung der Bratwurst rollen Sie den Blätterteig aus und scheiden ihn in 4 gleichgroße Rechtecke von 17x12 cm. Bestreichen Sie jedes Blätterteigstück gleichmäßig mit Senf und legen die Bratwurst in die Mitte. Falten Sie den Teig über der Bratwurst zusammen, drücken ihn zum Verschließen fest und drehen diese Seite nach unten. Bestreichen Sie die Blätterteigtaschen mit verquirltem Ei und streuen Sesam darüber. Dann legen Sie sie mit der Verschlussseite nach unten in Zone 1, wobei Sie zwischen den Stücken Platz lassen müssen, damit der Teig aufgehen kann.
- 3 Für die Zubereitung der Zimtstangen rollen Sie den Blätterteig aus und schneiden ihn in zwei Stücke von etwa 24x19 cm. Bestreichen Sie ein Stück gleichmäßig mit Butter und streuen Zimt und braunen Zucker darauf. Legen Sie das zweite Teigstück darauf und drücken es leicht an, damit es haftet.
- 4 Schneiden Sie den Teig längs in 4 etwa 5 cm dicke Streifen. Fassen Sie die Streifen nacheinander an beiden Enden und drehen diese einige Male in entgegengesetzte Richtung. Wiederholen Sie den Vorgang mit den übrigen Streifen. Dann legen Sie die Streifen in Zone 2, wobei Sie zwischen den Teigstücken Platz lassen müssen, damit der Teig aufgehen kann. Schieben Sie die Schublade in das Gerät.
- 5 Für Zone 1 Heißluft-Frittieren auswählen, die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 18 Minuten einstellen. MATCH auswählen. START/STOP auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.
- 6 Wenn 7 Minuten verbleiben, öffnen Sie die Schublade und drehen mithilfe einer Silikonzange die Bratwürste und die Zimtstangen. Schließen Sie die Schublade, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 7 Vermischen Sie in einer kleinen Schüssel den Puderzucker, die Milch und die Vanille zu einer Glasur.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Schublade, servieren die Bratwurst mit Curry-Ketchup und träufeln die Glasur auf die Zimtstangen, bevor Sie diese servieren.

# BLONDIES MIT HIMBEEREN UND WEISSER SCHOKOLADE V

**PROGRAMM:** BAKE (BACKEN) | **ZUBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **GARZEIT:** 23-24 MINUTEN  
**ERGIBT:** 8-10 PORTIONEN

## ZUTATEN

170 g zerlassene gesalzene Butter, plus 1 Esslöffel zum Einfetten

200 g hellbrauner Zucker

2 mittelgroße Eier

1½ Teelöffel Vanilleextrakt

200 g Mehl

½ Teelöffel Salz

150 g weiße Chocolate Chips

70 g frische oder gefrorene Himbeeren

## ANLEITUNG

- 1 Eine flache hitzebeständige Auflauf- oder Backform, 20x25 cm einfetten und mit Backpapier auslegen.
- 2 In einer großen Rührschüssel die zerlassene Butter, Zucker, Eier und Vanille mixen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Rühren Sie Mehl und Salz ein, bis alles gut vermischt ist. Heben Sie die Chocolate Chips und die Himbeeren unter. Dann geben Sie den Teig in die vorbereitete Form.
- 3 Setzen Sie beide Knusperbleche in die Schublade ein und stellen Sie die Form in die Schublade.
- 4 MEGAZONE und BAKE (Backen) auswählen, die Temperatur auf 160°C und die Zeit auf 24-25 Minuten einstellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Verlängern Sie den Garvorgang um weitere 2 Minuten, wenn Sie eine weniger cremig-weiche Konsistenz bevorzugen.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, entnehmen Sie die Backform vorsichtig und lassen sie abkühlen, bevor Sie den Blondie in 8 bis 10 Stücke schneiden.



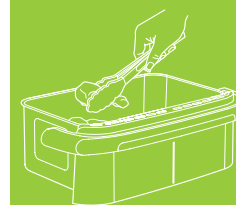
# Kochtabelle für Heißluft-Frittieren

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

## MEGAZONE

Wenn Sie in der Megazone kochen, verdoppeln Sie die Menge der Zutaten für dieselbe Zeit.

Um optimale Ergebnisse zu erreichen, wenden Sie die Zutaten häufig mit einer Silikonzange.



Wir empfehlen, regelmäßig nach Ihren Speisen zu sehen und sie zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

**HINWEIS:** Sofern in der Spalte „Zubereitung“ nicht anders angegeben, häufig wenden.

\* Nach dem Schneiden der Kartoffeln die rohen Pommes frites mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen, um unnötige Stärke zu entfernen. Pommes trocken tupfen. Je trockener die Pommes, desto besser sind die Ergebnisse.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
<b>FRISCHES GEMÜSE</b>					
Spargel	400 g	Ganz, Enden der Stangen abgeschnitten	2 TL	200 °C	6-8 Minuten
Rote Bete	6 kleine oder 4 große (ca. 1 kg)	Ganz	-	200 °C	40-60 Min.
Paprikaschoten	4 Stück (600 g)	Ganz	-	200 °C	15-16 Min.
Brokkoli	400 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	1 EL	200 °C	11 Min.
Rosenkohl	640 g	Halbiert, Strunk entfernt	2 EL	200 °C	13-15 Min.
Butternusskürbis	500-750 g	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	16-18 Min.
Karotten	500 g	Geschält und in 1,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	14-16 Min.
Blumenkohl	600 g	In 2,5 cm große Röschen geschnitten	2 EL	200 °C	13-15 Min.
Sellerie	600 g	Geschält und in 1,5 cm große Würfel geschnitten, 2 EL Öl	1 EL	200 °C	14-16 Min.
Maiskolben	4 Kolben	Ganze Kolben, ohne Hülsen, Enden abgeschnitten	1 EL	200 °C	15-18 Min.
Zucchini	500 g	Der Länge nach geviertelt, dann in 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	8-10 Minuten
Feine grüne Bohnen	400 g	Enden abgeschnitten	1 EL	200 °C	8-10 Minuten
Grünkohl (für Chips)	225 g	In Stücke geteilt, Strünke entfernt	-	150 °C	9 Min.
Pilze	300 g	Geputzt, geviertelt	1 EL	200 °C	10 Min.
Portobello-Pilze	250 g	Ringsum mit Olivenöl bepinseln	1 EL	180 °C	9-10 Min.
Pastinaken	500 g	Geschält und in 1,5 cm lange Stücke geschnitten, 1 EL Öl	1 EL	200 °C	12-14 Min.
Kartoffeln, weiß z. B. King Edward, Maris Piper oder Russet	1 kg	In 2,5 cm große Spalten geschnitten	1 EL	200 °C	22-26 Min.
	500 g	Handgeschnittene Pommes*, dünn	1/2-3 EL Pflanzenöl	200 °C	16-18 Min.
	500 g	Handgeschnittene Pommes*, dick	1/2-3 EL Pflanzenöl	200 °C	18-20 Min.
	500 g	In gleichmäßige Stücke geschnitten	2 EL Pflanzenöl	200 °C	15-20 Min.
Süßkartoffeln	4 ganze (je 185-250 g)	3 x mit der Gabel eingestochen	1 EL	180 °C	43-48 Min.
	1 kg	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	1 EL	200 °C	20 Min.
Speiserübe	4 ganze (je 185-250 g)	3 x mit der Gabel eingestochen	1 EL	180 °C	32-40 Min.
	500 g	Geschält und in 1,5 cm große Würfel geschnitten, 2 EL Öl	1 EL	200 °C	15-17 Min.
<b>FRISCHES GEFLÜGEL</b>					
Hähnchenbrüste	4 Stück (600 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	18-20 Min.
Hähnchenschenkel	6 Schenkel (je 125-150 g/750-900 g)	Mit Knochen/mit Haut	Mit Öl bestrichen	200 °C	19-22 Min.
	6-8 Schenkel (je 100 g/600-800 g)	Ohne Knochen/ohne Haut	Mit Öl bestrichen	200 °C	15-16 Min.
Hähnchenflügel	1 kg	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	30-32 Min.
Entenbrust	2 Stück (400 g)	Haut einschneiden, mit der Brust nach unten braten, nach der Hälfte der Garzeit umdrehen	Mit Öl bestrichen	200 °C	18-22 Min.
<b>FRISCHER FISCH UND MEERESFRÜCHTE</b>					
Kabeljaufilets	4 Stück (480 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	8-10 Minuten
Fischfrikadellen	2 Stück (je 145 g)	-	-	180 °C	17-18 Min.
Garnelen	16 Jumbo-Garnelen (165 g)	-	1 EL	200 °C	4 Min.
Lachsfilets	4 Stück (520 g)	-	Mit Öl bestrichen	210 °C	12-14 Min.

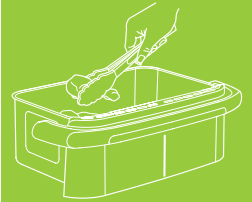
# Kochtabelle für Air Fry (Heißluft-Frittieren), Fortsetzung

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

## MEGAZONE

Wenn Sie in der Megazone kochen, verdoppeln Sie die Menge der Zutaten für dieselbe Zeit.

Um optimale Ergebnisse zu erreichen, wenden Sie die Zutaten häufig mit einer Silikonzange.



Wir empfehlen, regelmäßig nach Ihren Speisen zu sehen und sie zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

**HINWEIS:** Sofern in der Spalte „Zubereitung“ nicht anders angegeben, häufig wenden.

**HINWEIS** Sie können die Speise, die Sie suchen, in den Tabellen nicht finden? Verkürzen Sie die auf der Verpackung angegebene Garzeit um 25 %. Für optimale Ergebnisse sollten Sie die Speisen häufig kontrollieren und gegebenenfalls die Garzeit verlängern.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
<b>FRISCHES RINDFLEISCH</b>					
Burger	4 (je 115 g)	2,5 cm dick	-	190 °C	12-14 Min.
Steaks*	2 (je 230 g)	Ganz	Mit Öl bestrichen	200 °C	7-10 Min.
<b>FRISCHES SCHWEINEFLEISCH</b>					
Bacon (Speck)	4 Streifen	-	-	210 °C	6 Min.
Kasseler	1 Stück (225 g)	Schwarte in 2 cm-Abständen einschneiden, nach 5 Min. wenden	Mit Öl bestrichen	190 °C	10-12 Min.
Schweinekoteletts	2 Stück mit Knochen (je 250 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	12-13 Min.
	4 entbeinte (100 g)	-	Mit Öl bestrichen	200 °C	10-12 Min.
	2 Schweinefilets (je 350-500 g)	-	Mit Öl bestrichen	190 °C	22-27 Min.
Würstchen	4 Stück (205 g)	-	-	200 °C	8 Min.
	8 Stück (410 g)	-	-	200 °C	13-15 Min.
<b>FRISCHES LAMM</b>					
Lammkoteletts	4 Stück (340 g)	-	Mit Öl bestrichen	180 °C	11-12 Min.
Lammsteaks	3 Stück (300 g)	-	Mit Öl bestrichen	180 °C	12-13 Min.
<b>TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL</b>					
Panierte Fischfilets	4 Stück (440 g)	Nach halber Garzeit wenden	-	200 °C	13-15 Min.
Panierte Knoblauch-Pilze	300 g	-	-	190 °C	10-12 Min.
Hähnchenstreifen	15 Stück (270 g)	-	-	190 °C	9-10 Min.
Kiewer Schnitzel	4 Stück (500 g)	-	-	180 °C	20-22 Min.
Hähnchennuggets	24 Stück (400 g)	-	-	200 °C	10-12 Min.
Fischfilets (in Backteig)	4 Stück (440 g)	Nach halber Garzeit wenden	-	180 °C	18 Min.
Fischstäbchen	10 Stück (280 g)	-	-	200 °C	9-10 Min.
Kartoffelpuffer	7 Stück (390 g)	Einzelne Schicht	-	200 °C	15 Min.
Kartoffelkroketten	550 g	-	-	190 °C	18-19 Min.
Garnelen-Tempura	8 Stück (140 g)	Nach halber Garzeit wenden	-	190 °C	8-9 Min.
Röstkartoffeln	700 g	-	-	190 °C	20 Min.
Panierte Scampi	280 g	-	-	200 °C	9-10 Min.
Vegane Burger	4 Stück (265 g)	Einzelne Schicht	-	200 °C	11 Min.
Vegane Nuggets	14 Stück (320 g)	Einzelne Schicht	-	200 °C	8 Min.
Vegetarische Würstchen	6 Stück (270 g)	-	-	190 °C	9-10 Min.
Yorkshire-Pudding	8 Stück (150 g)	-	-	180 °C	3-4 Minuten

\* Wenn Sie ein roheres Steak bevorzugen, wählen Sie die minimale Zeit, und wenn Sie ein gut durchgebratenes Steak bevorzugen, garen Sie es bis zur maximalen Zeit.



# Kochtabelle für Air Fry (Heißluft-Frittieren), Fortsetzung

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
<b>POMMES FRITES</b>					
Handgeschnittene Pommes frites, 1 cm dick	500 g	30 Min. in Wasser legen, trocken tupfen	1-2 EL Öl	200 °C	16-18 Min.
Handgeschnittene Pommes frites, 2 cm dick	500 g	30 Min. in Wasser legen, trocken tupfen	1-2 EL Öl	200 °C	18-20 Min.
Tiefgefrorene, grob geschnittene Pommes frites	500 g	-	-	200 °C	20 Min.
Tiefgefrorene Pommes frites mit Wellenschnitt	500 g	-	-	210 °C	18-20 Min.
Tiefgefrorene Pommes frites in Spiralenform	700 g	-	-	210 °C	18-20 Min.
Tiefgefrorene Pommes frites	500 g	-	-	180 °C	20-22 Min.
Tiefgefrorene Gastro Pommes frites	700 g	-	-	210 °C	22 Min.
Tiefgefrorene Kartoffelecken	650 g	-	-	190 °C	20 Min.
Tiefgefrorene Pommes frites mit Schale	500 g	-	-	200 °C	18-20 Min.
Tiefgefrorene, dünn geschnittene Pommes frites	500 g	-	-	200 °C	18 Min.
Tiefgefrorene Süßkartoffelpommes	500 g	-	-	180 °C	22-24 Min.



Handgeschnittene Pommes frites



Pommes frites, grob



Pommes frites mit Wellenschnitt



Pommes frites



Kartoffelspalten



Pommes frites aus Süßkartoffeln

# Kochtabelle für Max Crisp (Maximale Knusprigkeit), Ideal für tiefgefrorene Lebensmittel

Verwenden Sie diese Garzeiten als Orientierungshilfe und passen Sie sie nach Wunsch an.

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
<b>TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL</b>				
Panierte Zwiebelringe	300 g	-	-	10 Min.
Chicken Dippers	400 g	-	-	12 Min.
Hähnchenflügel	1 kg	-	-	30 Min.
Hähnchennuggets	400 g	-	-	9-10 Min.
Fischstreifen	275 g	-	-	10 Min.
Pommes frites	500 g	-	-	14-16 Min.
Mozzarella-Sticks	180 g	-	-	7-8 Min.
Popcorn-Hähnchen	500 g	-	-	12 Min.
Kartoffel-Pops	500 g	-	-	12 Min.
Waffelförmige Pommes frites	550 g	-	-	14-16 Min.

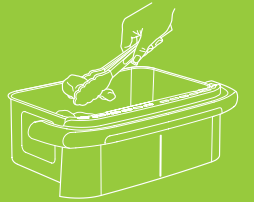
**HINWEIS** Bei der Max-Crisp-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

**HINWEIS** Am besten geeignet für kleinere Mengen an tiefgefrorenen Speisen, die eventuell eine höhere Temperatur benötigen.

## MEGAZONE

Wenn Sie in der Megazone kochen, verdoppeln Sie die Menge der Zutaten für dieselbe Zeit.

Um optimale Ergebnisse zu erreichen, wenden Sie die Zutaten häufig mit einer Silikonzange.



Wir empfehlen, regelmäßig nach Ihren Speisen zu sehen und sie zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

**HINWEIS:** Sofern in der Spalte „Zubereitung“ nicht anders angegeben, häufig wenden.

**HINWEIS** Wenn Sie kleinere Mengen kochen, reduzieren Sie die Garzeit, jedoch nicht die Temperatur. Um beste Ergebnisse zu erzielen, prüfen Sie die Speisen häufig und wenden sie, bis das gewünschte Resultat erreicht ist.

# Bratentabelle

ZUTAT	MENGE	VORBEREITUNG	IN ÖL SCHWENKEN	TEMPERATUR	GARZEIT EINZELZONE ODER MEGAZONE
<b>FRISCHES FLEISCH</b>					
Hähnchen, ganz	1,6 kg	Keulen zusammenbinden	Mit Öl bestreichen	190 °C	50 Min.
Rindfleisch, oberes Rumpsteak	750 g	-	Mit Öl bestreichen	160 °C	45-50 Min. (medium)
Schweinelende ohne Knochen	800 g	-	Fett einschneiden	180 °C	60 Min.

## MEGAZONE

**Wenn Sie in der Megazone kochen, verdoppeln Sie die Menge der Zutaten für dieselbe Zeit.**

Wir empfehlen, regelmäßig nach Ihren Speisen zu sehen und sie zu wenden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.

**HINWEIS:** Sofern in der Spalte „Zubereitung“ nicht anders angegeben, häufig wenden.

# Gartabelle für das Dörren

ZUTATEN	VORBEREITUNG	TEMP.	DÖRRZEIT
<b>FRISCHES OBST UND GEMÜSE</b>			
Äpfel	Kerngehäuse entfernt, in 3 mm große Scheiben geschnitten, in Zitronensaft getaucht, trocken getupft	60 °C	7-8 Stunden
Spargel	In 2,5 cm große Stücke geschnitten, blanchiert	60 °C	6-8 Stunden
Bananen	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	8-10 Stunden
Rote Bete	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Aubergine	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, blanchiert	60 °C	6-8 Stunden
Frische Kräuter	Gewaschen, trocken getupft, Stiele entfernt	60 °C	4 Stunden
Ingwerwurzel	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6 Stunden
Mangos	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, Kern entfernt	60 °C	6-8 Stunden
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)	60 °C	6-8 Stunden
Ananas	Geschält, entkernt, in 3 mm-1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Erdbeeren	Halbiert oder in 1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Tomaten	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten oder gerieben; dämpfen, wenn sie später rehydriert werden sollen	60 °C	6-8 Stunden
<b>FRISCHES FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH</b>			
Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Turkey Jerky (Puten-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5-7 Stunden
Salmon Jerky (Lachs-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	3-5 Stunden

# Verwendung der DualZone™-Technologie: SYNC

Jetzt können Sie zwei verschiedene Gerichte mit zwei verschiedenen Garzeiten zubereiten und einfach zuschauen, wie sie gleichzeitig fertig werden. Programmieren Sie einfach jede Zone einzeln und lassen Sie die **SYNC**-Funktion den Rest erledigen.

**HINWEIS:** Alle Rezepte in dieser Tabelle sollten mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden.

ZWEI BELIEBIGE AUSWÄHLEN		EIN REZEPT FÜR JEDEZONE HINZUFÜGEN			FÜR BEIDE ZONEN EINSTELLEN UND SYNC VERWENDEN
REZEPT	MENGE	DIESE ZUTATEN VERMISCHEN ODER KOMBINIEREN	FUNKTION	TEMPERATUR/ZEIT	
Fischfrikadellen	2 Fischfrikadellen	Mit geschmolzener Butter bestreichen	HEIßLUFT-FRITTIEREN	200 °C   12-15 Minuten	
Geröstete Tomaten in Balsamico	500 g Cherry-Tomaten	60 ml Balsamico-Essig 1 EL Pflanzenöl	BRATEN	200 °C   15 Minuten	
Schweinekoteletts mit Honig und Salbei	2-3 entbeinte Koteletts (je 120 g)	1 EL Pflanzenöl 1 EL Honig, 1/2 Teelöffel getrockneter Salbei	BRATEN	200 °C   17-20 Minuten	
Cajun-Kartoffeln	4 mittelgroße Kartoffeln, gewürfelt	2 EL Pflanzenöl 2 EL Cajun-Gewürzmischung	HEIßLUFT-FRITTIEREN	200 °C   30 Minuten	
Grüne Bohnen mit Mandeln	500 g grüne Bohnen, Enden abgeschnitten	2 EL Pflanzenöl 60 g Mandelblättchen	HEIßLUFT-FRITTIEREN	200 °C   8-10 Minuten	
Lachs mit Miso-Glasur	3 Lachsfilets (je 170 g)	2 EL Miso-Paste, 1 Teelöffel Pflanzenöl Lachs damit einreiben	HEIßLUFT-FRITTIEREN	200 °C   12-14 Minuten	
Honig-Haselnuss-Rosenkohl	500 g Rosenkohl, halbiert	2 EL Pflanzenöl, 60 ml Honig, 60 g gehackte Haselnüsse	HEIßLUFT-FRITTIEREN	200 °C   13-15 Minuten	
Buffalo-Hähnchenschenkel	4 frische entbeinte Hähnchenschenkel mit Haut (je 110-140 g)	240 ml Buffalo-Sauce, Hähnchen darin schwenken	HEIßLUFT-FRITTIEREN	200 °C   15-20 Minuten	
Vegetarische Burger	4 Vegetarische Burger (je 125 g)	1 EL gehackter Knoblauch, 1 EL gehackte Zwiebel	HEIßLUFT-FRITTIEREN	190 °C   12 Minuten	
Mediterraner Blumenkohl	1 Kopf Blumenkohl, in 1,5 cm große Röschen geschnitten	120 ml Tahini, 2 EL Pflanzenöl	HEIßLUFT-FRITTIEREN	200 °C   17-20 Minuten	
Tiefgefrorene Pommes frites	500 g	Nach Geschmack würzen	HEIßLUFT-FRITTIEREN	180 °C   20 Minuten	
Maiskolben	4	Mit geschmolzener Butter bestreichen	BRATEN	180 °C   15 Minuten	

**HINWEIS:** Um beste Ergebnisse zu erzielen, beginnen Sie 2 Minuten vor Ende der Garzeit, die Speisen zu kontrollieren. Der Garvorgang kann jederzeit abgebrochen werden, wenn das gewünschte Maß an Knusprigkeit erreicht wurde. Dabei sollte aber sichergestellt werden, dass die Mahlzeit vollständig durchgegart ist.



**NINJA**<sup>®</sup>  
**Foodi**<sup>®</sup>  
**FLEXDRAWER**  
**10.4L Air Fryer**

Weitere Rezepte und Ideen finden  
Sie auf [ninjakitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu)

AF500DE\_IG\_QSG\_MP\_230519\_Mv2

© 2023 Shark Ninja Operating LLC.

FOODI und NINJA sind eingetragene Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC im Vereinigten Königreich.  
DUALZone ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC im Vereinigten Königreich.

# NINJA®

## Foodi®

### FLEXDRAWER

### 10.4L Air Fryer

# AF500EU

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



ninjakitchen.eu

# THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® FLEXDRAWER Air Fryer



## REGISTER YOUR PURCHASE

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

 Scan QR code using mobile device

## RECORD THIS INFORMATION

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

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

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

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 2470W

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

# CONTENTS

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>3</b>
<b>Parts</b> .....	<b>5</b>
<b>Getting to Know the Control Panel</b> .....	<b>6</b>
Function Buttons .....	6
Operating Buttons .....	6
<b>Before First Use</b> .....	<b>6</b>
<b>Cooking in your Air Fryer.</b> .....	<b>7</b>
Cooking in the MegaZone.....	7
Cooking With DualZone Technology .....	11
Cooking in a single Zone.....	13
Max Crisp .....	13
Air Fry .....	14
Roast .....	14
Bake .....	15
Reheat .....	15
Dehydrate .....	16
Prove .....	16
<b>Cleaning &amp; Maintenance</b> .....	<b>17</b>
<b>Helpful Tips</b> .....	<b>17</b>
<b>Troubleshooting Guide</b> .....	<b>18</b>
<b>Product Registration</b> .....	<b>19</b>

## PRODUCT REGISTRATION

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

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja® Foodi® MegaZone Air Fryer.

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

## ⚠ WARNINGS

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

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



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



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



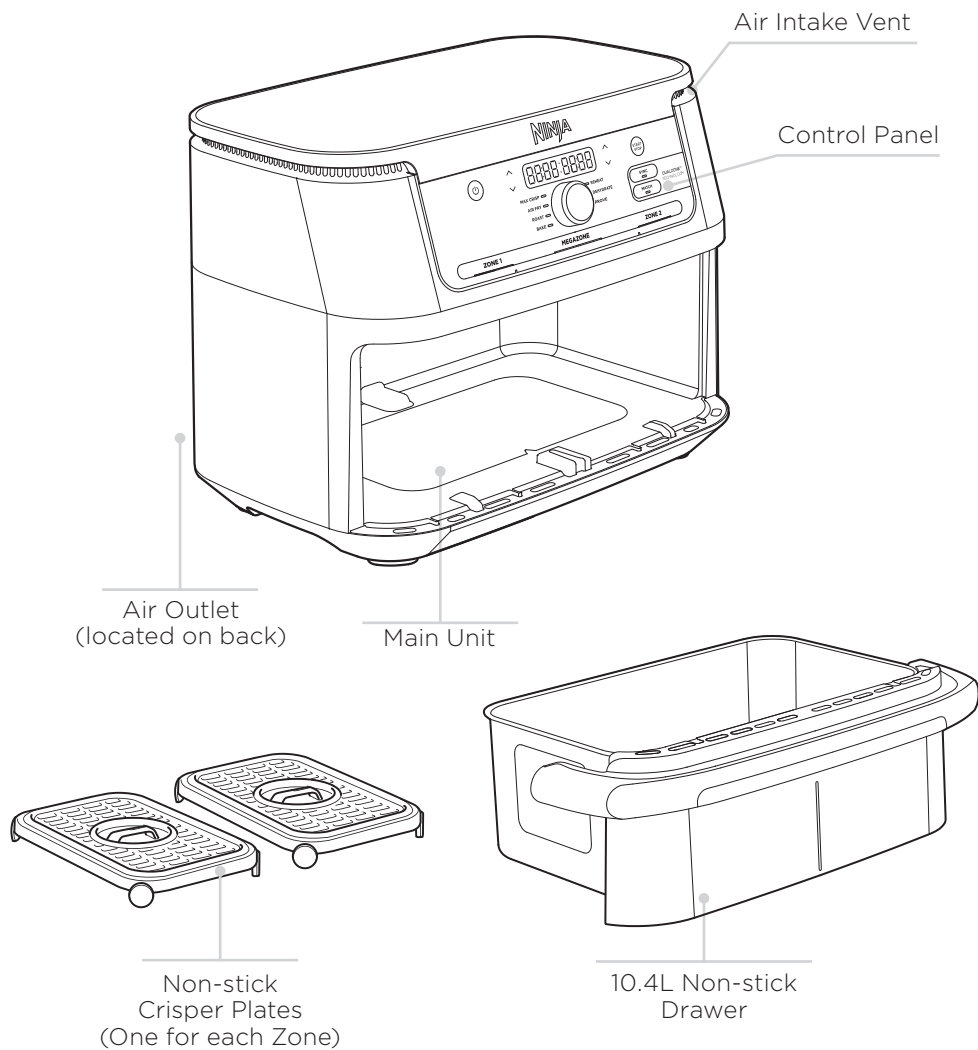
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

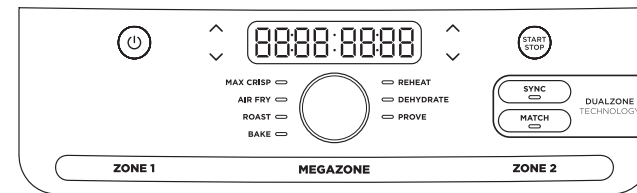




**NOTE:** Use the handles on the side when opening and closing the drawer.

**NOTE:** Place drawer on a heat resistant surface.

To order additional parts and accessories, visit [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk) or contact Customer Service at 0800 862 0453.



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

### FUNCTION DIAL

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

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

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

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

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

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

**PROVE:** Create an environment for dough to rest and rise.

### OPERATING BUTTONS

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

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

**MEGAZONE:** Remove the divider to cook in one 10.4l Zone.

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

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

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

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

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

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

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

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


## BEFORE FIRST USE

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

# COOKING IN YOUR AIR FRYER

## REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

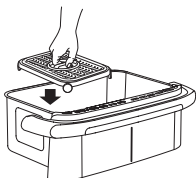
### COOKING IN THE MEGAZONE

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

#### Max Crisp

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

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



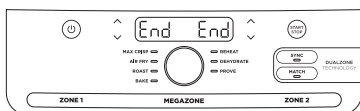
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select MAX CRISP.



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



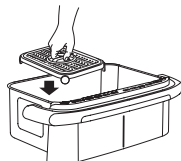
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



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

### Air Fry

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



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



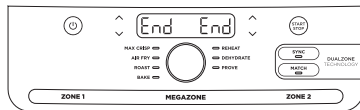
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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

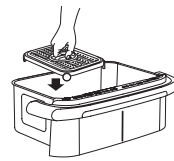


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

**NOTE:** During cooking, you can remove the drawer and toss ingredients for even crisping. If you would like to pause during cooking, press centre of dial.

### Roast

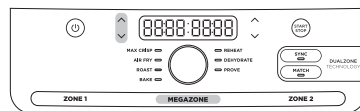
- 1 Install crisper plates in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



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



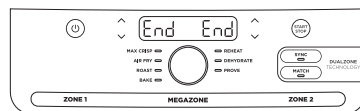
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



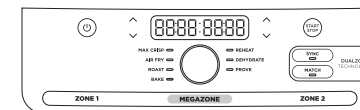
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



- 6 Remove ingredients using silicone tipped tongs/utensils.

### Bake

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

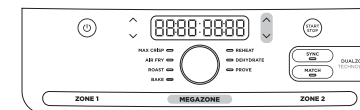


**NOTE:** To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 10°C

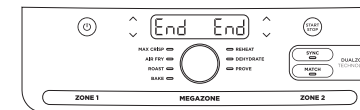
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



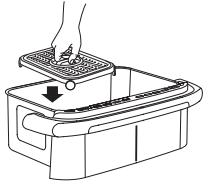
- 6 Remove ingredients using silicone tipped tongs/utensils.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

## Reheat

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

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



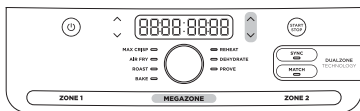
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select REHEAT using the dial.



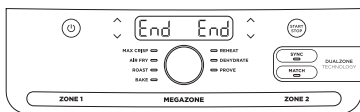
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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

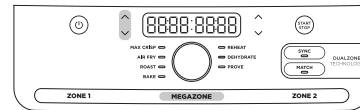


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

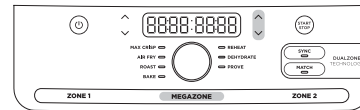
## Dehydrate

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

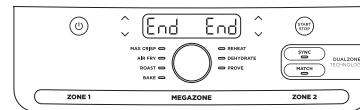
- 1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plates in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select DEHYDRATE using the dial. The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



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



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



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

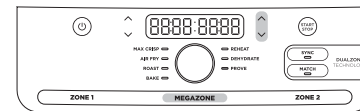
## Prove

**NOTE:** The temperature is preset to 35°C

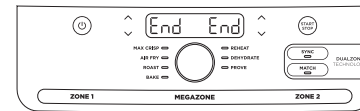
- 1 Place dough in the drawer, and insert drawer in unit.
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



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

**NOTE:** When using PROVE refer to the local food standards authority for recommended food safe temperatures.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

## COOKING WITH DUALZONE TECHNOLOGY

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

For detailed instructions on using each function, see pages 13 - 16.

### SYNC

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

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



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



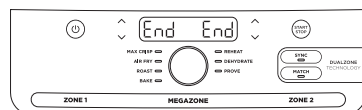
**NOTE:** You can select a different function for Zone 2.

- 4 Press SYNC, then press 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 before the cook time is up, you can **STOP A ZONE**. Select that Zone, then press START/STOP. See page 9 for further instructions.

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



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

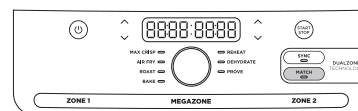
### MATCH

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

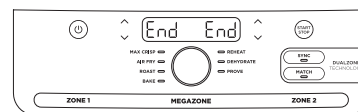
- 1 Install divider in the middle of the drawer. Place ingredients in the drawer, then insert drawer in unit.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



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



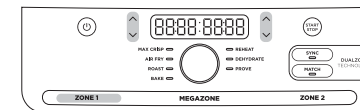
- 4 "End" will appear on both screens when cooking ends at the same time.



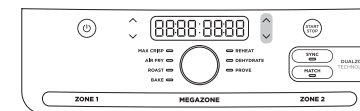
- 5 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

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

- 1 Select Zone 1, then select the desired function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature.



- 2 Use the TIME arrows to set the time.



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



- 4 Press the START/STOP 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 9 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 using silicone-tipped tongs/utensils.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

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

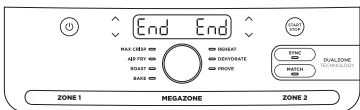
- 1 Select the Zone you would like to stop.



- 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 the drawer is removed. Re-insert drawer to resume cooking.

**NOTE:** If during cooking the drawer is removed for longer than 2 minutes, the program will be cancelled. You will need to re-program to resume cooking.

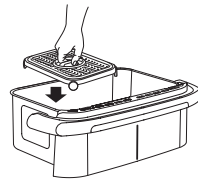
## COOKING IN A SINGLE ZONE

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

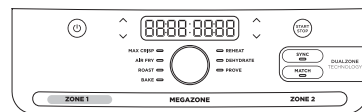
### Max Crisp

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

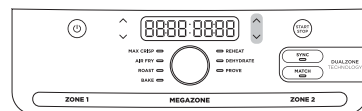
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



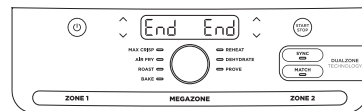
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select MAX CRISP.



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



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

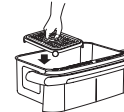


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

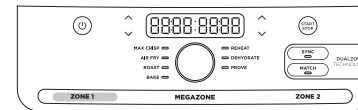
## Air Fry

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

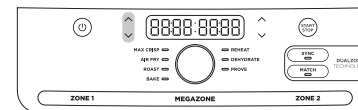
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



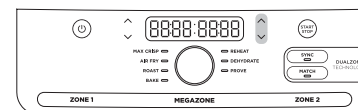
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select AIR FRY using the dial.



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

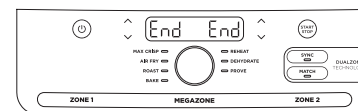


- 5 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press START/STOP to begin cooking.



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

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

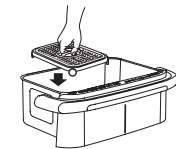


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

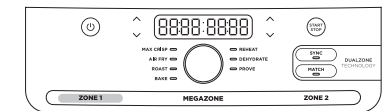
## Roast

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

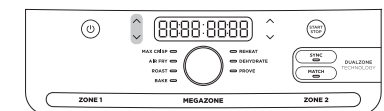
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.



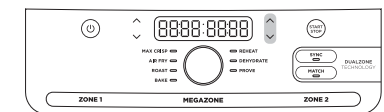
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select ROAST using the dial.



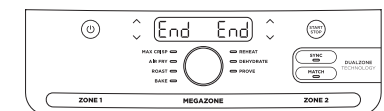
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



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

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

## Bake

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

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



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



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

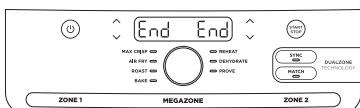
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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

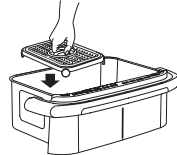


- 7 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

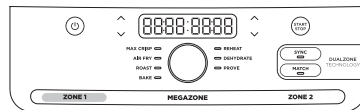
## Reheat

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

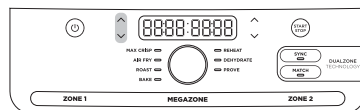
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



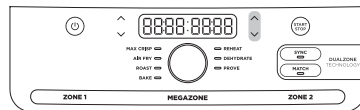
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select REHEAT using the dial.



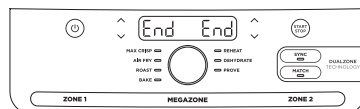
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



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

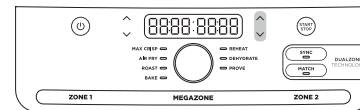
## Dehydrate

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

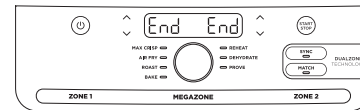
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plates in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select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



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



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

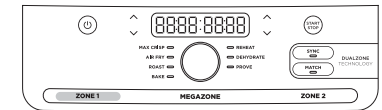


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

## Prove

**NOTE:** The temperature is preset to 35°C

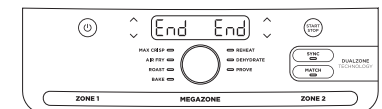
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Place dough in the drawer.
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select PROVE using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



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

**NOTE:** When using PROVE refer to the local food standards authority for recommended food safe temperatures.

## 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 <b>NOTE: NEVER</b> immerse the main unit in water or any other liquid. <b>NEVER</b> clean the main unit in a dishwasher.	No
Drawer, Divider and Crisper Plates	These can be washed in the dishwasher or by hand. If using the dishwasher, ensure parts are not washed on a 'heavy' or 'intensive' wash cycle. If handwashed air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the drawer, divider and crisper plates we recommend hand washing them.	Yes

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

## HELPFUL TIPS

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

## TROUBLESHOOTING GUIDE

- My unit won't turn on?**  
Please try plugging into a different socket. Also ensure that an extension cable isn't being used.
- How do I adjust the temperature or time while using a single Zone?**  
Select the active Zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- How do I adjust the temperature or time while using MegaZone?**  
Select the desired Zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- Does the unit need to pre-heat?**  
The unit does not need to be pre-heated.
- Can I cook different foods in each Zone and not worry about cross contamination?**  
Yes, both Zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- How do I pause the countdown?**  
The countdown timer will pause automatically when you remove the drawer from the unit. Reinsert drawer within 10 minutes to resume cooking or the Zone with the drawer open will be cancelled.
- How do I stop one Zone when using both Zones?**  
To stop one Zone, first press the Zone button then press START/STOP button. To stop both Zones simply 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 plates?**  
Use the crisper plates when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- Why didn't my food cook fully?**  
Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- Why is my food burned?**  
For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- Why do some ingredients blow around when air frying?**  
Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- Can I air fry wet, battered ingredients?**  
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breadcrumbs firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- Why is the unit beeping?**  
Either the food is finished cooking or it indicates that the other Zone has started cooking.
- Why did the display screen go black?**  
The unit is in standby mode. Press the power @ button to turn it back on.
- Why is there an "E" message on the display screen?**  
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 862 0453.

## PRODUCT REGISTRATION

### TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

#### Ninja® Guarantees

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

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

#### How do I register my guarantee?

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

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

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

#### IMPORTANT

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

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

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

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

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

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

## PRODUCT REGISTRATION

### 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.

### What happens when my guarantee runs out?

Ninja does not design products to last for a limited time. We do appreciate that there may be a desire for our customers to want to repair their kitchen appliance after the guarantee has elapsed. You'll find more support at [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

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

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

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



# NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi la friteuse sans huile FLEXDRAWER Ninja® Foodi®



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

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

 Scannez le code QR avec un appareil mobile

## ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

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

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

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 2470W

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

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Mises en garde importantes</b> .....	<b>23</b>
<b>Pièces</b> .....	<b>25</b>
<b>Fonctionnement du panneau de commande</b> .....	<b>26</b>
Boutons de fonction.....	26
Boutons de commande.....	26
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>26</b>
<b>Cuisiner avec votre friteuse à air chaud</b> .....	<b>27</b>
Cuisiner dans la MegaZone.....	27
Cuisiner avec la technologie DualZone .....	31
Cuisiner dans un seul compartiment .....	33
Max Crisp .....	33
Air Fry (Frire sans huile) .....	34
Roast (Rôtir).....	34
Bake (Cuire au four) .....	35
Reheat (Réchauffer).....	35
Dehydrate (Déshydrater) .....	36
Prove (Faire lever).....	36
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>37</b>
<b>Conseils pratiques</b> .....	<b>37</b>
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>38</b>
<b>Garantie et enregistrement du produit</b> .....	<b>39</b>

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

## APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

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

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

## ⚠ AVERTISSEMENTS

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

- 20 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
- 21 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 22 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 23 Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 24 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues à cet effet.
- 25 Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 26 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- 27 Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil.
- 28 **TOUJOURS** placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 29 Utilisez **TOUJOURS** vos deux mains et les poignées latérales des tiroirs pour insérer/retirer les tiroirs.
- 30 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.
- 31 **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.
- 32 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



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



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

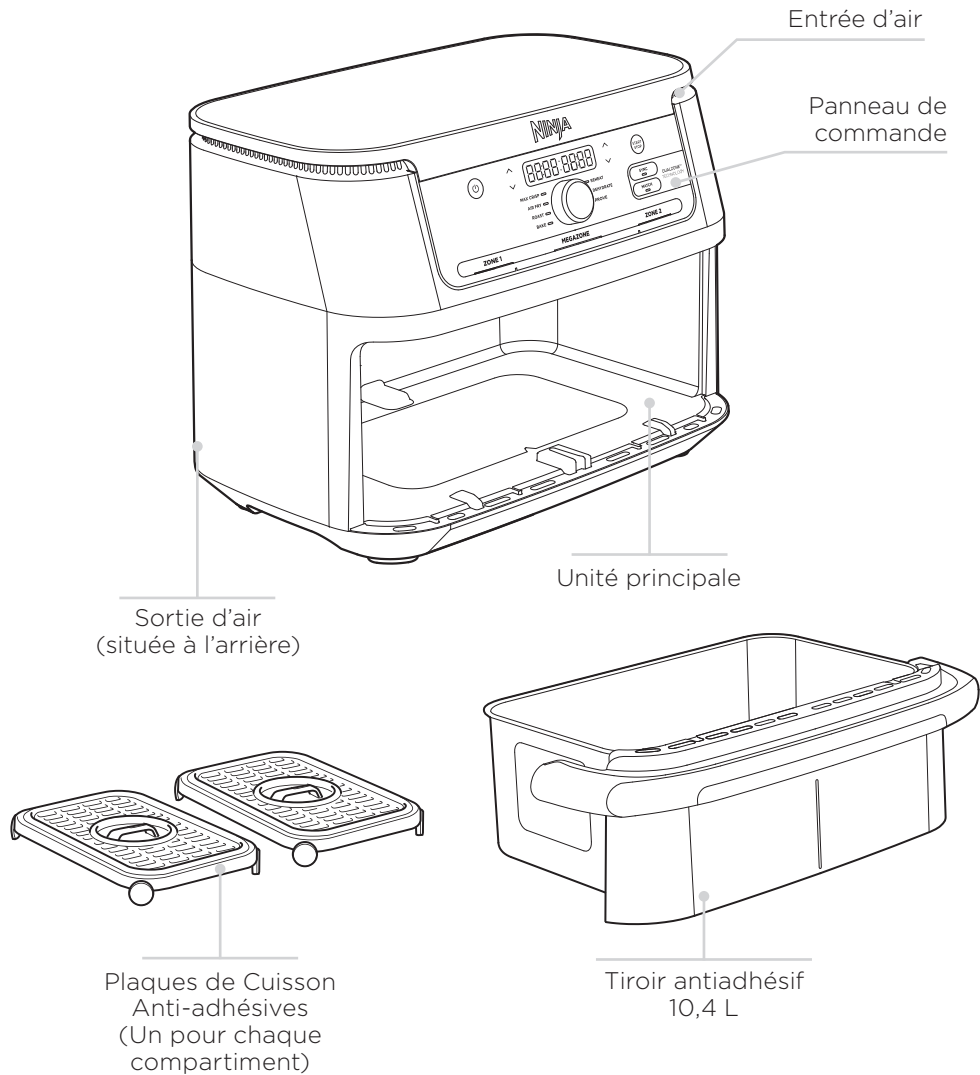


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



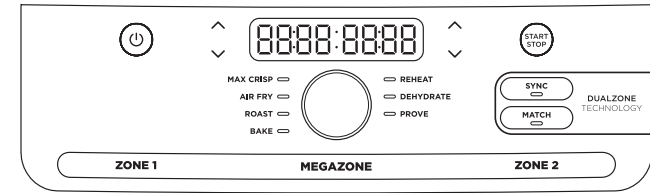
Pour usage intérieur et domestique uniquement.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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

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



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

**BOUTONS DE FONCTIONS**

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

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

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

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

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

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

**PROVE (Faire lever) :** Créez un environnement idéal pour faire reposer et lever la pâte.

**BOUTONS DE COMMANDE**

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

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

**MEGAZONE :** retirez le séparateur pour cuisiner dans un seul compartiment de 10,4 L.

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

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

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

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

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

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

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

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


**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

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

# CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

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

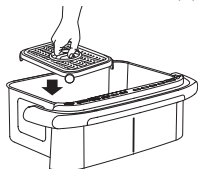
### CUISINER DANS LA MEGAZONE

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

#### Max Crisp

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

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



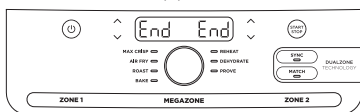
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez MAX CRISP



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



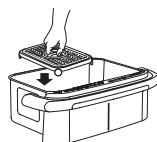
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.



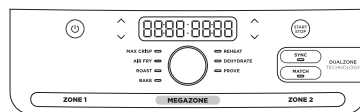
- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

### Air Fry (Friture sans huile)

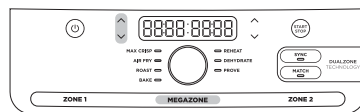
- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



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



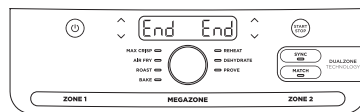
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



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

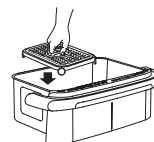


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

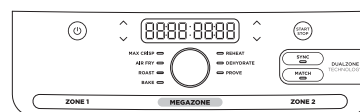
**REMARQUE :** Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le tiroir et remuer ou mélanger les ingrédients pour obtenir un résultat croustillant parfait.

### Roast (Rôtir)

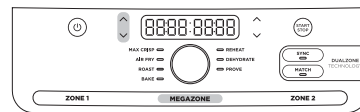
- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



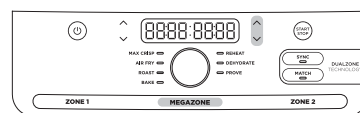
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez ROAST.



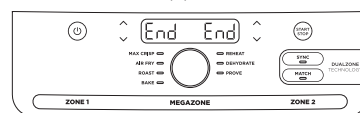
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



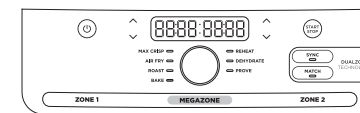
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.



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

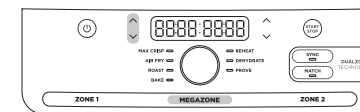
### Bake (Cuire)

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



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

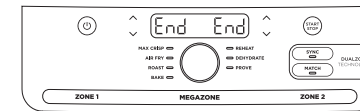
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



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

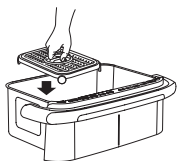


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

## Reheat (Réchauffer)

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

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



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



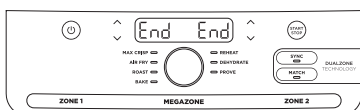
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



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

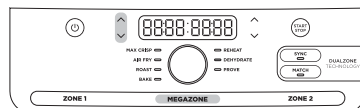


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

## Dehydrate (Déshydrater)

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

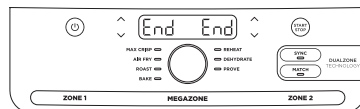
- 1 Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez DEHYDRATE.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



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



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



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

## Prove (Faire lever)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 35 °C.

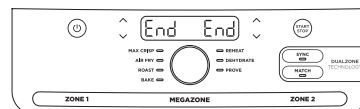
- 1 Placez la pâte dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez PROVE. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer le faire lever.



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



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

**REMARQUE:** Lorsque vous utilisez la fonction PROVE (Faire lever), veuillez vous référer aux recommandations de l'autorité locale de sécurité alimentaire pour connaître les températures de cuisson sûres des aliments.

## CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE

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

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

## SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON (SYNC)

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

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



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



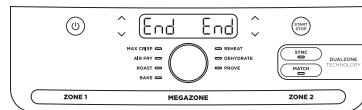
**REMARQUE :** Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le compartiment 2.

- 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 25 pour plus d'instructions.

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

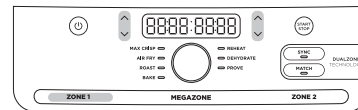


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

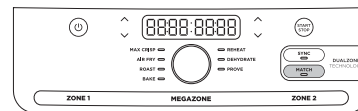
## DUPLIQUER LES RÉGLAGES DE CUISSON (MATCH)

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

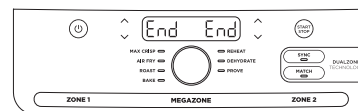
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir. Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de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



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



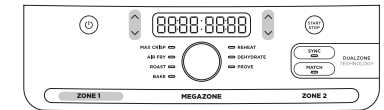
- 4 "End" s'affichera sur les deux écrans pour indiquer que la cuisson est terminée simultanément.



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

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

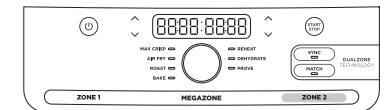
- 1 Sélectionnez le compartiment 1, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



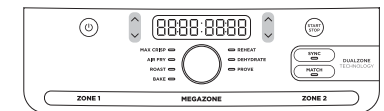
- 2 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



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



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



**REMARQUE :** Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez ARRÊTER UN COMPARTIMENT. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur START/STOP. Voir page 25 pour plus d'instructions.

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

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

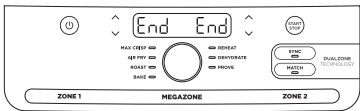
- 1 Sélectionnez le compartiment que vous souhaitez arrêter



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



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



## METTRE LA CUISSON EN PAUSE

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

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

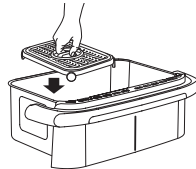
## CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le bouton (POWER BUTTON ICON).

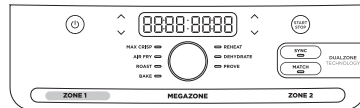
### Max Crisp

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

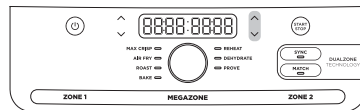
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



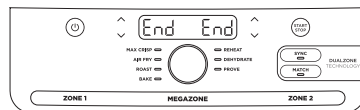
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez MAZ CRISP à l'aide du bouton central.



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



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



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

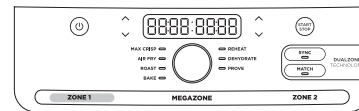
## Air Fry (Friture sans huile)

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

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



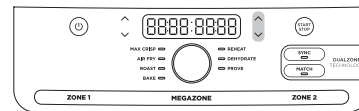
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez AIR FRY à l'aide du bouton central.



- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.

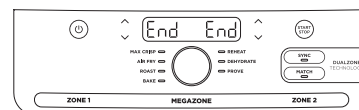


- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



**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 sonneet « End » apparaît sur l'écran.

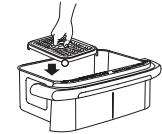


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

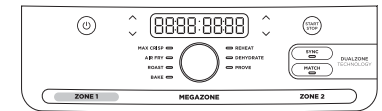
## Roast (Rôtir)

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

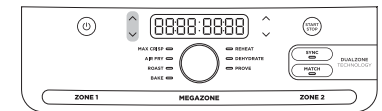
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



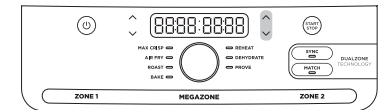
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez ROAST à l'aide du bouton central.



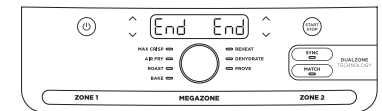
- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



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



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

# CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE - SUITE

## Bake (Cuire)

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

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



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



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

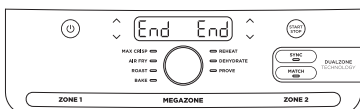
- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



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

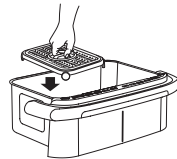


- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

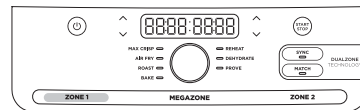
## Reheat (Réchauffer)

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

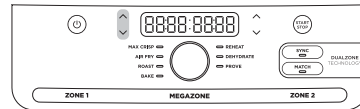
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



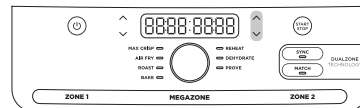
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez REHEAT à l'aide du bouton central.



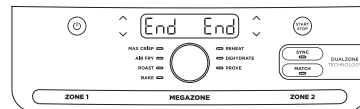
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



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

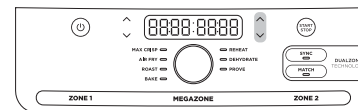
## Dehydrate (Déshydrater)

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

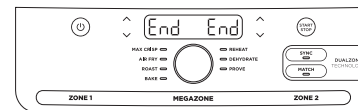
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser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



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



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

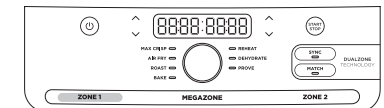


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

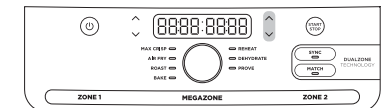
## Prove (Faire lever)

**REMARQUE :** La température est réglée par défaut sur 35 °C.

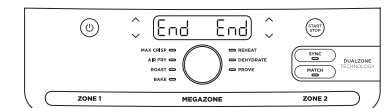
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Placez la pâte dans le tiroir.
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez PROVE à l'aide du bouton central. La température par défaut apparaîtra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



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



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



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

**REMARQUE :** Lorsque vous utilisez la fonction PROVE (Faire lever), veuillez vous référer aux recommandations de l'autorité locale de sécurité alimentaire pour connaître les températures de cuisson sûres des aliments.




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

Pièce/Accessoire	Méthode de nettoyage	Lavable au lave-vaisselle ?
Unité principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide  <b>REMARQUE : Ne JAMAIS</b> immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne <b>JAMAIS</b> laver l'unité principale au lave-vaisselle.	Non
Drawer, Divider and Crisper Plates	Ceux-ci peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Si vous mettez les éléments de l'appareil au lave-vaisselle, veillez à ne pas utiliser un cycle de lavage intensif. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main. Pour prolonger la durée de vie des tiroirs, du séparateur et des plaques de cuisson, nous vous recommandons de les laver à la main.	Oui

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

## CONSEILS PRATIQUES

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

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

# GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

## GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS (GARANTIES LÉGALES ET GARANTIE COMMERCIALE NINJA DE 2 ANS)

Lorsque vous achetez un produit en France en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit tels qu'ils sont prévus par les articles L217-4 à L217-12 du code de la consommation et des articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil (les « droits statutaires » : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la livraison et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit une garantie commerciale Ninja de 2 ans, afin de vous offrir la possibilité d'exercer votre garantie auprès de nos revendeurs ou auprès de Ninja directement. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Allemagne) (« nous », « nos/notre ») sont les suivantes. Elles ne portent aucunement atteinte à vos droits statutaires ou aux obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement à Ninja.

### Garanties Ninja®

Un appareil électroménager de cuisine constitue un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance dont le fabricant fait preuve à l'égard de ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Comment puis-je m'enregistrer afin de faciliter l'utilisation de ma garantie Ninja ?

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

- N° de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

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

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez informé(e) sur les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, vous recevez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).

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

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre Produit, y compris les pièces et la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

### 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.

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

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients veuillent faire réparer leur appareil de cuisine après la fin de la garantie. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

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

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

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

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

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

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

**Article L 217-4 du Code de la consommation :** Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également 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.

**Article L 217-5 du Code de la consommation :** Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

**Article L 217-12 du Code de la consommation :** L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

**Article L 217-16 du Code de la consommation :** Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

**Article 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.

**Article 1648, al.1er du Code civil :** L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

# VIELEN DANK

für den Kauf einer Ninja® Foodi® Flexdrawer Heißluftfritteuse



## REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

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

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

## BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

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

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

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

Geschäft: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 2470 W

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



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

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>43</b>
<b>Bestandteile</b> .....	<b>45</b>
<b>Machen Sie sich mit dem Bedienfeld vertraut</b> .....	<b>46</b>
Funktionstasten .....	46
Bedientasten .....	46
<b>Vor der ersten Verwendung</b> .....	<b>46</b>
<b>Garen in Ihrer Heißluftfritteuse</b> .....	<b>47</b>
Garen in der MegaZone .....	47
Garen mit der Dual-ZoneTechnologie .....	51
Garen in nur einer Kammer .....	53
Max Crisp .....	53
Air Fry (Heißluft-Frittieren) .....	53
Roast (Braten) .....	54
Bake (Backen) .....	55
Reheat (Aufwärmen) .....	55
Dehydrate (Dörren) .....	56
Prove (GARE) .....	56
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>57</b>
<b>Hilfreiche Tipps</b> .....	<b>57</b>
<b>Anleitung zur Fehlerbehebung</b> .....	<b>58</b>
<b>Produktregistrierung</b> .....	<b>59</b>

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

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

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

## ⚠️ WARNHINWEISE

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

- 21 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommen. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 22 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 23 Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 24 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 25 Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie ein Gerät bewegen oder transportieren, in dem sich heiße Lebensmittel befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 26 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen sie **KEINESFALLS** das Netzkabel über Tischkanten oder über Arbeitsflächen herunter hängen, und es darf keinesfalls heiße Oberflächen berühren.
- 27 Die Behälter und die Crisper-Platte erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie den Behälter oder die Platte aus dem Gerät entfernen.
- 28 Stellen Sie nach dem Herausnehmen den Behälter oder die Platte **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 29 Benutzen Sie **IMMER** zwei Hände und die Griffe an den Seiten der Schubladen, um die Schublade einzusetzen oder herauszunehmen.
- 30 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.
- 31 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 32 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.



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



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

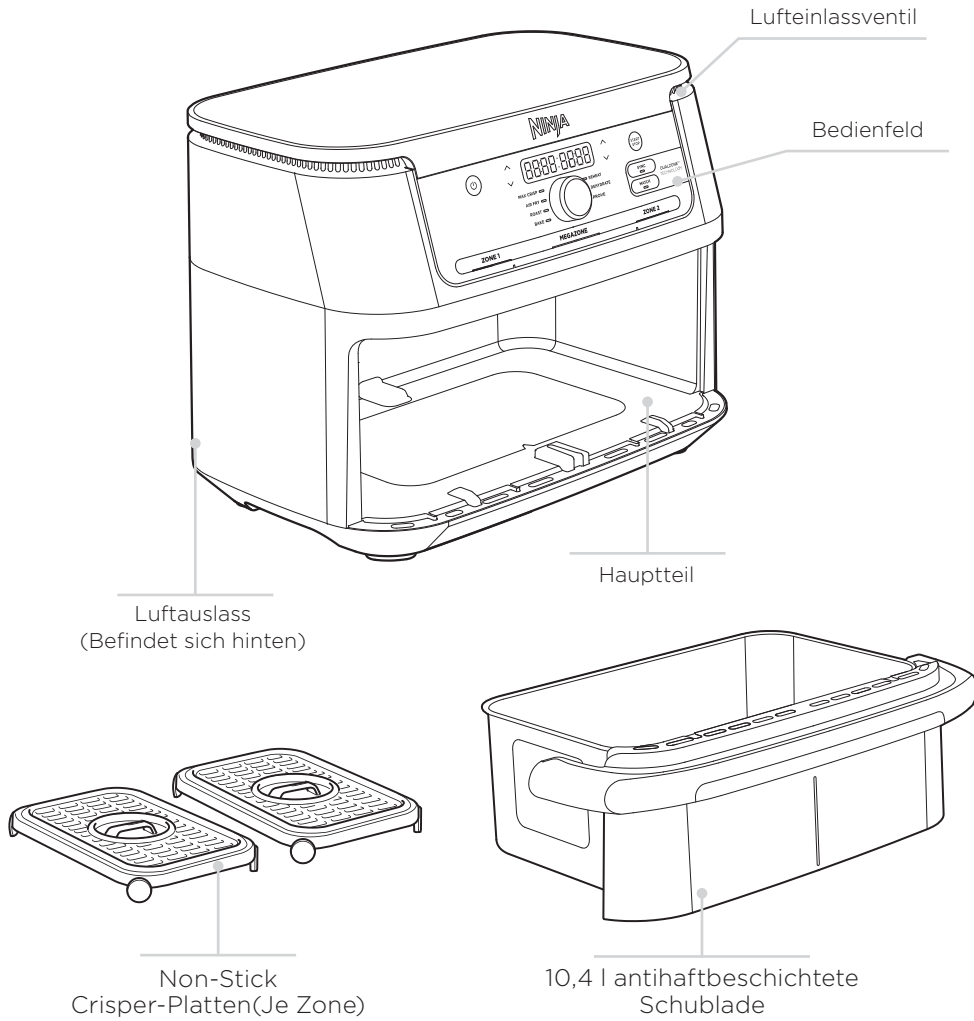


Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



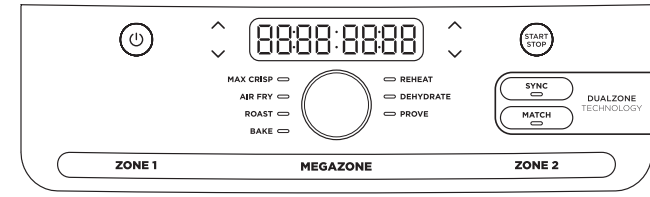
Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

## DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN



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

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



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

## FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

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

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

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

## BEDIENTASTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

# COOKING IN YOUR AIR FRYER

## REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

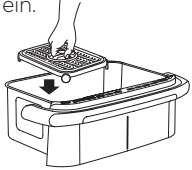
### GAREN IN DER MEGAZONE

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

#### Max Crisp

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

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



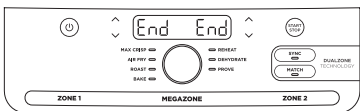
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie MAX CRISP.



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



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

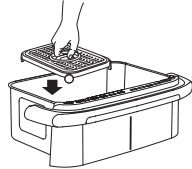


- 5 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

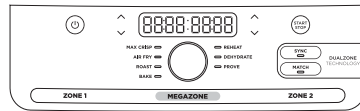
### Air Fry (Heißluft-Frittieren)

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

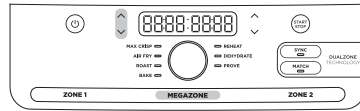
- 1 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



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



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

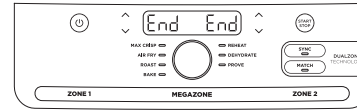


- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



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

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

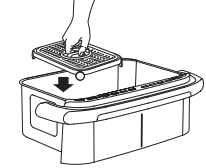


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

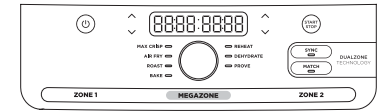
### Roast (Braten)

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

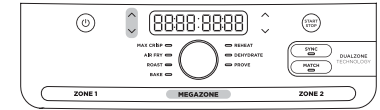
- 1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



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



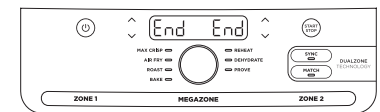
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



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



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



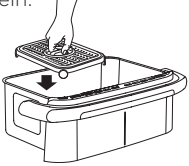
- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

## Bake (Backen)

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

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



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



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

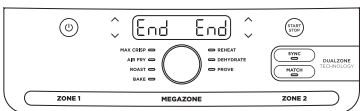
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



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



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

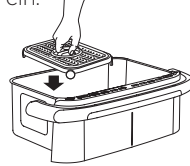


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

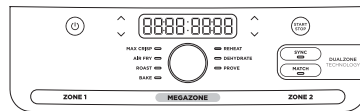
## Reheat (Aufwärmen)

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

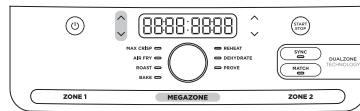
- 1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



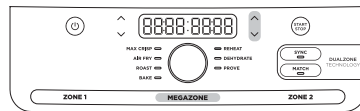
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs REHEAT aus.



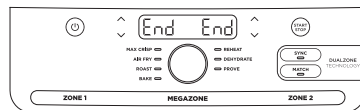
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



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



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



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

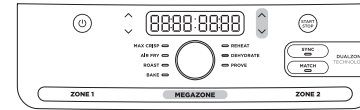
## Dehydrate (Dörren)

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

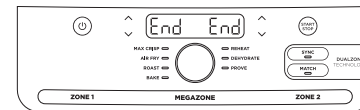
- 1 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Korb. Legen Sie anschließend den Knusperblech in den Korb auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Knusperblech.
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen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



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



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



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

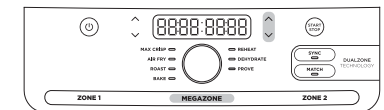
## Prove (Gare)

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 35 °C.

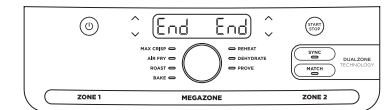
- 1 Teig in die Schublade geben und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs PROVE aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



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



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



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

**HINWEIS:** Wenn Sie die Funktion PROVE (Teig gehen lassen) nutzen, informieren Sie sich bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

## GAREN MIT DER DUALZONE TECHNOLOGIE

Die Zwei-Zonen-Technologie nutzt zwei Garkammern, um die Flexibilität zu steigern. Die Sync-Funktion gewährleistet, dass unabhängig von den unterschiedlichen Gareinstellungen beide Kammern zum selben Zeitpunkt ihren Garvorgang abschließen. Siehe Seiten 41-44 für genaue Anweisungen zur Verwendung jeder Funktion.

### SYNC

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

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

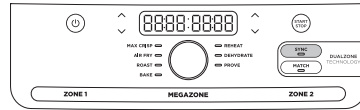


- 3 Wählen Sie Kammer 2 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



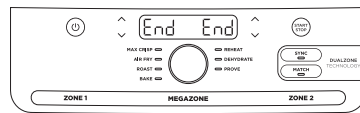
**HINWEIS:** Sie können für Kammer 2 eine andere Funktion wählen..

- 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 Garzeit fertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER KAMMER ABBRECHEN**. Wählen Sie diese Kammer aus, drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in dieser Kammer anzuhalten oder die Garzeit auf Null zu stellen. Siehe Seite 41 zu weiteren Anweisungen.

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

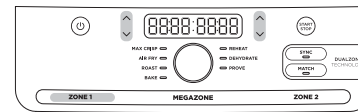


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie Behälter **NICHT** oben auf das Gerät.

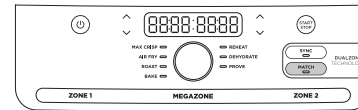
### MATCH

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

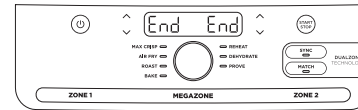
- 1 Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
- 2 Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



- 3 Drücken Sie die MATCH-Taste, um die Einstellungen der Kammer 1 auf Kammer 2 zu kopieren. Drücken Sie anschließend 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 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

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

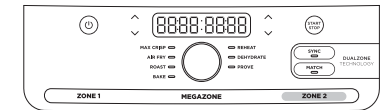
- 1 Wählen Sie Kammer 1 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Funktion aus. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.



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



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



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



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

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



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

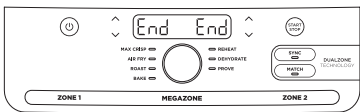
- 1 Wählen Sie die Kammer, in der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.



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



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



## GAREN ANHALTEN

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

**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

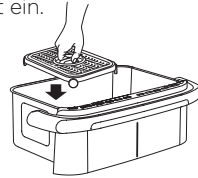
Um die Einheit einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die © Ein-/Ausschalttaste.

### Max Crisp

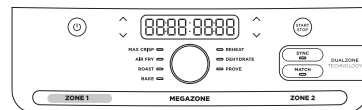
**HINWEIS:** Bei der Max-Crisp-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich. Die Temperatur ist auf 240 °C. voreingestellt.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.

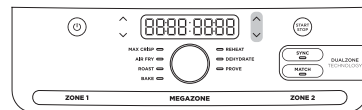
- 2 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



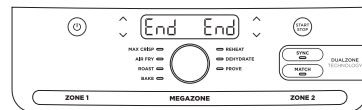
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie MAX CRISP.



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



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

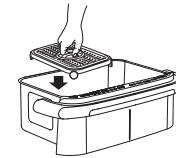


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

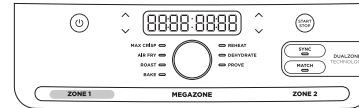
### Air Fry (Heißluft-Frittieren)

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

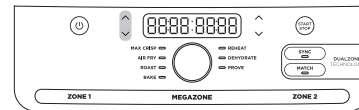
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



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



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

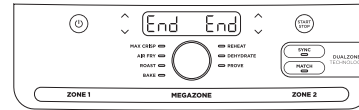


- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



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

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



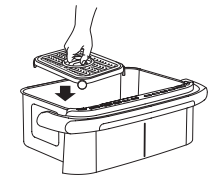
- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

### Roast (Braten)

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

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.

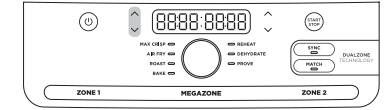
- 2 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



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



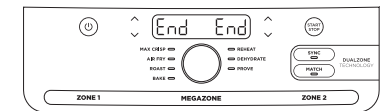
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



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



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

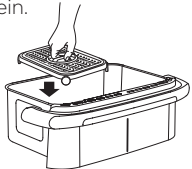


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

## Bake (Backen)

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

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



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



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

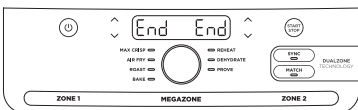
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



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



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

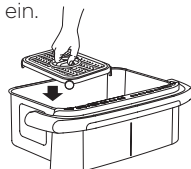


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

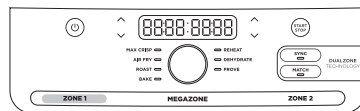
## Reheat (Aufwärmen)

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

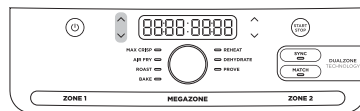
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



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



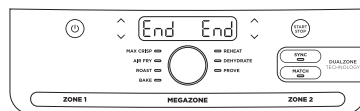
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



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



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

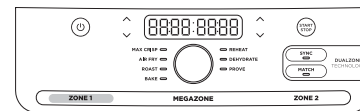


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

## Dehydrate (Dörren)

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

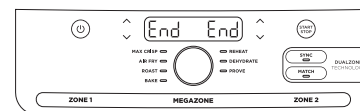
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Korb. Legen Sie anschließend den Knusperblech in den Korb auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Knusperblech.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer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



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



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

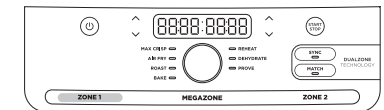


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

## Prove (Gare)

**HINWEIS:** Die Temperatur ist auf 35 °C.

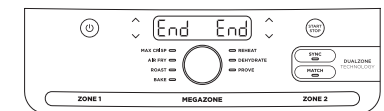
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Teig in die Schublade geben und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs PROVE aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



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



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



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

**HINWEIS:** Wenn Sie die Funktion PROVE (Teig gehen lassen) nutzen, informieren Sie sich bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

## 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. <b>HINWEIS:</b> Tauchen Sie den Hauptteil <b>NIEMALS</b> in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Hauptteil <b>NIEMALS</b> in der Geschirrspülmaschine.	Nein
Schublade, Trenner und Crisper Gittereinsätze	Diese können in der Geschirrspülmaschine oder mit der Hand gereinigt werden. Wenn Sie den Geschirrspüler benutzen, achten Sie darauf, dass die Teile nicht mit einem „starken“ oder „intensiven“ Waschgang gespült werden. Lassen Sie im Fall einer Reinigung mit der Hand sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. Für eine längere Lebensdauer von Schublade, Trenner und Crisper Gittereinsatz empfehlen wir, sie von Hand zu reinigen.	Ja

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

## HILFREICHE TIPPS

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

## ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

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

## ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Produktqualität (Ihre „gesetzlichen Rechte“). Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler gegenüber geltend machen. Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte (die „Produkte“), dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie gilt nur, wenn das Produkt neu und unbenutzt gekauft wird. Diese nachstehenden Bedingungen beziehen sich nur auf unsere Garantie – Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben davon unberührt. Bitte beachten Sie, dass die 2-Jahres-Garantie in allen EU-Ländern und dem Vereinigten Königreich gilt.

In den nachstehenden Voraussetzungen werden die Bedingungen und der Umfang unserer Garantien beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) („uns“, „unser“, „wir“) gibt. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kauf und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

### 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.

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

### WICHTIG

- Die Garantie für Ihr Produkt gilt für zwei (2) Jahre ab dem Kaufdatum.
- 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.

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

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

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

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

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist Ihre Garantie für Ihr Produkt zwei (2) Jahre lang gültig.

### Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten). Unsere Garantie erhalten Sie zusätzlich zu Ihren Rechten als Verbraucher.

### Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

### Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

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

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

Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie erlischt, wenn Sie keine Originalersatzteile von Ninja verwenden. Ihre gesetzlichen Rechte sind davon unberührt.



### REGISTRER DIT KØB

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

 Scan QR-koden med en mobilenhed

### NOTER DISSE OPLYSNINGER

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

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

Købsdato: \_\_\_\_\_

(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

### TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 2470W

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



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulig

skade på miljøet eller folkesundheden fra askal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af din brugte enhed bedes du anvende returnerings- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor dette produkt blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssigt sikker måde.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>Vigtige sikkerhedsforanstaltninger</b> .....	<b>63</b>
<b>Dele</b> .....	<b>65</b>
<b>Lær kontrolpanelet at kende</b> .....	<b>66</b>
Funktionsknapper .....	66
Betjeningsknapper .....	66
<b>Inden første brug</b> .....	<b>66</b>
<b>Madlavning i din air fryer</b> .....	<b>67</b>
Madlavning i MegaZone .....	67
Madlavning med DualZone-teknologi .....	71
Madlavning i en enkelt zone .....	73
Max Crisp (Maksimal Sprødhed) .....	73
Air Fry (Luftstegning) .....	74
Roast (Stegning) .....	74
Bake (Bagning) .....	75
Reheat (Genopvarm) .....	75
Dehydrate (Dehydrering) .....	76
Prove (hævning) .....	76
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>77</b>
<b>Nyttige tips</b> .....	<b>77</b>
<b>Fejlfindingsguide</b> .....	<b>78</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>79</b>

# VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

## KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

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

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

## ⚠ ADVARSLER

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

- 21 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld IKKE for meget i. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 22 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometeret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 23 Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 24 Rør IKKE ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du ALTID bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 25 Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 26 Spildt mad kan forårsage forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. Lad ALDRIG ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.
- 27 Kurven og risten bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurven eller risten fra apparatet.
- 28 Stil ALTID kurven eller risten på en varmeresistent overflade. Rør IKKE ved udstyr under eller lige efter brug.
- 29 Brug ALTID to hænder og håndtagene på siderne af skufferne til at indsætte/fjerne skuffen.
- 30 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.
- 31 Rengør IKKE med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 32 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.



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



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

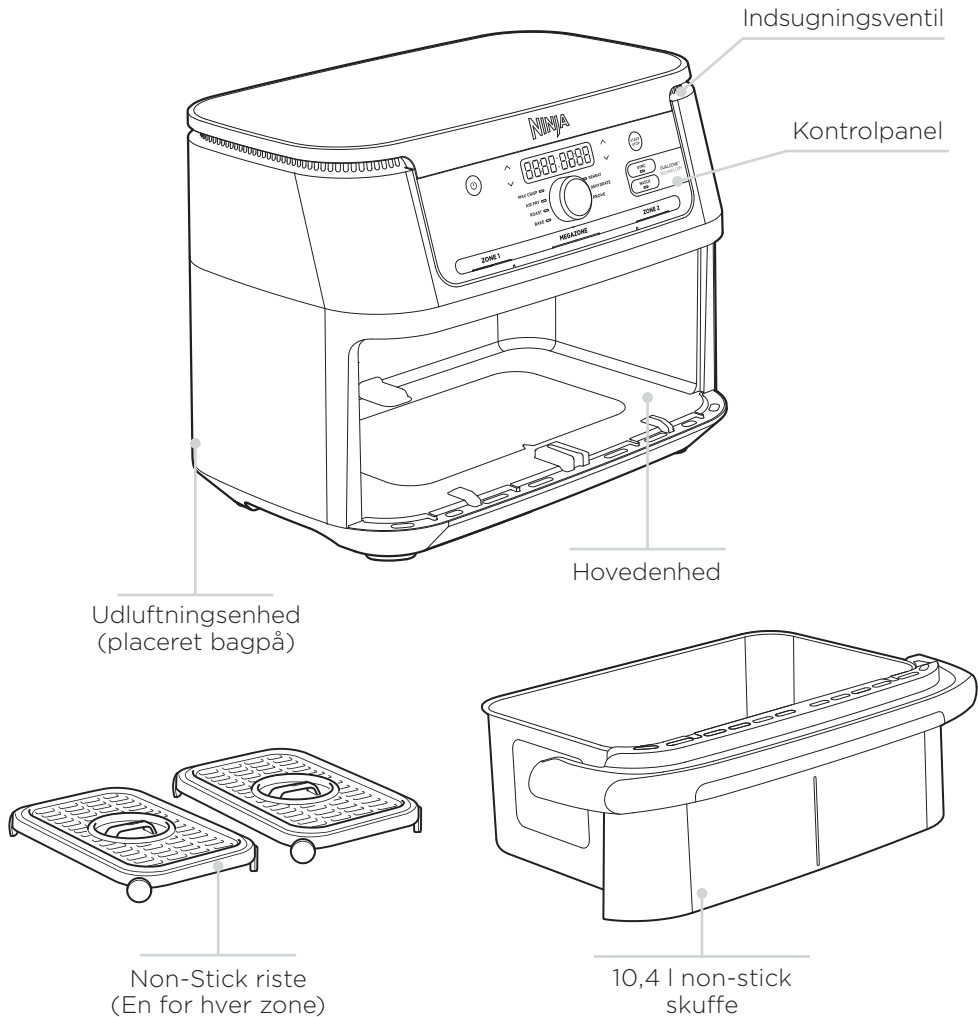


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



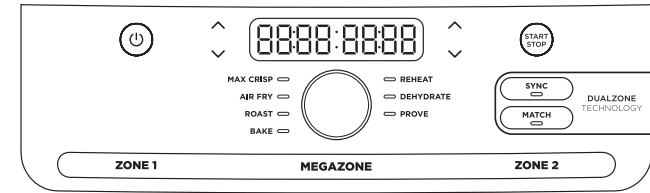
Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

## GEM DISSE ANVISNINGER



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

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



Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

**FUNKTIONSKNAPPER**

**MAX CRISP (Maksimal Sprødhed):**

Bedst til frossen mad såsom pomfritter og kyllingenuggets.

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

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

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

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

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

**Prove (hævning):** Skab et miljø, hvor dej kan hvile og hæve.

**BETJENINGSKNAPPER**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


**INDEN FØRSTE BRUG**

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

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR

## STARTVEJLEDNING TIL OPSKRIFTER OG MADLAVNINGSSKEMAER

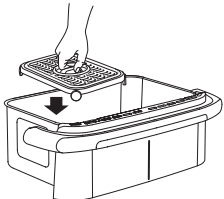
### Madlavning i MegaZone

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

### Max Crisp (maksimal sprødhed)

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

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



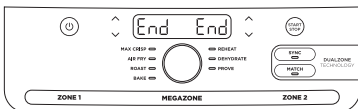
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Vælg MAKSIMAL SPRØDHED med drejknappen.



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



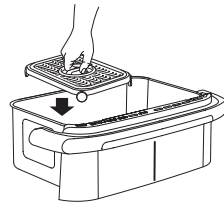
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vises på skærmen.



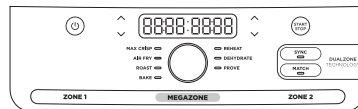
- 5 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

### Air Fry (luftfriture)

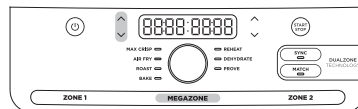
- 1 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



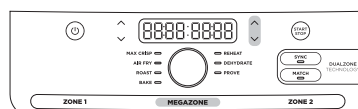
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg LUFTFRITURE med drejknappen.



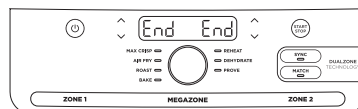
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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

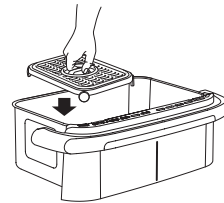


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

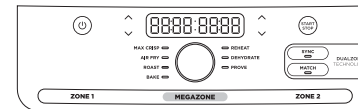
**BEMÆRK:** Under tilberedning kan du fjerne skuffen og ryste ingredienserne for en mere jævn sprødhed.

### Roast (stegning)

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



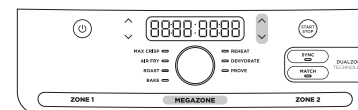
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Væg STEG med drejknappen.



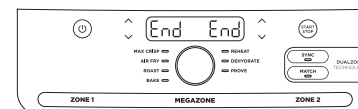
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



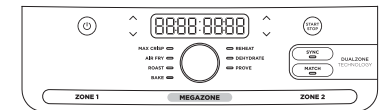
- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vises på skærmen.



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

### Bake (bagning)

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



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

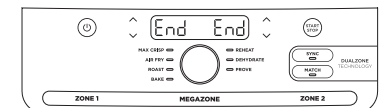
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



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

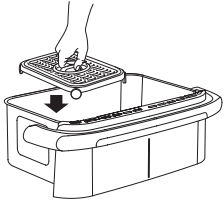


# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

## Reheat (genopvarmning)

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

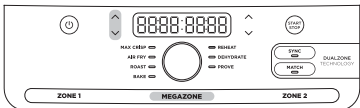
- 1 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg GENOPVARM med drejerknappen.



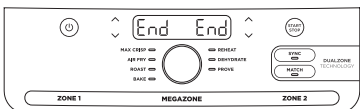
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



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

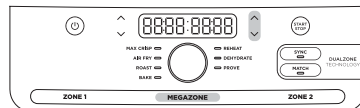
## Dehydrate (dehydrering)

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

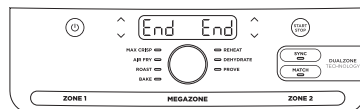
- 1 Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg DEHYDRER med drejerknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen.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



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



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

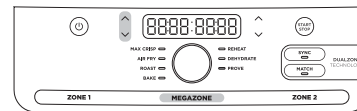


- 5 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

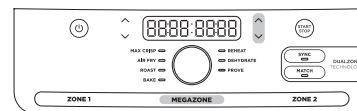
## Prove (hævning)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 37 °C.

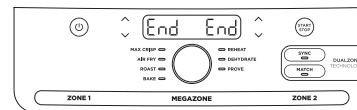
- 1 Læg dejen i skuffen og indsæt skuffen i enheden.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg hævnning med drejerknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.ratur.



- 3 Brug TID-pilene til at indstille tiden i 15 minutters-intervaller op til 1-12 timer. Tryk på drejerknappen for at starte hævnning.



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



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

**BEMÆRK:** Når du bruger PROVE, henviser vi til de lokale fødevarermyndigheder for at få anbefalinger om sikre madtemperaturer.

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

## TILBEREDNING MED DUALZONE TEKNOLOGI

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

Se side 57-60 for detaljerede instruktioner for hver funktion.

## SYNKRONISERING

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

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

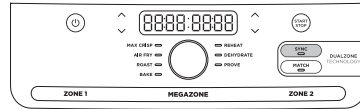


- 3 Vælg zone 2 og derpå den ønskede tilberedningsfunktion med drejknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



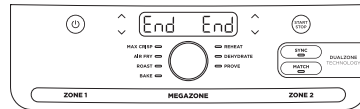
**BEMÆRK:** Du kan vælge en anden funktion for zone 2.

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



**BEMÆRK:** Hvis du beslutter dig for, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er forbi, du kan **STANDSE EN ZONE**. Vælg zonen, tryk derefter på drejknappen for at sætte zonen på pause eller nulstille. Se side 57 for yderligere instruktioner.

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

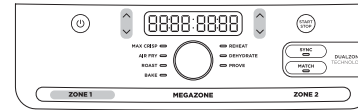


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning. **PLACER IKKE** kurve oven på apparatet.

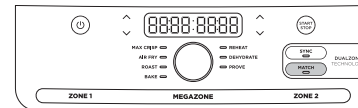
## MATCH

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

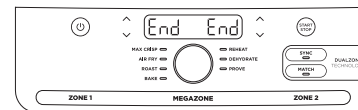
- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Zone 1 vil forblive oplyst. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



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



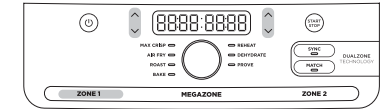
- 4 "Slut" vil vises på begge skærme, når tilberedningstiden slutter samtidig.



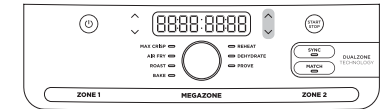
- 5 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

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

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



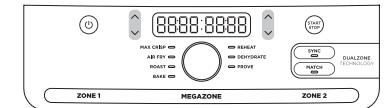
- 2 Brug TID-pilene til at justere varigheden



- 3 Vælg zone 2 og gentag trin 1 og 2



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



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

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

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

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

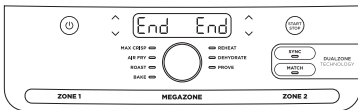
- 1 Vælg den zone, du vil stoppe



- 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 sat på pause, når en skuffe fjernes. Isæt skuffen igen for at genoptage tilberedningen.

**BEMÆRK:** Hvis skuffen tages ud i mere end 2 minutter under tilberedningen, vil programmet blive annulleret. Du skal omprogrammere for at genoptage tilberedningen.

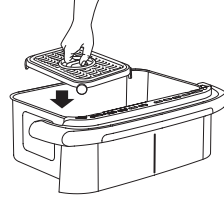
## COOKING IN A SINGLE ZONE

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

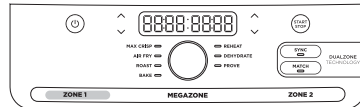
### Max Crisp (maksimal sprødhed)

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

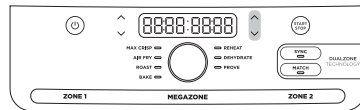
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



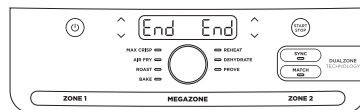
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg MAKSIMAL SPRØDHED med drejknappen.



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



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

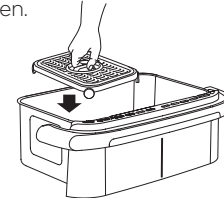


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

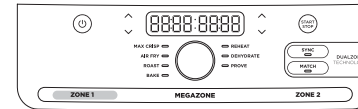
## Air Fry (luftfriture)

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

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



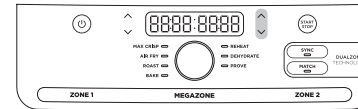
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg LUFTFRITURE med drejknappen.



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

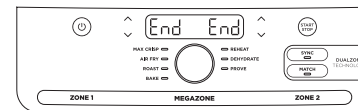


- 5 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på drejknappen for at starte tilberedningen.



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

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

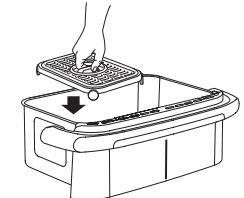


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

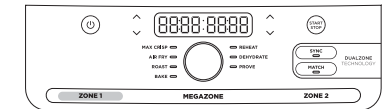
## Roast (stegning)

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

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



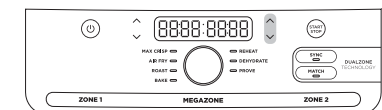
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Væg STEG med drejknappen.



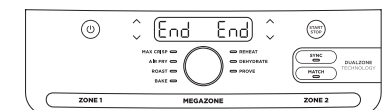
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



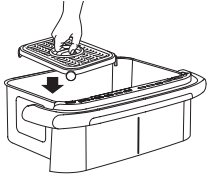
- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

## Bake (bagning)

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

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



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



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

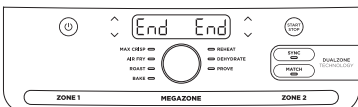
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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

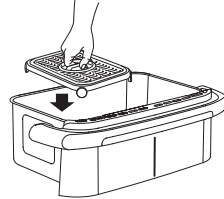


- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

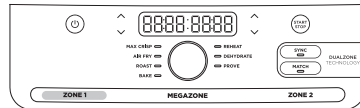
## Reheat (genopvarmning)

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

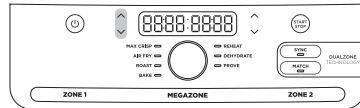
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



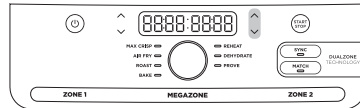
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg GENOPVARM med drejknappen.



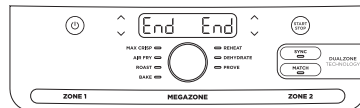
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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

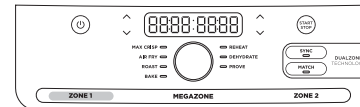


- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

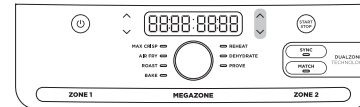
## Dehydrate (dehydrering)

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

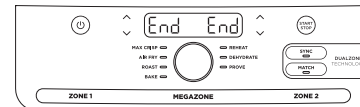
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg DEHYDRER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



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



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

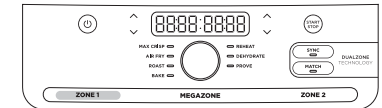


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

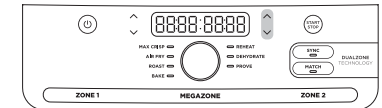
## Prove (hævning)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 37 °C.

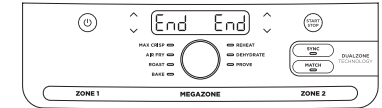
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Læg dejen i skuffen og indsæt skuffen i enheden.
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg hævnning med drejknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP-pilene til at indstille den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



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i 15 minutters-intervaller op til 1-12 timer. Tryk på drejknappen for at starte hævnning.



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



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

**BEMÆRK:** Når du bruger PROVE, henviser vi til de lokale fødevarermyndigheder for at få anbefalinger om sikre madtemperaturer.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Del/tilbehør	Rengøringsmetode	Kan du tåle opvaskemaskine?
Hovedenhed	Brug en fugtig klud til at rengøre hovedenheden og kontrolpanelet <b>BEMÆRK:</b> Hovedenheden må <b>ALDRIG</b> komme i vand eller andre former for væske. Hovedenheden må <b>ALDRIG</b> komme i opvaskemaskinen.	Nej
Skuffe, skillevæg og crisperplader	Disse kan komme i opvaskemaskinen eller vaskes i hånden. Hvis du bruger opvaskemaskinen, skal du sikre dig, at delene ikke vaskes på en "tung" eller "intensiv" cyklus. Hvis de vaskes i hånden, skal alle dele lufttørres eller aftørres med et viskestykke efter brug. For at forlænge levetiden for skufferne, skillevæggen og crisperne anbefaler vi at vaske dem.	Ja

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

## NYTTIGE TIPS

- For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Hvis ingredienserne ligger oven på hinanden, skal du flytte rundt på dem med en tang eller et køkkenredskab i silikone, når halvdelen af tiden er gået.
- Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den zone, du vil tilpasse, og tryk på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen, og TID-pilene for tiden.
- For at konvertere opskrifter fra din almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Kontrollér maden ofte, så du undgår, at den får for meget.
- Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. For at undgå dette, kan du sætte maden fast (f.eks. det øverste stykke brød i din sandwich) med cocktailstikker.
- Risten hæver ingredienserne i kurven, så luften cirkulerer under og rundt om dem, så din mad bliver sprød over det hele.
- Når du har valgt en tilberedningsfunktion, kan du trykke på drejeknappen for at begynde tilberedningen med det samme. Enheden vil køre ved standardtemperatur og -tid.
- For at opnå det bedste resultat med friske grøntsager og kartofler, skal du bruge mindst én spiseskefuld olie. Tilføj olie efter behov for at opnå den ønskede sprødhed.
- For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Vi anbefaler, at du bruger et termometer, der viser temperaturen med det samme, så du nemt kan overvåge den indvendige temperatur på kød og fisk. Når tilberedningstiden er slut, skal du tage maden ud med det samme, så den ikke får for meget.
- For at opnå det bedste resultat, skal du tage maden ud, når tilberedningstiden er slut, så den ikke får for meget.

## FEJLFINDING

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

## TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

### Ninja\*-garantier

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

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

### Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

### VIGTIGT

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

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

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

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

### Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

### Hvad dækker garantien?

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

### Hvad dækker garantien ikke?

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

### Hvad sker der, når garantien udløber?

Shark fremstiller ikke produkter, så de kun holder i begrænset tid. Vi ved, at vores kunder kan ønske at reparere deres støvsugere, efter at garantien er udløbet. I så fald du kan finde online-support på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

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

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

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

# GRACIAS

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



## REGISTRE SU PRODUCTO

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

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

## REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

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


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

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

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

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

# ÍNDICE

<b>Salvaguardas importantes</b> .....	<b>83</b>
<b>Piezas</b> .....	<b>85</b>
<b>Información sobre el panel de control</b> .....	<b>86</b>
Botones de función .....	86
Botones de funcionamiento .....	86
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>86</b>
<b>Cómo cocinar en la freidora de aire</b> .....	<b>87</b>
Cómo cocinar con el modo MegaZone .....	87
Cocina con tecnología DualZone .....	91
Cocinar en una sola zona .....	93
Max Crisp (Gratinado máximo) .....	93
Air Fry (Freír con aire) .....	94
Roast (Asar) .....	94
Bake (Hornear) .....	95
Reheat (Recalentar) .....	95
Dehydrate (Deshidratar) .....	96
Prove (Fermentar) .....	96
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>97</b>
<b>Consejos útiles</b> .....	<b>97</b>
<b>Guía de resolución de problemas</b> .....	<b>98</b>
<b>Registro de producto</b> .....	<b>99</b>

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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

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

## ⚠ ADVERTENCIAS

- 1 Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el producto o jueguen con él. Extreme la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños.
- 3 **NO** coloque ni almacene nada sobre el producto cuando lo use.
- 4 **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente o sobre un quemador caliente.
- 5 **NUNCA** utilice un enchufe ubicado debajo de la encimera.
- 6 **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 7 **NO** utilice cables alargadores. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 8 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine solo en la cesta incluida.
- 9 Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- 10 **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 11 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- 12 Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas frotando con un paño suave.
- 13 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 14 Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.
- 15 **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 16 **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados ni comercializados por SharkNinja. No coloque accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de inducción, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 17 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

- 18 Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- 19 **NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.
- 20 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 21 Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene los recipientes en exceso cuando vaya a proceder a la cocción. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- 22 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 23 En caso de que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.
- 24 **NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas con que va equipado el aparato.
- 25 Extreme las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.
- 26 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 27 La cesta y la placa de gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evite tocar la cesta o la placa al extraerlas del aparato.
- 28 **SIEMPRE** debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 29 Utiliza **SIEMPRE** las dos manos y las asas situadas a ambos lados de los cajones para insertarlos o extraerlos.
- 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.



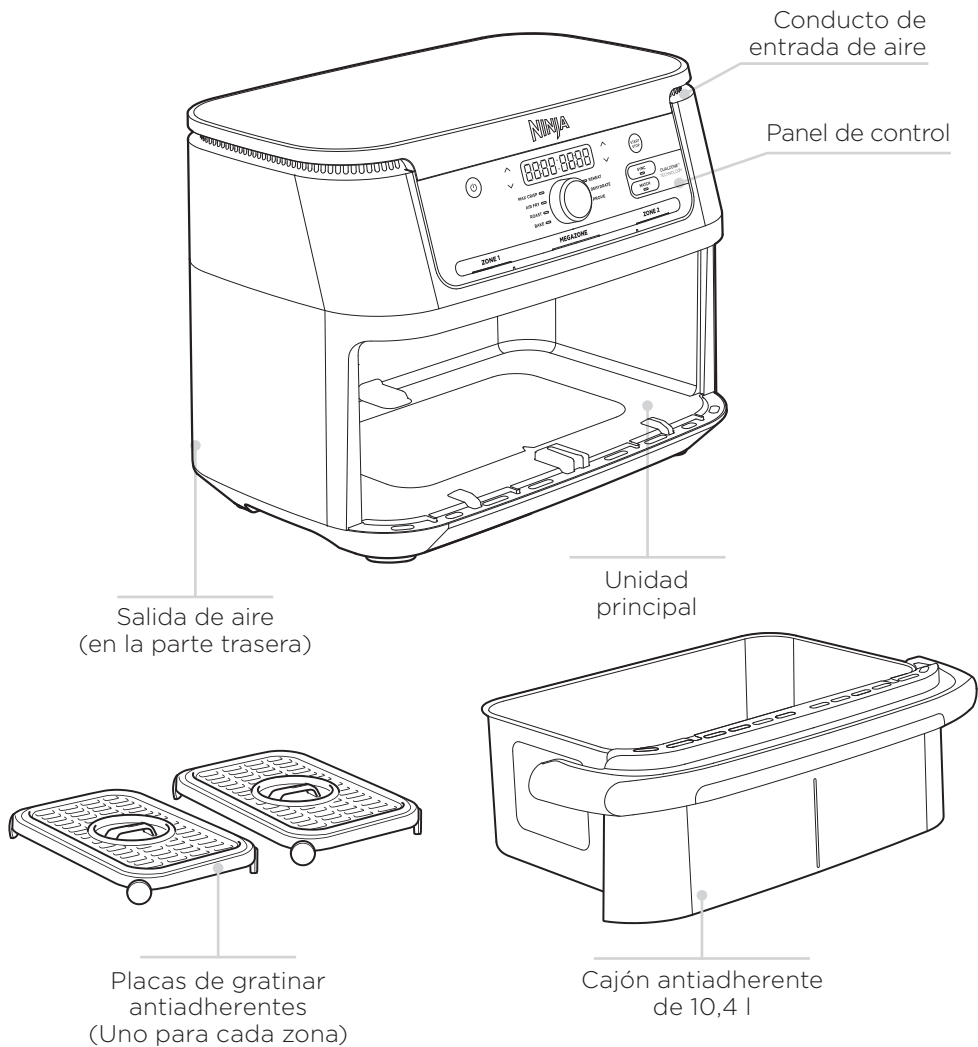
Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

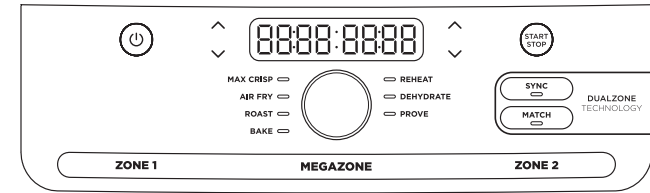
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





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

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



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

**BOTONES DE FUNCIÓN**

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

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

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

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

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

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

**PROVE (Fermentar):** Crea un entorno para que la masa repose y leve.

**BOTONES DE FUNCIONAMIENTO**

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

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

**MEGAZONE:** retira el divisor para cocinar en una zona de 10,4 l.

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

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

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

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

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

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

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

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

**ANTES DEL PRIMER USO**

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

# Cómo cocinar en la freidora de aire

## COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE CONSULTE EN LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO RECETAS Y TABLAS DE COCCIÓN

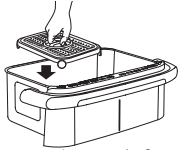
### Cómo cocinar con el modo MegaZone

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

#### Max Crisp (gratinado máximo)

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

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



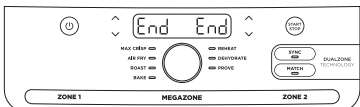
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione Max Crisp (gratinado máximo) utilizando el selector gratinado máximo.



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



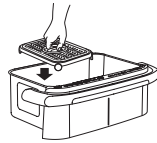
- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



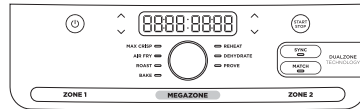
- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

### Air Fry (freír con aire)

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



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



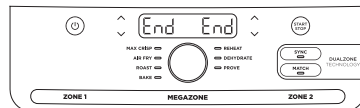
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione 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.

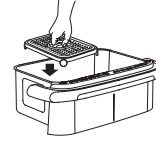


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

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

### Roast (asar)

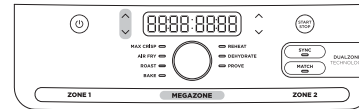
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



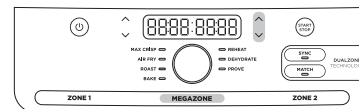
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione Roast (asar) utilizando el selector



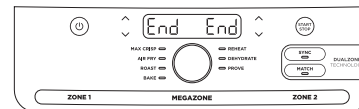
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



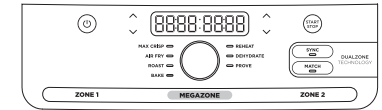
- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



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

### Bake (hornear)

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

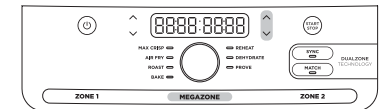


**NOTA:** para convertir recetas de un horno tradicional, rebaje la temperatura unos 10 °C.

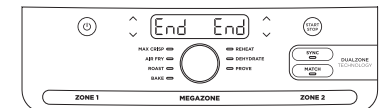
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



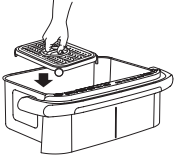
- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Reheat (recalentar)

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

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



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



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



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



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



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

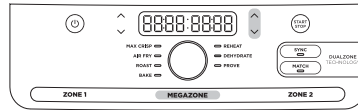
## Dehydrate (deshidratar)

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

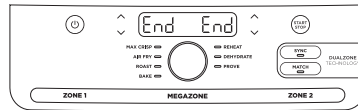
- 1 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione DEHYDRATE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



- 3 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione 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 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

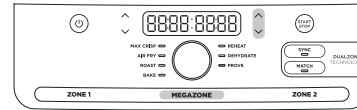
## Prove (Fermentar)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 37°C

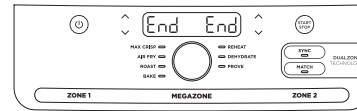
- 1 Coloca la masa en el cajón.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione PROVE utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera. tar la temperatura que prefiera.



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



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



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

**NOTA:** Cuando utilices el modo PROVE (Fermentar), consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

## COCINAR CON TECNOLOGÍA DUALZONE

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

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

### SYNC (SINCRONIZACIÓN)

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

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

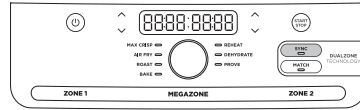


- 3 Seleccione la zona 2 y luego la función de cocción deseada utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



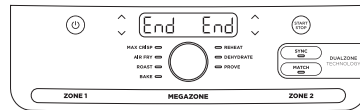
**NOTA:** Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

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



**NOTA:** Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y luego pulse el selector para interrumpir la zona o ajuste el tiempo a cero. Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

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

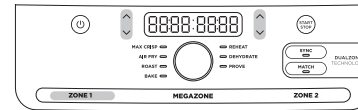


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona. **NO** ponga la cesta encima de la unidad.

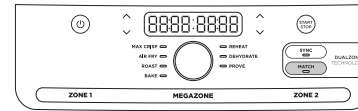
## MATCH (COMBINACIÓN)

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

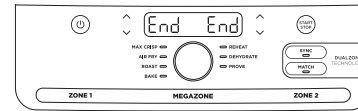
- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón. Instale placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad.
- 2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura)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



- 3 Pulse el botón MATCH (combinación) para copiar la configuración de la zona 1 en la zona 2. A continuación, presione 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 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

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

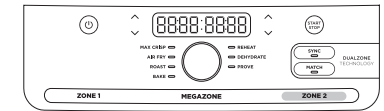
- 1 Seleccione la zona 1 y luego la función deseada utilizando el selector. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura.



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



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



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



**NOTA:** Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y pulse START/STOP (inicio/parada). Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

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

# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

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

**NOTA:** Si se retira el cajón durante el ciclo de cocción durante más de 2 minutos, se cancelará el programa. Tendrás que volver a programar la unidad para reanudar la cocción.

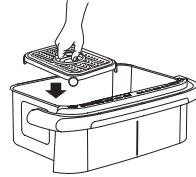
## COCINAR EN UNA SOLA ZONA

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

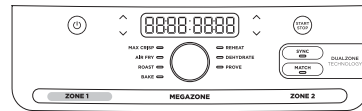
### Max Crisp (gratinado máximo)

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

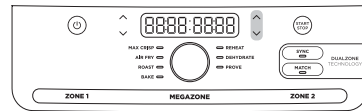
- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



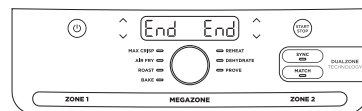
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione MAX CRISP utilizando el selector.gratinado máximo).



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. 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.

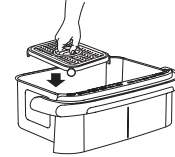


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

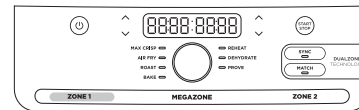
## Air Fry (freír con aire)

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

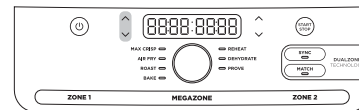
- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



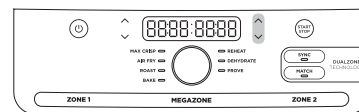
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY utilizando el selector.



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

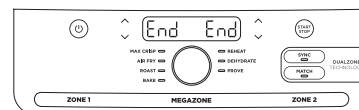


- 5 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione el selector para empezar a cocinar.



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

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

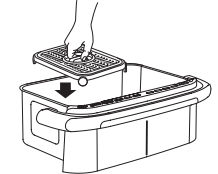


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

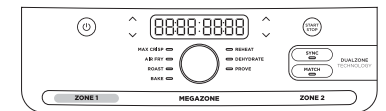
## Roast (asar)

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

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



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



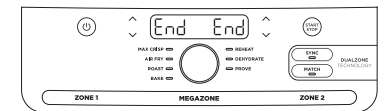
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



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



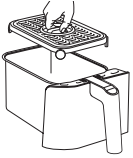
- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

## Bake (hornear)

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

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



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



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

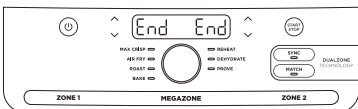
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



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

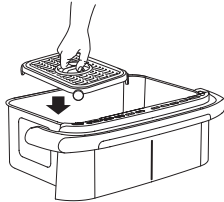


- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

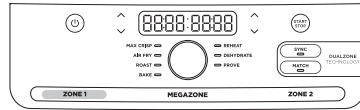
## Reheat (recalentar)

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

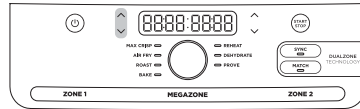
- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



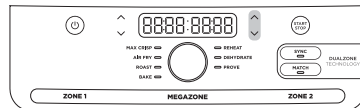
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione REHEAT utilizando el selector.



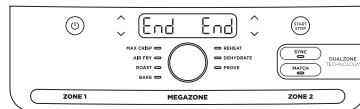
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



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



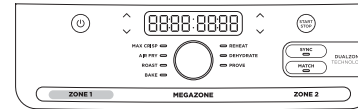
- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

## Dehydrate (deshidratar)

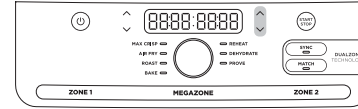
**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 60°C

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE utilizando el selector.

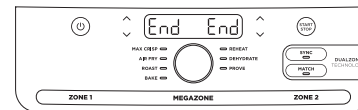
La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



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



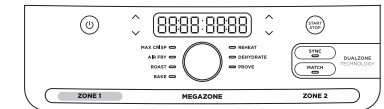
- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

## Prove (Fermentar)

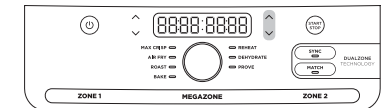
**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 37°C

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Coloca la masa en el cajón.
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione PROVE utilizando el selector.

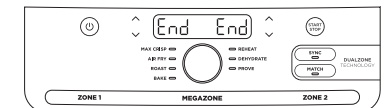
La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



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



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



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

**NOTA:** Cuando utilices el modo PROVE (Fermentar), consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

## 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 <b>NOTA: NUNCA</b> sumerja la unidad en agua o en cualquier otro líquido. <b>NUNCA</b> lave la unidad principal en un lavavajillas.	No
Cajón, divisor y placas para gratinar	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si utilizas el lavavajillas, asegúrate de no lavar las piezas en un ciclo de lavado intensivo. Si se lavan a mano, seque con aire o con un paño todas las piezas tras su uso. Para prolongar la vida útil del cajón, el divisor y las placas para gratinar, recomendamos lavarlos a mano.	Sí

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

## CONSEJOS ÚTILES

- Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Si hay ingredientes encima de otros, asegúrate de removerlos con pinzas o utensilios de cocina de silicona una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción que hayas programado.
- El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con seleccionar la zona que quiere ajustar y, luego, pulse las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- Para convertir recetas de su horno convencional, rebaje 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.
- En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.
- Las placas de gratinar elevan los ingredientes de las Cajón de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- Tras seleccionar una función de cocción, puede pulsar el selector para empezar a cocinar de inmediato. La unidad funcionará a la temperatura y durante el tiempo predeterminados.
- Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añada por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añada más cantidad de aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefiera.
- Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro instantáneo para controlar la temperatura interna de carne y pescado. Una vez haya terminado el tiempo de cocción, retire la comida inmediatamente para evitar que se pase.
- Para lograr un resultado óptimo, retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

## GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

# REGISTRO DEL PRODUCTO

## GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

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

### Garantías de Ninja®

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

Puede encontrar asistencia en línea en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### ¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

### IMPORTANTE

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

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

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

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

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

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

### ¿Qué cubre la garantía?

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

### ¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

### ¿Qué sucede cuando vence la garantía?

Ninja no diseña sus productos para que duren solo un tiempo limitado. Somos conscientes de que los clientes quizás deseen reparar sus electrodomésticos de cocina una vez que haya vencido la garantía. Puede encontrar asistencia en línea en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

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

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

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



# GRAZIE

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



## REGISTRATE IL VOSTRO ACQUISTO

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

 Leggete il codice QR con il cellulare

## REGISTRARE I SEGUENTI DATI

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

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

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

Negoziò di acquisto del prodotto:  
\_\_\_\_\_

## DETTAGLI TECNICI

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

Watts: 2470W

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



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

# SOMMARIO

<b>Precauzioni importanti</b> .....	<b>103</b>
<b>Componenti</b> .....	<b>105</b>
<b>Presentazione del pannello di controllo</b> .....	<b>106</b>
Pulsanti funzione .....	106
Pulsanti operativi .....	106
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>106</b>
<b>Cucinare con la friggitrice ad aria</b> .....	<b>107</b>
Cucinare nella MegaZone .....	107
Cucina con la tecnologia DualZone .....	111
Cucinare in un'unica zona .....	113
Max Crisp .....	113
Air Fry (Frittura ad aria) .....	114
Roast (Cottura arrosto) .....	114
Bake (Cottura al forno) .....	115
Reheat (Riscaldamento) .....	115
Dehydrate (Essiccazione) .....	116
Prove (Lievitazione) .....	116
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>117</b>
<b>Consigli utili</b> .....	<b>117</b>
<b>Guida alla risoluzione dei problemi</b> .....	<b>118</b>
<b>Registrazione del prodotto</b> .....	<b>119</b>

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

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

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

## ⚠ AVVERTENZE

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

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



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



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

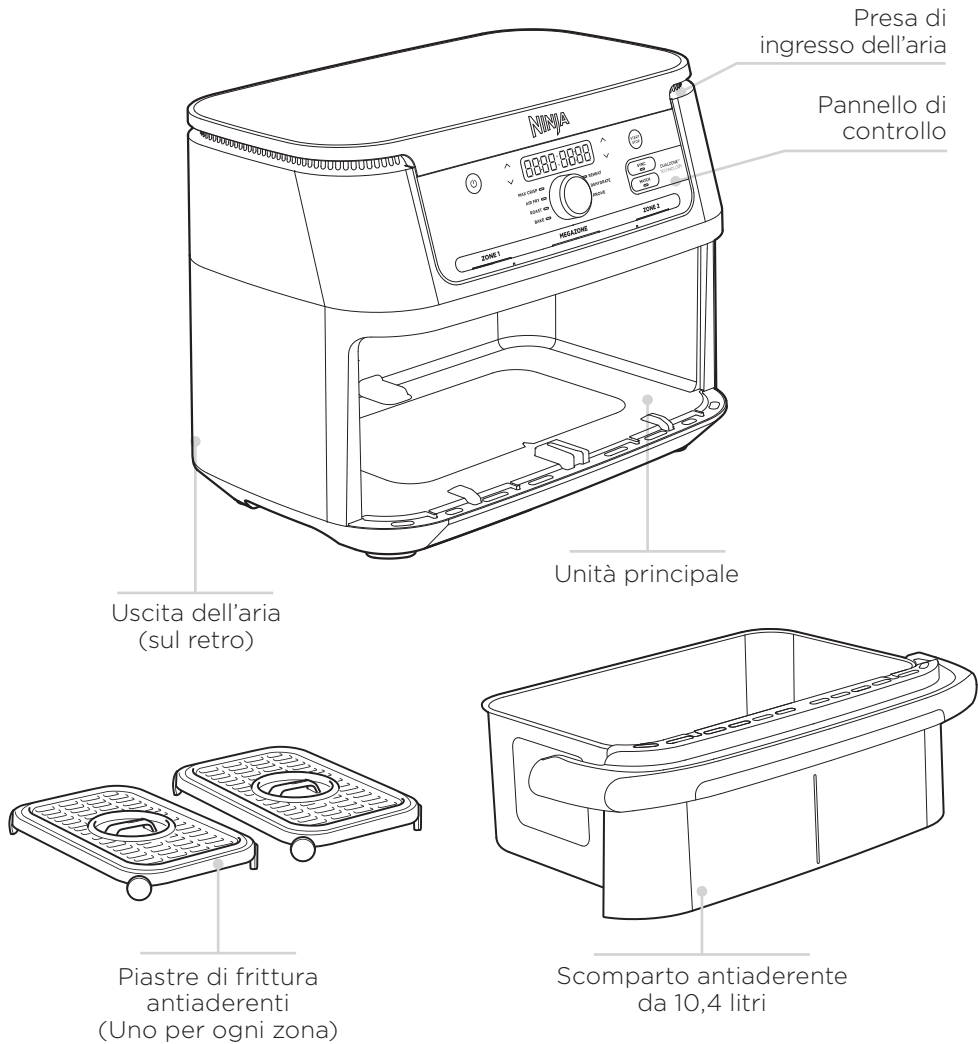


Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



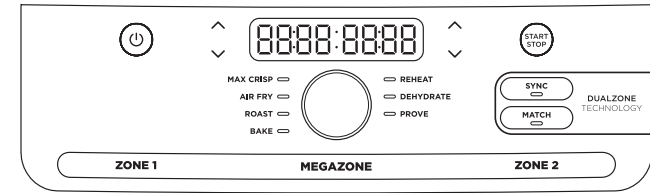
Per uso casalingo e al chiuso.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



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

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



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

**PULSANTI FUNZIONE**

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

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

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

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

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

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

**PULSANTI OPERATIVI**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

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

# CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

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

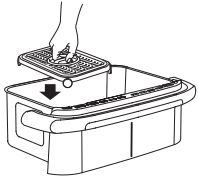
### CUCINARE NELLA MEGAZONE

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

#### Max Crisp

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

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



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



- 3 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 30 minuti. Premere il quadrante per avviare la cottura.



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

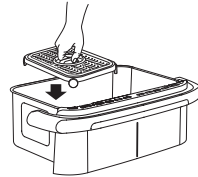


- 5 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

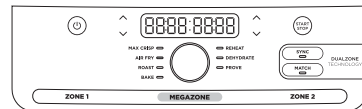
### Air Fry (frittura ad aria)

**NOTE:** La temperatura è preimpostata su 200°C.

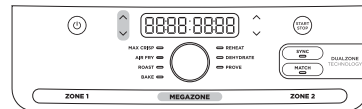
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



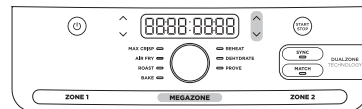
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare FRITTURA AD ARIA con il quadrante.



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

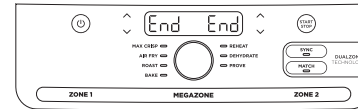


- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare la cottura.



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

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

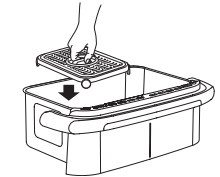


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

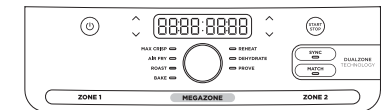
### Roast (cottura arrosto)

**NOTE:** La temperatura è preimpostata su 190°C.

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



- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare COTTURA ARROSTO con il quadrante.



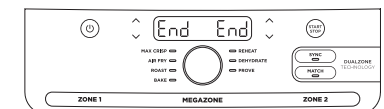
- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



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



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



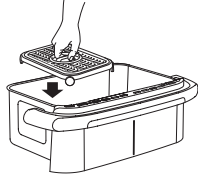
- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

# CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

## Bake (cottura al forno)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 160°C.

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



- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare COTTURA AL FORNO con il quadrante.



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



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

- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere il quadrante per avviare la cottura.



- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

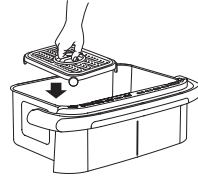


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

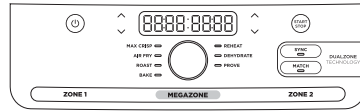
## Reheat (riscaldamento)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 170°C.

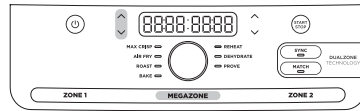
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



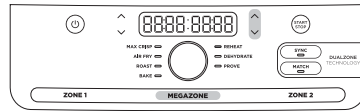
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare RISCALDAMENTO con il quadrante.



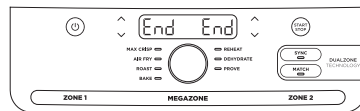
- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare il riscaldamento.



- 5 Una volta completato il riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

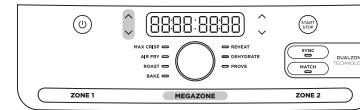


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

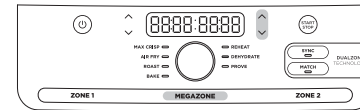
## Dehydrate (essiccazione)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 60°C.

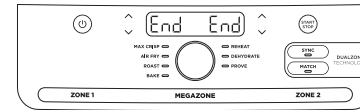
- 1 Collocare nel cestello un singolo strato di ingredienti. A questo punto, inserire la piastra di frittura nel cestello, sugli ingredienti, e mettervi sopra un altro strato di ingredienti.
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare ESSICCAZIONE con il quadrante. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 3 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere il quadrante per avviare l'essiccazione.



- 4 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 5 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

## Prove (Lievitazione)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 35°C.

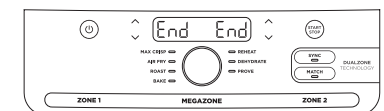
- 1 Inserire l'impasto nello scomparto e inserirlo nell'unità.
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare LIEVITAZIONE con il quadrante. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 3 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere il quadrante per avviare lievitazione.



- 4 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 5 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

**NOTA:** Durante l'utilizzo di PROVE (Lievitazione), fare riferimento agli standard dell'autorità locale per la sicurezza alimentare rispetto alle temperature di cottura raccomandate.

## CUCINARE CON LA TECNOLOGIA DUALZONE

La tecnologia DualZone utilizza due zone di cottura per aumentare la versatilità. La funzione Sync assicura che, indipendentemente dalle diverse impostazioni di cottura, entrambe le zone finiscano la cottura di cibi pronti da servire contemporaneamente.

Per istruzioni dettagliate relative all'uso di ciascuna funzione, vedere le pagine 89-92.

### SYNC

Per terminare la cottura allo stesso tempo quando le pietanze hanno tempi di cottura, temperature o anche funzioni diversi:

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto. Inserire gli ingredienti nello scomparto, quindi inserire lo scomparto nell'unità.
- 2 La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce TEMP per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.



- 3 Selezionare la Zona 2, quindi selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce TEMP per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.



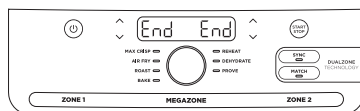
**NOTA:** è possibile selezionare una funzione diversa per la Zona 2.

- 4 Premere SYNC, quindi premere il quadrante per avviare la cottura nella zona con il tempo più lungo. Nell'altra zona verrà visualizzata la dicitura **Hold**. L'unità emetterà un segnale acustico e attiverà la seconda zona quando entrambe avranno lo stesso tempo rimanente.



**NOTA:** se si nota che gli alimenti in una delle zone sono pronti prima del termine del tempo di cottura, è possibile **INTERROMPERE UNA ZONA**. Selezionare quella zona, quindi premere il quadrante per metterla in pausa o impostare il tempo su zero. Vedere pagina 89 per ulteriori istruzioni.

- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone. **NON** collocare il cestello sopra l'unità.

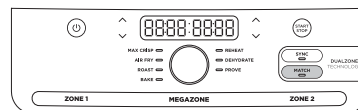
### MATCH

Per cuocere una maggiore quantità dello stesso cibo, oppure per cuocere cibi diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e lo stesso tempo:

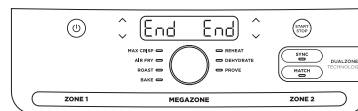
- 1 Inserire gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
- 2 La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce TEMP per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.



- 3 Premere il pulsante MATCH per copiare le impostazioni della Zona 1 nella Zona 2. Quindi premere il quadrante per avviare la cottura in entrambe le zone.



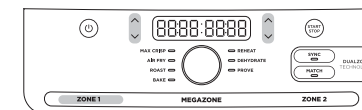
- 4 Su entrambi i display appare la scritta "End" quando la cottura termina contemporaneamente.



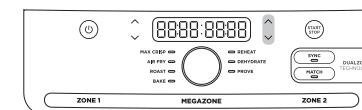
- 5 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

### Se le zone vengono fatte partire allo stesso tempo, ma terminano con tempi diversi:

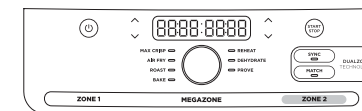
- 1 Selezionare la zona 1, quindi selezionare la funzione desiderata con il quadrante. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura.



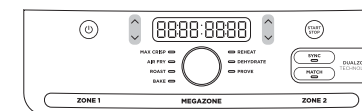
- 2 Utilizzare le frecce TIME per impostare il tempo.



- 3 Selezionare la Zona 2 e ripetere i passaggi 1 e 2.



- 4 Premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura in entrambe le zone.



**NOTA:** se si nota che gli alimenti in una delle zone sono pronti prima del termine del tempo di cottura, è possibile **INTERROMPERE UNA ZONA**. Selezionare quella zona, quindi premere START/STOP. Vedere pagina 89 per ulteriori istruzioni.

- 5 Una volta completata la cottura in entrambe le zone, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".
- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

## TERMINARE IL TEMPO DI COTTURA IN UNA ZONA (MENTRE SI UTILIZZANO ENTRAMBE LE ZONE)

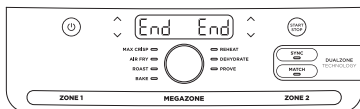
- 1 Selezionare la zona che si desidera interrompere.



- 2 Premere START/STOP per terminare la cottura.



- 3 Sul display verrà visualizzata la dicitura "End". La cottura continuerà nell'altra zona.



## METTERE IN PAUSA LA COTTURA

La cottura va automaticamente in pausa quando viene estratto uno scomparto.

**NOTA:** Se durante la cottura lo scomparto viene estratto per più di 2 minuti, il programma si annulla. Per riprendere sarà necessario riprogrammare la cottura.

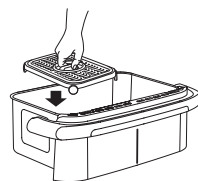
## CUCINARE IN UN'UNICA ZONA

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante di accensione.

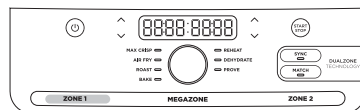
### Max Crisp

**NOTA:** Quando si usa la funzione Max Crisp, non è possibile o necessario regolare la temperatura. La temperatura è preimpostata su 240°C.

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



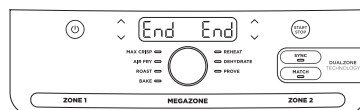
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare MAX CRISP.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 30 minuti. Premere il quadrante per avviare la cottura.



- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

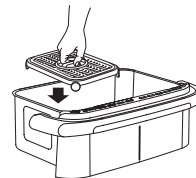


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

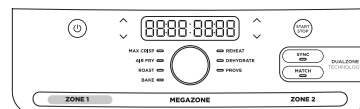
## Air Fry (frittura ad aria)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 200°C.

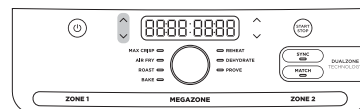
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare FRITTURA AD ARIA con il quadrante.



- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.

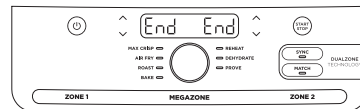


- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare la cottura.



**NOTA:** Durante la cottura, è possibile estrarre lo scomparto e scuotere gli ingredienti per una croccantezza uniforme.

- 6 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

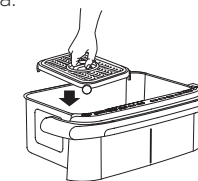


- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

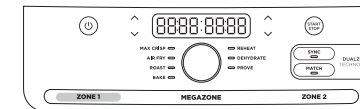
## Roast (cottura arrosto)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 190°C.

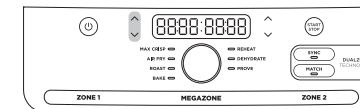
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



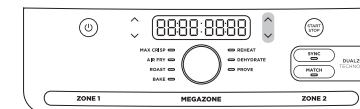
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare COTTURA ARROSTO con il quadrante.



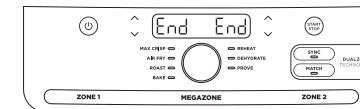
- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere il quadrante per avviare la cottura.



- 6 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



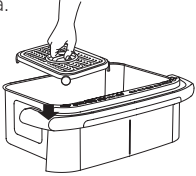
- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

# CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

## Bake (cottura al forno)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 160°C.

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Inserire una piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi inserire il cestello nell'unità.



- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare COTTURA AL FORNO con il quadrante.



**NOTA:** per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C.

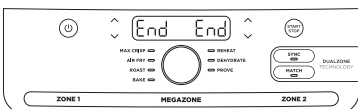
- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere il quadrante per avviare la cottura.



- 6 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

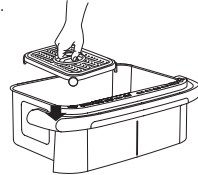


- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

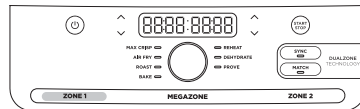
## Reheat (riscaldamento)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 170°C.

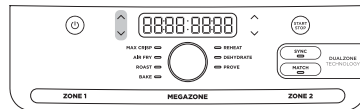
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



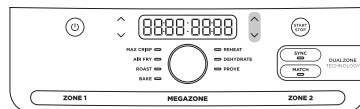
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare RISCALDAMENTO con il quadrante.



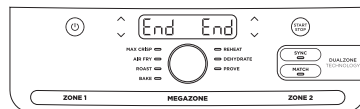
- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare il riscaldamento.



- 6 Una volta completato il riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

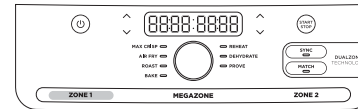


- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

## Dehydrate (essiccazione)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 60°C.

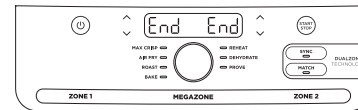
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Collocare nel cestello un singolo strato di ingredienti. A questo punto, inserire la piastra di frittura nel cestello, sugli ingredienti, e mettervi sopra un altro strato di ingredienti.
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare ESSICCAZIONE con il quadrante. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere il quadrante per avviare l'essiccazione.



- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

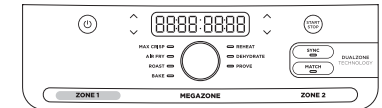


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

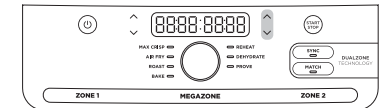
## Prove (Lievitazione)

**NOTA:** La temperatura è preimpostata su 35°C.

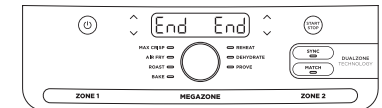
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Inserire l'impasto nello scomparto e inserirlo nell'unità.
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare LIEVITAZIONE con il quadrante. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere il quadrante per avviare lievitazione.



- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

**NOTA:** Durante l'utilizzo di PROVE (Lievitazione), fare riferimento agli standard dell'autorità locale per la sicurezza alimentare rispetto alle temperature di cottura raccomandate.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso. Scollegarla dalla presa di corrente e aspettare che si sia raffreddata completamente prima di pulirla.

Parte/Accessorio	Metodo di pulizia	Lavabile in lavastoviglie?
Unità principale	Per pulire l'unità principale e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido <b>NOTA:</b> non immergere MAI l'unità principale in acqua o in altri liquidi. non lavare MAI in lavastoviglie l'unità principale.	No
Scomparto, divisorio e piastra per frittura antiaderente	Si possono lavare in lavastoviglie o a mano. Se si utilizza la lavastoviglie, assicurarsi che le componenti non vengano lavate con un ciclo di lavaggio "forte" o "intensivo". Dopo il lavaggio a mano, lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio. Per prolungare la vita degli scomparti, del divisorio e della piastra per frittura antiaderente consigliamo il lavaggio a mano.	Si

Se sulla piastra di frittura o divisorio sono presenti resti di cibo, collocarli in un lavandino riempito di acqua tiepida e sapone e lasciarli in ammollo.

## CONSIGLI UTILI

- Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo del cestello senza sovrapposizioni. Se gli ingredienti si sovrappongono, spostarli utilizzando pinze/utensili in silicone a metà del tempo di cottura impostato.
- È possibile impostare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Basta selezionare la zona che si desidera regolare, quindi premere le frecce TEMP per regolare la temperatura o le frecce TIME per regolare il tempo.
- Per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.
- Può capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi più leggeri all'interno del cestello. Per evitare questo inconveniente, fissare i cibi (ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino) con degli stuzzicadenti.
- La piastra di frittura solleva gli ingredienti nel cestello in modo che l'aria possa circolare attorno a loro e che il livello di croccantezza sia uniforme.
- Dopo aver selezionato una funzione di cottura, si può premere la manopola per iniziare immediatamente a cucinare. L'unità funzionerà alla temperatura e per il tempo predefiniti.
- Per ottenere i migliori risultati con verdura fresca e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaio d'olio. Aggiungere più olio in base alle esigenze per ottenere così il livello di croccantezza desiderato.
- Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Si consiglia di utilizzare un termometro a lettura istantanea per monitorare la temperatura interna di carne e pesce. Una volta terminato il tempo di cottura, estrarre immediatamente il cibo per evitare una cottura eccessiva.
- Per ottenere i migliori risultati, estrarre immediatamente il cibo una volta completato il tempo di cottura così da non cuocere eccessivamente.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso una sola zona?**  
Selezionare la zona attiva, quindi premere le frecce TEMP per regolare la temperatura o le frecce TIME per regolare il tempo.
- Perché la mia unità non si accende?**  
Provare a collegare la spina a un'altra presa di corrente. Assicurarsi anche di non utilizzare alcuna prolunga.
- Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso MegaZone?**  
Selezionare la zona desiderata, quindi usare le frecce TEMP per regolare la temperatura o le frecce TIME per regolare il tempo.
- L'unità ha bisogno di essere preriscaldata?**  
L'unità non ha bisogno di essere preriscaldata.
- Posso cuocere alimenti diversi in ciascuna zona senza dovermi preoccupare che i sapori si mescolino?**  
Sì, entrambe le zone sono autonome, con elementi riscaldanti e ventole separate.
- Come è possibile mettere in pausa il conto alla rovescia?**  
Il conto alla rovescia si metterà in pausa automaticamente rimuovendo i cestelli dall'unità. Reinserire il cestello entro 2 minuti per riprendere la cottura o l'unità si spegnerà automaticamente.
- Come faccio a interrompere una zona quando le uso entrambe?**  
Per interrompere una zona, premere prima il pulsante della zona, poi il pulsante START/STOP. Per interrompere entrambe le zone, premere il pulsante START/STOP.
- Il cestello può essere collocato sul piano di lavoro?**  
Il cestello si riscalderà durante la cottura. Maneggiarlo con cautela e collocarlo solo su superfici resistenti al calore.
- Quando devo usare la piastra di frittura?**  
Utilizzare la piastra di frittura per rendere i cibi croccanti. La piastra solleva il cibo nel cestello per consentire all'aria di scorrere al di sotto e intorno ad essa, in modo da cuocere gli ingredienti uniformemente.
- Perché la mia pietanza non si è cotta completamente?**  
Verificare che il cestello sia completamente inserito durante la cottura. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo del cestello senza sovrapposizioni. Per una croccantezza uniforme, scuotere gli ingredienti. È possibile impostare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Selezionare le frecce TEMP per regolare la temperatura o le frecce TIME per regolare il tempo.
- Perché il cibo si è bruciato?**  
Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- Perché alcuni ingredienti si spostano con la frittura ad aria?**  
Può capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi più leggeri all'interno del cestello. Utilizzare stuzzicadenti da cocktail per fissare il cibo leggero, ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino.
- È possibile friggere ad aria ingredienti immersi nella pastella?**  
Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. È importante cospargere i cibi innanzitutto con la farina, quindi con l'uovo e infine con il pangrattato. Premere forte l'impanatura sugli ingredienti pastellati, così le briciole non verranno sparpagate dalla ventola.
- Perché l'unità emette un segnale acustico?**  
Il cibo finisce di cuocersi o indica che l'altra zona ha avviato la cottura.
- Perché il display è diventato nero?**  
L'unità si trova in modalità Standby. Premere il pulsante © di accensione per riattivarla.
- Perché sul display appare la lettera "E"?**  
L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961 655.

# REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

## GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

Le condizioni che seguono descrivono i requisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

### Garanzie Ninja®

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il tuo nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio Prodotto e del processo di produzione.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

- Numero del modello
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online, visita [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

### Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

### Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del tuo Prodotto, inclusi tutti i ricambi e la manodopera e le spese di trasporto e di spedizione in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione. La nostra Garanzia convenzionale va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

### Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja® fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità con le istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja®.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja®).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

### Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

I Prodotti di Ninja non sono progettati per durare per un tempo limitato. Siamo consapevoli che i nostri clienti hanno interesse a voler riparare i propri apparecchi per la cucina dopo la scadenza della garanzia. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.


# BEDANKT

voor de aanschaf van de Ninja® Dual Zone Air Fryer



## REGISTREER UW AANKOOP

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

## SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Aankoopdatum: \_\_\_\_\_  
(aankoopbewijs bewaren)

Winkel waar u het product hebt gekocht: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V~, 50-60Hz

Vermogen: 2470W

**TIP:** U kunt het model- en serienummer op het label met de QR-code vinden dat zich aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel bevindt.



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

# INHOUD

<b>Belangrijke veiligheidsvoorzieningen</b> .....	<b>123</b>
<b>Onderdelen</b> .....	<b>125</b>
<b>Het bedieningspaneel leren kennen</b> .....	<b>126</b>
Functieknoppen .....	126
Bedieningsknoppen .....	126
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	<b>126</b>
<b>Koken in uw Airfryer</b> .....	<b>127</b>
Koken in de MegaZone .....	127
Koken met dubbele zone-technologie .....	131
Koken in een enkele zone .....	133
Max Crisp .....	133
Air Fry (Airfryen) .....	134
Roast (Braden) .....	134
Bake (Bakken) .....	135
Reheat (Opwarmen) .....	135
Dehydrate (Uitdrogen) .....	136
Prove (Rijzen) .....	136
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>137</b>
<b>Handige tips</b> .....	<b>137</b>
<b>Handleiding voor het oplossen van problemen</b> .....	<b>138</b>
<b>Productregistratie</b> .....	<b>139</b>

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies voordat u uw Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer gaat gebruiken.

Als u elektrische apparatuur gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

## ⚠ WAARSCHUWINGEN

- 1 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 2 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken of ermee spelen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 3 Plaats of bewaar **NIETS** bovenop het product wanneer het in gebruik is.
- 4 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspist, elektrische brander, op of in een verwarmde oven of kookplaat.
- 5 Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
- 6 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 7 Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- 8 Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in de meegeleverde lade.
- 9 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 10 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 11 Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat worden beschadigd of oververhit raken.
- 12 Voordat u de verwijderbare lade in de hoofdeenheid plaatst, moet u ervoor zorgen dat de lade en het apparaat schoon en droog zijn door ze met een zachte doek af te vegen.
- 13 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 14 Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 15 Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.
- 16 Maak **GEEN** gebruik van accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats geen hulpstukken in een magnetron, broodroosteroven, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 17 Zorg er **ALTIJD** voor dat de mand goed afgesloten is voordat u hem gebruikt.
- 18 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm (6 inch) ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

- 19 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare lade is geïnstalleerd.
- 20 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 21 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Gebruik **NIET** te veel eten tijdens het koken. Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.
- 22 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometrie om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.
- 23 Als er zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijderd.
- 24 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 25 U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet voedsel bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- 26 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.
- 27 De lade en crisplaat worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u de lade of plaat uit het apparaat verwijderd.
- 28 Plaats de lade of plaat **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
- 29 Gebruik **ALTIJD** twee handen en de handgrepen aan de zijkanten van de lades om de lade te plaatsen/verwijderen.
- 30 Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op **UIT**, dan trekt u de stekker uit het stopcontact en kunt u het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijderd of opbergt.
- 31 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 32 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.



Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan persoonlijk letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.

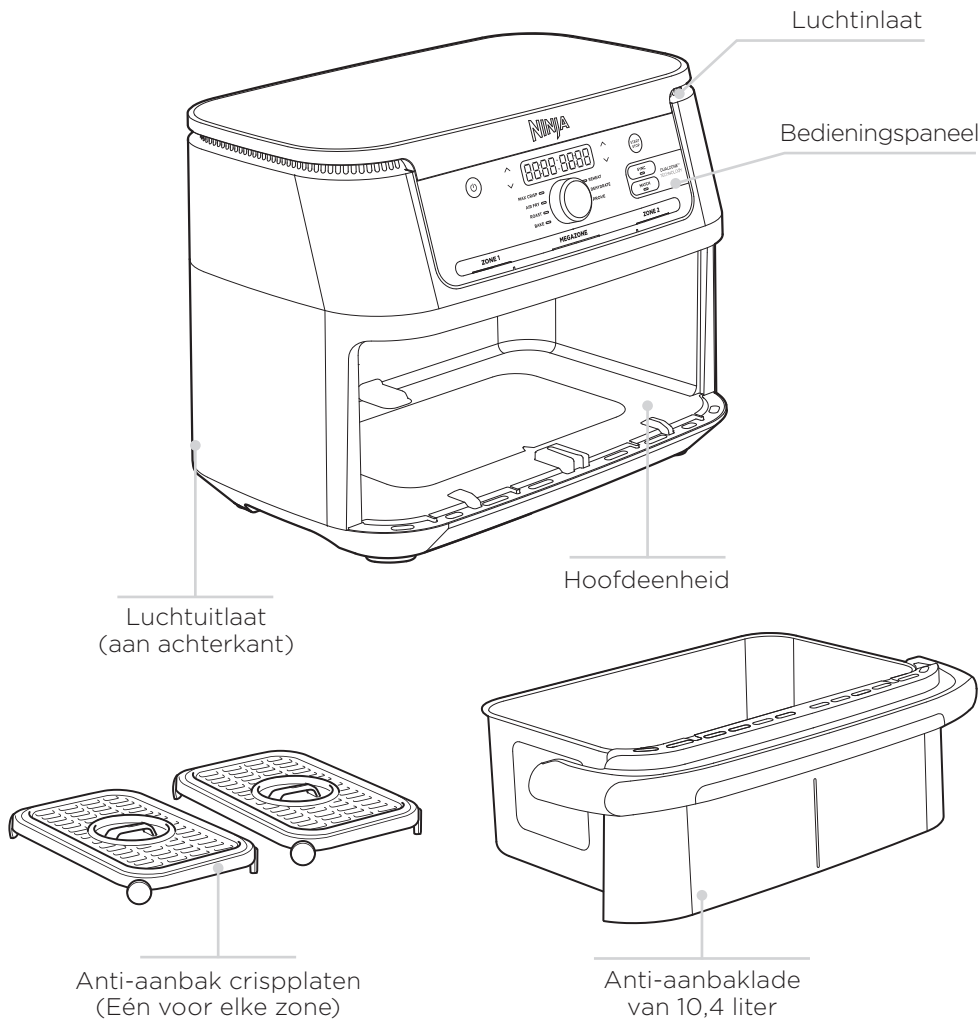


Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



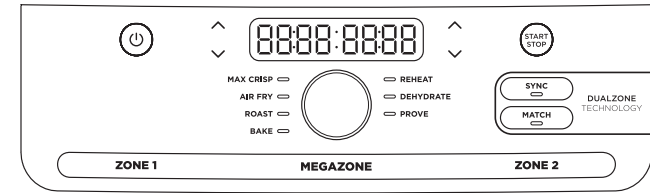
Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

## BEWAAR DEZE HANDLEIDING



**OPMERKING:** Gebruik de handgrepen aan de zijkant bij het openen en sluiten van de lade

**OPMERKING:** Plaats de lade of plaat altijd op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat.



Bij het instellen van de tijd toont het digitale weergavescherm UU:MM.

## FUNCTIEKNOPPEN

**MAX CRISP:** Het beste voor bevroren voedsel zoals frites en kipnuggets.

**AIR FRY (Airfryen):** Gebruik deze functie om uw voedsel krokant te maken met weinig of geen gebruik van olie.

**ROAST (Braden):** Gebruik het apparaat als een oven voor mals vlees en meer.

**REHEAT (Opwarmen):** Maak restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.

**DEHYDRATE (Uitdrogen):** Droog vlees, fruit en groenten uit om gezonde snacks te maken.

**BAKE (Bakken):** Maak decadente gebakken lekkernijen en desserts.

## BEDIENINGSKNOPPEN

- 1 Bedien de uitvoer voor de linker lade (zone 1).
- 2 Bedien de uitvoer voor de rechter lade (zone 2).


**TEMP-pijlen:** Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de kooktemperatuur voor en tijdens het koken aan te passen.

**TIJD-pijlen:** Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in een willekeurige functie voor of tijdens de kookcyclus aan te passen

**SYNC-knop:** Synchroniseert automatisch de kooktijden om te zorgen dat beide zones tegelijkertijd eindigen, zelfs als ze verschillende kooktijden hebben.

**COMBINEER-knop:** Past automatisch de instellingen van zone 2 aan die van zone 1 aan om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te bereiden of verschillende gerechten te bereiden met dezelfde functie, temperatuur en tijd.

**START/STOP-knop:** Draai de draaiknop om de gewenste functie te selecteren. Druk tijdens de kookcyclus de knop in voor START/STOP.

**AAN/UIT-knop:** De  knop schakelt het apparaat in en schakelt het ook uit en stopt alle kookfuncties.

**STANDBY-STAND:** Na 10 minuten zonder activiteit op het bedieningspaneel gaat het apparaat over op de stand-by-stand.

**HOLD-STAND:** In de SYNC-stand verschijnt op het apparaat Hold. Eén zone is aan het koken, terwijl de andere zone wacht totdat de tijden samen gesynchroniseerd zijn.


## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de laden en de crispsplaten met warm zeepsop af, spoel ze grondig af en droog ze vervolgens goed af. De laden en crispsplaten zijn de **ENIGE** vaatwasmachinebestendige onderdelen. Om de levensduur van de laden te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen. Doe de hoofdeenheid **NOOIT** in de vaatwasser.
- 4 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm (6 inch) ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

# KOKEN IN UW AIRFRYER

## RAADPLEEG DE SNELSTARTGIDS VOOR RECEPTEN EN KOOKTABELLEN

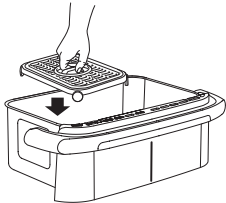
### KOKEN IN DE MEGAZONE

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de  knop.

#### Max Crisp

**OPMERKING:** Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Max Crisp functie. De temperatuur is vooraf ingesteld op 240 ° C.

- 1 Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



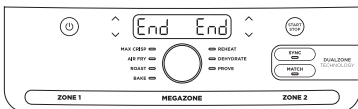
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer MAX CRISP.



- 3 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 30 minuten. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

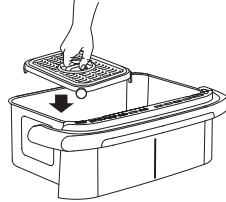


- 5 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

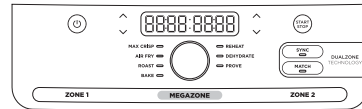
### Air Fry (Airfryen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 200 ° C.

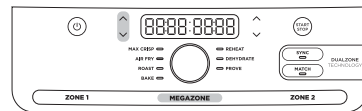
- 1 Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



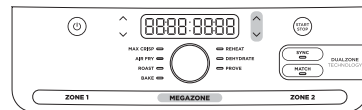
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer AIR FRY met de draaiknop.



- 3 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.

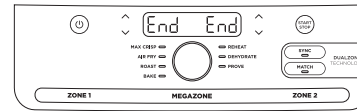


- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



**OPMERKING:** Tijdens het koken kunt u de lade verwijderen en de ingrediënten schudden om ze knapperiger te maken.

- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

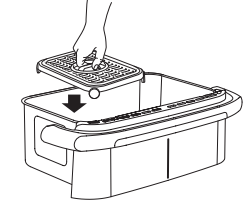


- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

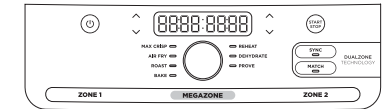
### Roast (Braden)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 190 ° C.

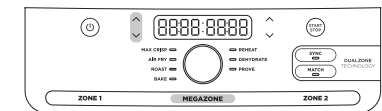
- 1 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



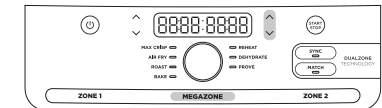
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer ROAST met de draaiknop.



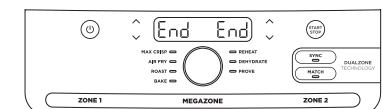
- 3 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

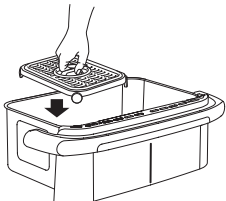


- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

## Bake (Bakken)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 160 ° C.

- 1 Plaats de crispsplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer BAKE met de draaiknop.



**OPMERKING:** Verlaag de temperatuur met 10°C om recepten voor een conventionele oven over te zetten.

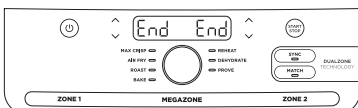
- 3 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

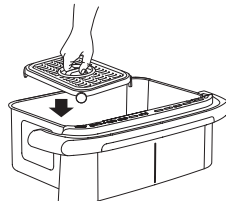


- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

## Reheat (Opwarmen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 170 ° C.

- 1 Plaats de crispsplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer REHEAT met de draaiknop.



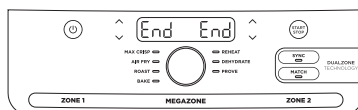
- 3 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk op de draaiknop om het opwarmen te beginnen.



- 5 Wanneer het opwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

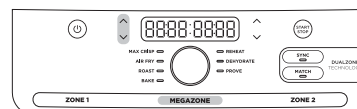


- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

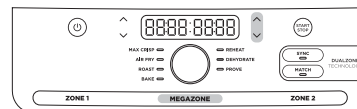
## Dehydrate (Drogen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 ° C.

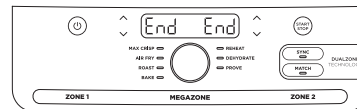
- 1 Plaats een enkele laag ingrediënten in de lade. Plaats vervolgens de crispsplaat in de lade boven op de ingrediënten en plaats een andere laag ingrediënten op de crispsplaat.
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer DEHYDRATE met de draaiknop. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 3 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur. Druk op de knop om met drogen te beginnen.



- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

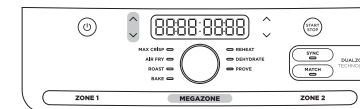


- 5 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

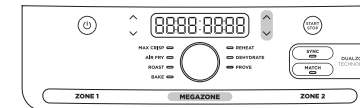
## Prove (Rijzen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 35 ° C.

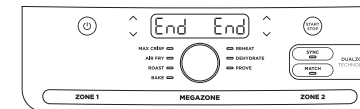
- 1 Plaats het deeg in de lade en plaats de lade in het apparaat.
- 2 Het apparaat staat standaard op zone 1. Selecteer MEGAZONE om de MEGAZONE te activeren. Selecteer PROVE met de draaiknop. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 3 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur. Druk op de knop om met et rijzen te beginnen.



- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.



- 5 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

**OPMERKING:** Raadpleeg bij het gebruik van PROVE (RIJZEN) de plaatselijke voedselautoriteit voor aanbevolen voedselveilige temperaturen.

## KOKEN MET DUALZONE TECHNOLOGIE

De Dualzone-technologie gebruikt twee kookzones om de veelzijdigheid te vergroten. De Sync-functie zorgt ervoor dat, ongeacht de verschillende kookinstellingen, beide zones tegelijkertijd eindigen en het eten klaar is.

Zie pagina's 105-108 voor gedetailleerde instructies voor het gebruik van elke functie.

### SYNC

Om het koken op hetzelfde moment te beëindigen wanneer voedsel verschillende kooktijden, temperaturen of zelfs functies heeft:

- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade. Plaats de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.
- 2 Zone 1 blijft verlicht. Selecteer de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur in te stellen en gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.

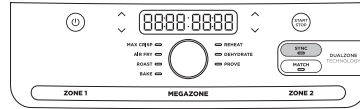


- 3 Selecteer zone 2 en selecteer vervolgens de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur in te stellen en gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



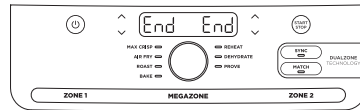
**OPMERKING:** U kunt een andere functie voor zone 2 selecteren.

- 4 Druk op SYNC en druk vervolgens op de draaiknop om te beginnen met koken in de zone met de langste tijd. De andere zone geeft **Hold** weer. Het apparaat geeft een pieptoon en activeert de tweede zone wanneer beide zones dezelfde resterende tijd hebben.



**OPMERKING:** Als u besluit dat het voedsel in een van de zones klaar is met koken voordat de kooktijd is verstreken, kunt u **EEN ZONE STOPPEN**. Selecteer die zone en druk vervolgens op de draaiknop om de zone te pauzeren of de tijd op nul te zetten. Zie pagina 105 voor verdere instructies.

- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

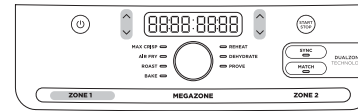


- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips. Plaats de lade **NIET** boven op het apparaat.

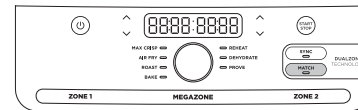
## COMBINEREN

Om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te bereiden of verschillende gerechten te bereiden met dezelfde functie, temperatuur en tijd:

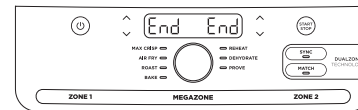
- 1 Plaats de ingrediënten in de lades en plaats de lades in het apparaat.
- 2 Zone 1 blijft verlicht. Selecteer de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur in te stellen en gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



- 3 Druk op de MATCH-knop om de instellingen van zone 1 naar zone 2 te kopiëren. Druk vervolgens op de draaiknop om het koken in beide zones te starten.



- 4 "End" verschijnt op beide schermen wanneer het koken tegelijkertijd eindigt.



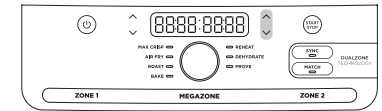
- 5 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

## Beide zones tegelijkertijd beginnen, maar op verschillende tijdstippen eindigen:

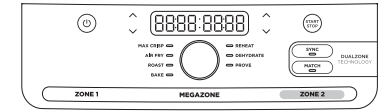
- 1 Selecteer zone 1 en selecteer vervolgens de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur in te stellen.



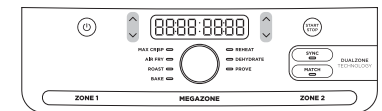
- 2 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen.



- 3 Selecteer zone 2 en herhaal vervolgens de stappen 1 en 2.



- 4 Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken in beide Zones.



**OPMERKING:** Als u besluit dat het voedsel in een van de zones klaar is met koken voordat de kooktijd is verstreken, kunt u **EEN ZONE STOPPEN**. Selecteer die zone en druk vervolgens op START/STOP. Zie pagina 105 voor verdere instructies.

- 5 Wanneer het koken in elke zone is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" (einde) op het weergavescherm.
- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.



## DE KOOKTIJD IN ÉÉN ZONE BEËINDIGEN (BIJ GEBRUIK VAN BEIDE ZONES)

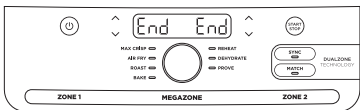
- 1 Selecteer de zone die u wilt stoppen.



- 2 Druk op START/STOP om het koken te beëindigen.



- 3 "End" verschijnt op het weergavescherm. Het koken gaat door in de andere zone.



## HET KOKEN PAUZEREN

Het koken pauzeert automatisch wanneer een lade wordt verwijderd.

**OPMERKING:** Als tijdens het koken de lade langer dan 2 minuten wordt verwijderd, wordt het programma geannuleerd. U moet alles opnieuw programmeren om het koken te hervatten.

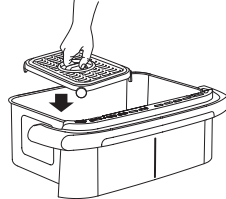
## KOKEN IN EEN ENKELE ZONE

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de knop.

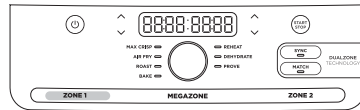
### Max Crisp

**OPMERKING:** Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Max Crisp functie. De temperatuur is vooraf ingesteld op 240 °C.

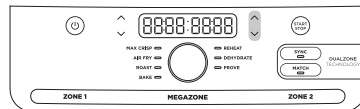
- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



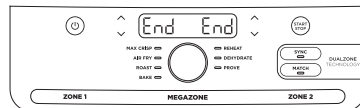
- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer MAX CRISP.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 30 minuten. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

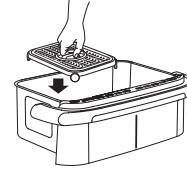


- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

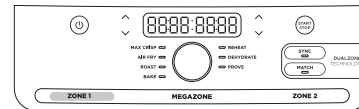
## Air Fry (Airfryen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 200 °C.

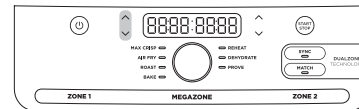
- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade, plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer AIR FRY met de draaiknop.



- 4 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.

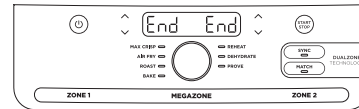


- 5 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



**OPMERKING:** Tijdens het koken kunt u de lade verwijderen en de ingrediënten schudden om ze knapperiger te maken.

- 6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

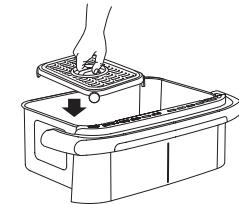


- 7 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

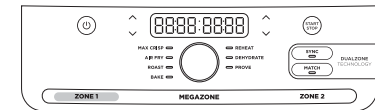
## Roast (Braden)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 190 °C.

- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



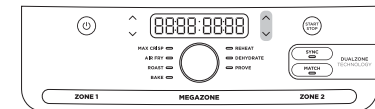
- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer ROAST met de draaiknop.



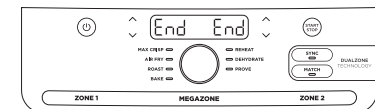
- 4 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 5 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.



- 6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

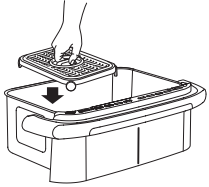


- 7 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

## Bake (Bakken)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 160 °C.

- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer BAKE met de draaiknop.



**OPMERKING:** Verlaag de temperatuur met 10°C om recepten voor een conventionele oven over te zetten.

- 4 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 5 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk op de draaiknop om te beginnen met koken.



- 6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

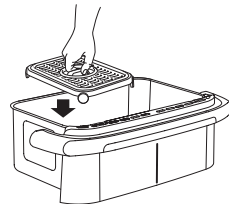


- 7 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

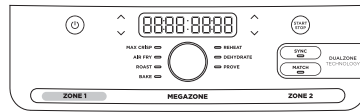
## Reheat (Opwarmen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 170 °C.

- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer REHEAT met de draaiknop.



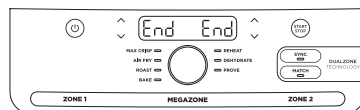
- 4 Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 5 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur. Druk op de draaiknop om het opwarmen te beginnen.



- 6 Wanneer het opwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.

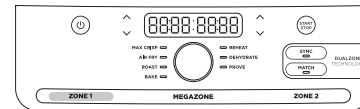


- 7 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

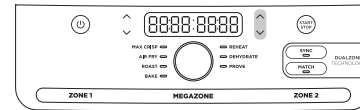
## Dehydrate (Drogen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 °C.

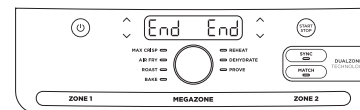
- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats een enkele laag ingrediënten in de lade. Plaats vervolgens de crispplaat in de lade boven op de ingrediënten en plaats een andere laag ingrediënten op de crispplaat.
- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer DEHYDRATE met de draaiknop. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur. Druk op de knop om met drogen te beginnen.



- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.



- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

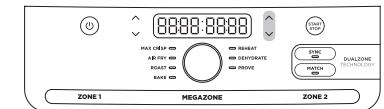
## Prove (Rijzen)

**OPMERKING:** De temperatuur is vooraf ingesteld op 35 °C.

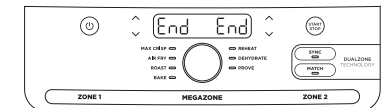
- 1 Installeer de verdeler in het midden van de lade.
- 2 Plaats het deeg in de lade en plaats de lade in het apparaat.
- 3 Het apparaat staat standaard op zone 1 (om zone 2 te gebruiken, selecteert u zone 2). Selecteer PROVE met de draaiknop. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de TEMP-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen om de tijd in te stellen in stappen van 15 minuten van 1 tot 12 uur. Druk op de knop om met rijzen te beginnen.



- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" op het weergavescherm.



- 6 Verwijder de ingrediënten met een tang/keukengerei met siliconentips.

**OPMERKING:** Raadpleeg bij het gebruik van PROVE (RIJZEN) de plaatselijke voedselautoriteit voor aanbevolen voedselveilige temperaturen.

Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

Onderdeel/ accessoire	Reinigingsmethode	Vaatwasmachine- bestendig?
Hoofdeenheid	Veeg de hoofdeenheid en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen <b>OPMERKING:</b> Dompel de hoofdeenheid <b>NOOIT</b> onder in water of een andere vloeistof. Doe de hoofdeenheid <b>NOOIT</b> in de vaatwasser.	Nee
Lade, Verdeler en crispplaten	Deze kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gewassen. Als u de vaatwasser gebruikt, zorg er dan voor dat de onderdelen niet op een 'zwaar' of 'intensief' programma worden afgewassen. Droog alle onderdelen aan de lucht of met een theedoek na het afwassen met de hand. Om de levensduur van de lade, verdeler en crispplaten te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen.	Ja

Als er etensresten op de crispplaten of Verdeler vastzitten, zet ze dan in een gootsteen gevuld met warm zeepwater en laat het water intrekken.

## HANDIGE TIPS

- Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Als de ingrediënten over elkaar liggen, moet u ze halverwege de ingestelde kooktijd verplaatsen met een siliconen tang/keukengerei.
- De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Selecteer de zone die u wilt aanpassen en druk vervolgens op de TEMP-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIJD-pijlen om de tijd aan te passen.
- Om recepten van uw traditionele oven over te zetten, gaat u uit van een verlaging van de temperatuur met 10°C. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.
- Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Om dat tegen te gaan kunt u ingrediënten (zoals het bovenop liggende sneetje brood van een sandwich) met cocktailprikkers vast te steken.
- De crispplaten tillen ingrediënten in de laden op, zodat er lucht onder en rondom de ingrediënten gecirculeerd kan worden om ze krokant te laten worden.
- Nadat u een kookfunctie hebt geselecteerd drukt u de draaiknop in om direct te beginnen. Het apparaat zal inschakelen op de standaardtemperatuur en -tijd.
- Voor het beste resultaat met verse groenten en aardappelen dient u ten minste 1 eetlepel olie te gebruiken. Voeg meer olie toe om het gewenste niveau van krokantheid te verkrijgen.
- Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. We raden aan om een direct uitleesbare thermometer te gebruiken om de interne temperatuur van vlees en vis te controleren. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- Voor het beste resultaat moet u voedsel onmiddellijk nadat de kooktijd is voltooid verwijderen om overgaring te voorkomen.

- Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik een enkele zone gebruik?**  
Selecteer de actieve zone en gebruik vervolgens de TEMP-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIJD-pijlen om de tijd aan te passen
- Mijn apparaat gaat niet aan?**  
Probeer de stekker in een ander stopcontact te steken. Zorg er ook voor dat er geen verlengsnoer wordt gebruikt..
- Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik MegaZone gebruik?**  
Selecteer de gewenste Zone en gebruik vervolgens de TEMP-pijlen om de temperatuur aan te passen, of de TIJD-pijlen om de tijd aan te passen.
- Moet apparaat worden voorverwarmd?**  
Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.
- Kan ik in elke zone verschillende gerechten koken en hoef ik me geen zorgen te maken over smaken die elkaar beïnvloeden?**  
Ja, beide zones zijn zelfstandig met afzonderlijke verwarmingselementen en ventilatoren.
- Hoe pauzeer ik het aftellen?**  
De timer zal automatisch pauzeren zodra u de lade uit het apparaat haalt. Plaats de lade binnen 2 minuten opnieuw om het koken te hervatten of het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
- Hoe stop ik één zone wanneer ik beide zones gebruik?**  
Als u één Zone wilt stoppen, drukt u eerst op de Zone-knop en vervolgens op de START/STOP-knop. Om beide Zones te stoppen, drukt u op de START/STOP-knop.
- Is het veilig om de lade op het aanrecht te zetten?**  
De lade wordt heet tijdens het koken. Wees voorzichtig bij het hanteren van de lade en zet deze alleen op hittebestendige oppervlakken neer.
- Wanneer moet ik de crispplaat gebruiken?**  
Gebruik de crispplaat indien u wilt dat het eten knapperig wordt. De plaat verhoogt het voedsel in de lade, zodat lucht er onder en rondom kan stromen om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- Waarom is mijn eten niet volledig gekookt?**  
Zorg ervoor dat de lade tijdens het koken volledig geplaatst is. Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Schud de ingrediënten in de lade los om ervoor te zorgen dat alles even krokant wordt. De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Gebruik de TEMP-pijlen om de temperatuur aan te passen of de TIJD-pijlen om de tijd aan te passen.
- Waarom is mijn eten verbrand?**  
Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- Waarom worden sommige ingrediënten in de rondte geblazen tijdens het airfryen?**  
Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Gebruik houten cocktailprikkers om los, voedsel met een licht gewicht vast te prikken, zoals de bovenste snee brood op een sandwich.
- Kan ik natte, gepaneerde ingrediënten airfryen?**  
Ja, maar alleen als de juiste paneertechniek wordt gebruikt. Het is belangrijk om voedsel eerst met bloem, dan met ei, en vervolgens pas met broodkruimels te paneren. Druk het paneermeel stevig op de gepaneerde ingrediënten, zodat kruimels niet door de ventilator eraf worden geblazen.
- Waarom geeft het apparaat een pieptoon?**  
Het voedsel is klaar met koken of het apparaat geeft aan dat de andere zone is begonnen met koken.
- Waarom werd het weergavescherm zwart?**  
Het apparaat is op de stand-by-stand overgegaan. Druk op de © aan-/uitknop om het apparaat aan te zetten.
- Waarom verschijnt er een "E"-bericht op het weergavescherm?**  
Het apparaat functioneert niet goed. U vindt online ondersteuning op [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

### Ninja®-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen heeft u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

### Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

## Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

## Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja®.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja®).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

## Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

Ninja ontwikkelt geen producten die maar een beperkte tijd meegaan. Wij snappen dat klanten hun keukenapparaat mogelijk willen laten repareren nadat de garantie is verstreken. U vindt online ondersteuning op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.


# TUSEN TAKK

for kjøpet av Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer



## REGISTRER KJØPET DITT

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Skann QR-koden med en mobil enhet

## ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Kjøpsdato: \_\_\_\_\_

(Ta vare på kvitteringen)

Butikk for kjøp: \_\_\_\_\_

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220-240 V-, 50-60 Hz

Effekt: 2470 W

**TIPS:** Du finner modellnummer og serienummer på QR-kodeetiketten på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU.

For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingssystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

# INNHALDSFORTEGNELSE

<b>Viktige sikkerhetstiltak</b> .....	<b>143</b>
<b>Deler</b> .....	<b>145</b>
<b>Bli kjent med kontrollpanelet</b> .....	<b>146</b>
Funksjonsknapper .....	146
Betjeningsknapper .....	146
<b>Før første bruk</b> .....	<b>146</b>
<b>Matlaging i Air Fryer</b> .....	<b>147</b>
Matlaging i MegaZone .....	147
Matlaging med DualZone-teknologi .....	151
Matlaging i en enkelt sone .....	153
Max Crisp .....	153
Air Fry (luftfritere) .....	154
Roast (steke) .....	154
Bake .....	155
Reheat (varme opp) .....	155
Dehydrate (dehydrere) .....	156
Probe (Probe) .....	156
<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>157</b>
<b>Nyttige tips</b> .....	<b>157</b>
<b>Retningslinjer for feilsøking</b> .....	<b>158</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>159</b>

# VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

## KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Les alle instruksjonene før du bruker Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer.

Følg alltid elementære sikkerhetsregler ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

## ⚠ ADVARSLER

- 1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 2 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** tillat barn å bruke eller leke med apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 3 **IKKE** plasser eller lagre noe på toppen av produktet når det er i bruk.
- 4 **IKKE** sett apparatet på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn eller på en komfyr.
- 5 **ALDRI** – bruk ikke en stikkontakt under benken.
- 6 **ALDRI** – dette apparatet må ikke kobles til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 7 **IKKE** bruk skjøteledning. Strømledningen er med hensikt kort for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å unngå at personer snubler i den.
- 8 For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** dyppes i vann eller andre væsker. Tilbered maten kun i skuffen som følger med.
- 9 Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Hvis apparatet fungerer feil eller er skadet på en eller annen måte, må du umiddelbart slutte å bruke det og ringe kundeservice.
- 10 **ALLTID** – du må kontrollere at apparatet er montert riktig før bruk.
- 11 **IKKE** dekk til luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og kan føre til at enheten skades eller overopphetes.
- 12 Før du setter den uttakbare skuffen inn i hovedenheten, må du sørge for at både skuffen og enheten er rene ved å tørke dem med en myk klut.
- 13 Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
- 14 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** flytt apparatet under bruk.
- 15 **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 16 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av SharkNinja. Sett ikke tilbehør inn i en mikrobølgeovn, brødristerovn, varmluftsovn eller tradisjonell stekeovn, eller på en keramisk koketopp, elektrisk kokeplate, gassbrenner eller utendørsgrill. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
- 17 **ALLTID** – du må kontrollere at skuffen er lukket skikkelig før du starter.
- 18 Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.
- 19 **IKKE** bruk apparatet uten at den uttakbare skuffen er satt inn.
- 20 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

- 21 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll under matlaging. Overfylling kan forårsake personskade eller skade på eiendom, og kan gjøre apparatet mindre trygt å bruke.
- 22 Spenningen i stikkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.
- 23 Skulle det komme svart røyk ut av enheten, må du straks trekke støpselet ut av stikkontakten. Vent til det ikke kommer ut mer røyk før du begynner å ta ut noe tilbehør.
- 24 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** bruke beskyttende grytekluter eller varmeisolerende ovnsvotter og benytte tilgjengelige håndtak.
- 25 Vær ytterst forsiktig når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.
- 26 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold apparatet og ledningen unna barn. **IKKE** la ledningen henge utenfor kanten av bordet eller benken, og den må ikke komme nær varme overflater.
- 27 Skuffen og crisppannen blir svært varme under steking. Unngå berøring mens du tar skuffen eller platen ut av apparatet.
- 28 Sett **ALLTID** skuffer og crisppanner på en varrefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.
- 29 **ALLTID** bruk to hender og håndtakene på sidene av skuffene for å sette inn eller ta ut skuffen.
- 30 Frakoble ved å slå av (OFF) alle brytere og trekke støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.
- 31 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra disse artiklene og komme i kontakt med elektriske deler, noe som kan medføre elektrisk støt.
- 32 Les «Rengjøring og vedlikehold»-avsnittet vedrørende informasjon om regelmessig vedlikehold av apparatet.



Indikerer behov for å lese og gjennomgå instruksjer for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.

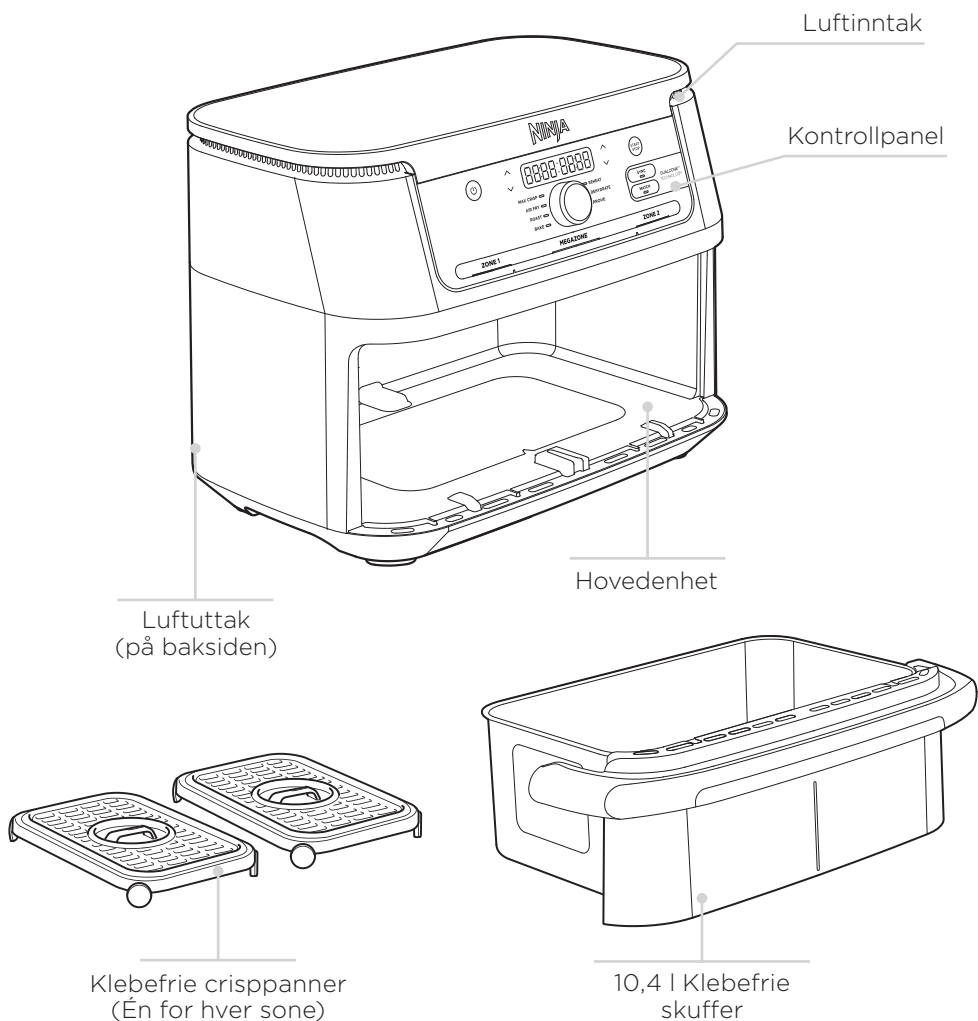


Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



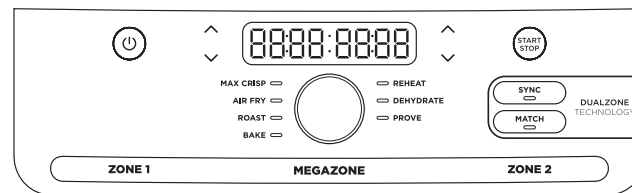
Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



**MERK:** Bruk håndtakene på siden når du åpner eller lukker skuffen

**MERK:** Sett ALLTID skuffer og crisppanner på en varmefast overflate



Når du stiller inn tiden, viser det digitale displayet HH:MM.

**FUNKSJONSKNAPPER**

**Max Crisp (maksimal sprødhed):** Best for frossen mat som pottes frites og kyllingnuggets.

**AIR FRY (LUFTFRITERE):** Bruk denne funksjonen til å gjøre maten sprø med lite eller ingen olje.

**ROAST (STEKE):** Bruk enheten som en stekeovn for mørt kjøtt og annen mat.

**REHEAT (VARME OPP):** Varsom oppvarming av rester for å oppnå et sprøtt resultat.

**DEHYDRATE (DEHYDRERE):** Ovnstørking av kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

**BAKE:** Lag nydelige bakverk og desserter.

**BETJENINGSKNAPPER**

- ① Kontroller effekten for skuffen til venstre (sone 1).
- ② Kontroller effekten for skuffen til høyre (sone 2).

**TEMP-piler:** Bruk opp- og nedpilene til å justere steketemperaturen før eller under tilberedningen.

**TIME-piler:** Bruk opp- og nedpilene til å justere steketiden for alle funksjoner

før eller under tilberedningen.

**SYNC-knappen:** Synkroniserer steketiden automatisk for å sikre at begge sonene blir ferdige til samme tid, selv om de har ulike steketider.

**MATCH-knappen:** Tilpasser sone 2-innstillinger automatisk til sone 1-innstillingene for å tilberede en større mengde av samme mat, eller for å tilberede forskjellige typer mat med samme funksjon, temperatur og tid.

**START/STOP-innstillingshjul:** Drei innstillingshjulet fra side til side for å velge ønsket funksjon. Under stekesyklus trykk på innstillingshjulet for START/STOP.

**Strømknappen:** ⏻-knappen slår på enheten, i tillegg til å slå av og stanse alle stekefunksjoner.

**HVILEMODUS:** Enheten går i hvilemodus når ingen knapper på betjeningspanelet har blitt trykket på 10 minutter.

**HOLD-MODUS:** «Hold» vises på enheten i mens den er i SYNC-modus. Den ene sonen fortsetter steking, mens den andre venter til steketidene er synkronisert.


**FØR FØRSTE BRUK**

- 1 Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen, og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask skuffene og crisppannene i varmt såpevann, og skyl og tørk dem grundig. Skuffene og crisppannene er de **ENESTE** delene som kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler imidlertid håndvask for å forlenge levetiden til skuffene. **ALDRI** – hovedenheten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- 4 Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER

## REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

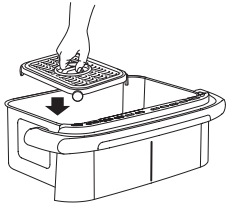
### MATLAGING I MEGAZONE

Enheden slås på ved å sette støpselet inn i en stikkontakt og trykke på  strømknappen.

#### Max Crisp

**MERK:** Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Max Crisp-funksjonen. Temperaturen er forhåndsinnstilt til 240 °C.

- 1 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



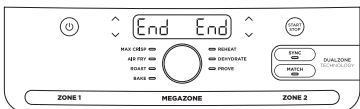
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg MAX CRISP.



- 3 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 1 minutt opptil 30 minutter. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 4 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

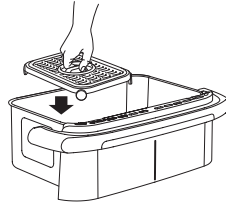


- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

### Air Fry (luftfryter)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 200 °C.

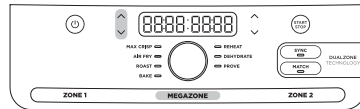
- 1 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



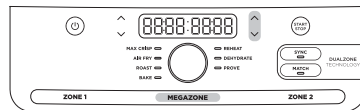
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg AIR FRY ved å bruke hjulet.



- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.

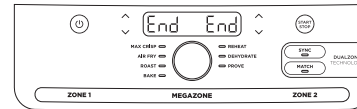


- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



**MERK:** Under tilberedningen kan du ta ut skuffen og riste på ingrediensene for å få et jevnt og sprøtt resultat.

- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

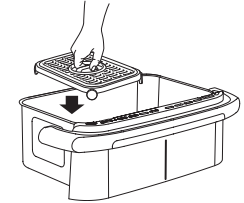


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

### Roast (steke)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 190 °C.

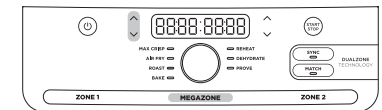
- 1 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



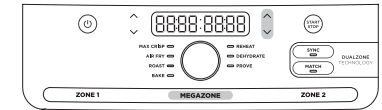
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg ROAST ved å bruke hjulet.



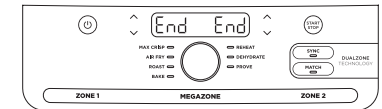
- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

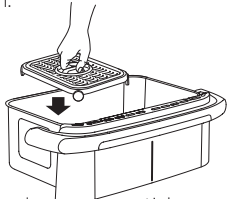


# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

## Bake

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 160 °C.

- 1 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg BAKE ved å bruke hjulet.



**MERK:** Du kan tilpasse oppskrifter laget for en vanlig stekeovn, ved å senke temperaturen med 10 °C.

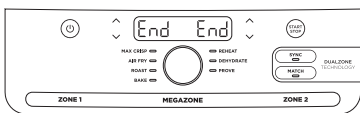
- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 5 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

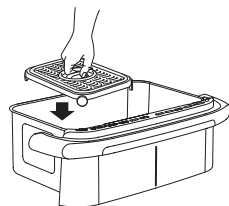


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

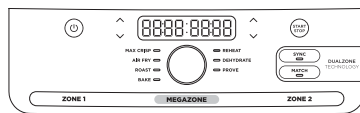
## Reheat (oppvarming)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C.

- 1 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg REHEAT ved å bruke hjulet.



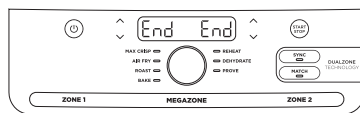
- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 5 Når oppvarmingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

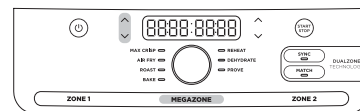


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

## Dehydrate (dehydrere)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 60 °C.

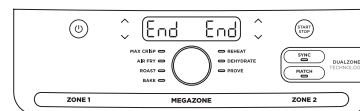
- 1 Legg et enkelt lag med ingredienser i skuffen. Deretter setter du crisppannen inn i skuffen over ingrediensene, og legger enda et lag med ingredienser på crisppannen.
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg DEHYDRATE ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 3 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 4 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

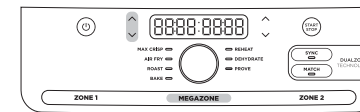


- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

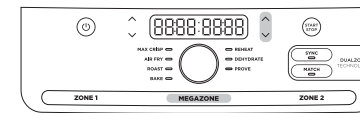
## Prove (Probe)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 35 °C.

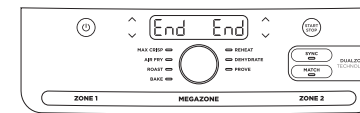
- 1 Plasser deigen i skuffen og sett skuffen inn i enheten.
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg PROVE ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 3 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte probe.



- 4 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

**MERK:** Ved bruk av PROVE, henvis til det lokale mattilsynet for anbefalte sikre temperaturer for mat.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

## MATLAGING MED DUALZONE-TEKNOLOGI

DualZone-teknologien benytter to varmesoner for å øke allsidigheten. Synkroniseringsfunksjonen sikrer at begge sonene, selv om de har hver sine matlagingsinnstillinger, blir serveringsklare til samme tid.

Se side 121-124 for detaljerte anvisninger om bruk av hver funksjon.

### SYNC

For å fullføre tilberedningen til samme tid når matvarene har ulike tilberedningstider, temperaturer, eller til og med funksjoner:

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen. Legg ingrediensene i skuffen før du setter skuffen inn i enheten.
- 2 Sone 1 vil være belyst. Velg ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk TEMP-pilene til å angi temperatur, og bruk TIME-pilene til å angi tid.

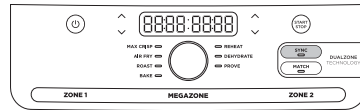


- 3 Velg sone 2, og velg deretter ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk TEMP-pilene til å angi temperatur, og bruk TIME-pilene til å angi tid.



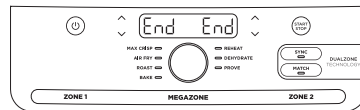
**MERK:** Du kan velge en annen funksjon for sone 2.

- 4 Trykk på SYNC, og trykk deretter på innstillingshjulet for å starte steking i sonen med den lengste tiden. Den andre sonen vil vise **Hold**. Enheten piper og aktiverer den andre sonen når begge sonene har samme gjenværende tid.



**MERK:** Hvis du finner at maten i en av sonene er ferdigstekt før steketiden er ute, kan du **STOPPE EN SONE**. Velg den sonen og trykk på hjulet for å sette sonen på pause eller sette tiden til null. Se side 121 for nærmere anvisninger.

- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

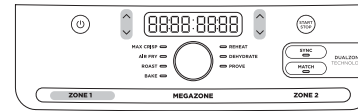


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg. **IKKE** sett skuffene oppå enheten.

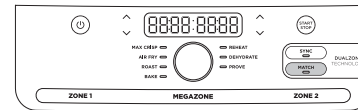
### MATCH

For å tilberede en større mengde av samme mat, eller for å tilberede forskjellige typer mat med samme funksjon, temperatur og tid:

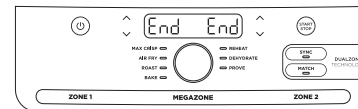
- 1 Legg ingrediensene i skuffene og sett skuffene inn i enheten.
- 2 Sone 1 vil være belyst. Velg ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk TEMP-pilene til å angi temperatur, og bruk TIME-pilene til å angi tid.



- 3 Trykk på MATCH-knappen for å kopiere sone 1-innstillingene til sone 2. Trykk deretter på hjulet for å begynne steking i begge sonene.



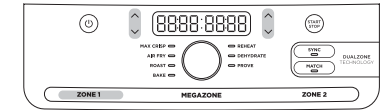
- 4 «END» vises på begge skjermene når steking er ferdig til samme tid for begge skuffene.



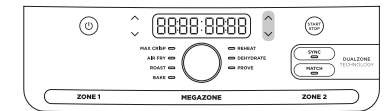
- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

### Starte begge sonene samtidig, men avslutte til ulike tider:

- 1 Velg sone 1, og velg deretter ønsket funksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk TEMP-pilene til å angi temperaturen.



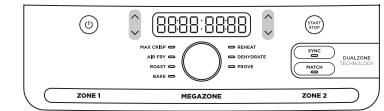
- 2 Bruk TIME-pilene til å angi tiden.



- 3 Velg sone 2 og gjenta trinn 1 og 2.



- 4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedning i begge sonene.



**MERK:** Hvis du finner at maten i en av sonene er ferdigstekt før steketiden er ute, kan du **STOPPE EN SONE**. Velg den sonen, og trykk START/STOP. Se side 121 for nærmere anvisninger.

- 5 Når steking i hver sone er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

## AVSLUTTE STEKETIDEN I EN SONE (MENS BEGGE SONER ER I BRUK)

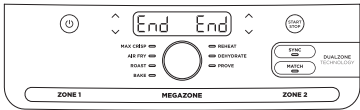
- 1 Velg sonen du vil stoppe.



- 2 Trykk START/STOP for å avslutte steking.



- 3 «End» vises på displayet. Stekingen fortsetter i den andre sonen.



## SETT STEKINGEN PÅ PAUSE

Tilberedningen blir satt på pause automatisk når skuffen fjernes.

**MERK:** Dersom skuffen fjernes i mer enn 2 minutter under tilberedning vil programmet avbrytes. Du må programmere på nytt for å gjenoppta tilberedningen.

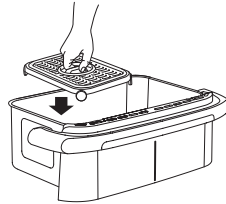
## MATLAGING I EN ENKELT SONE

Enheden slås på ved å sette støpselet inn i en stikkontakt og trykke på Ⓞ strømknappen.

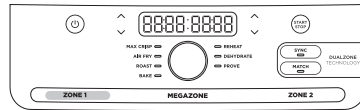
### Max Crisp

**MERK:** Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Max Crisp-funksjonen. Temperaturen er forhåndsinnstilt til 240 °C.

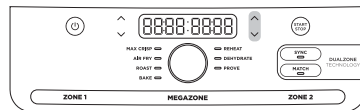
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



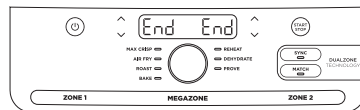
- 3 Enheden velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg MAX CRISP.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 1 minutt opptil 30 minutter. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

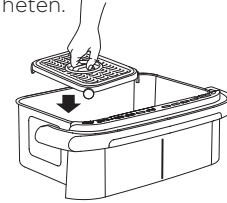


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

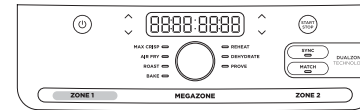
## Air Fry (luftfryter)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 200 °C.

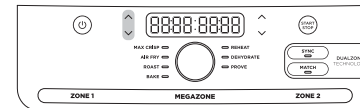
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



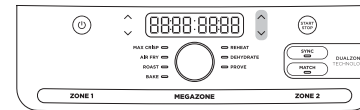
- 3 Enheden velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg AIR FRY ved å bruke hjulet.



- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.

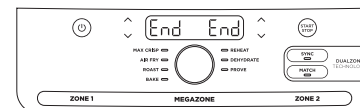


- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



**MERK:** Under tilberedningen kan du ta ut skuffen og riste på ingrediensene for å få et jevnt og sprøtt resultat.

- 6 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

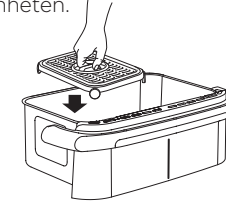


- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

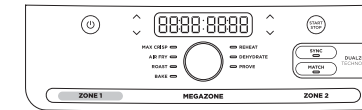
## Roast (steke)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 190 °C.

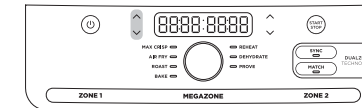
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



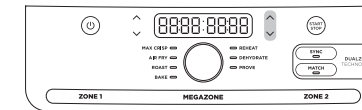
- 3 Enheden velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg ROAST ved å bruke hjulet.



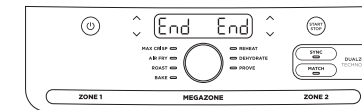
- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 6 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



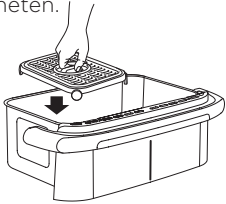
- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

## Bake

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 160 °C.

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg BAKE ved å bruke hjulet.



**MERK:** Du kan tilpasse oppskrifter laget for en vanlig stekeovn, ved å senke temperaturen med 10 °C.

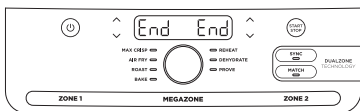
- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 6 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

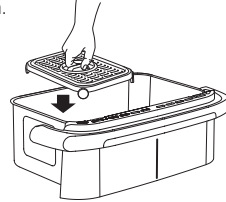


- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

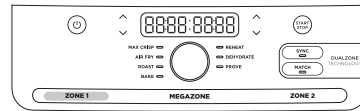
## Reheat (oppvarming)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C.

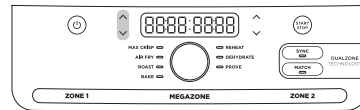
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



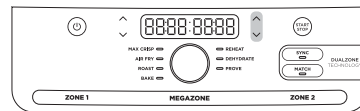
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg REHEAT ved å bruke hjulet.



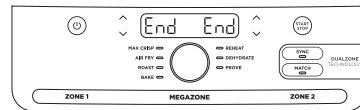
- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 6 Når oppvarmingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

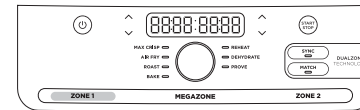


- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

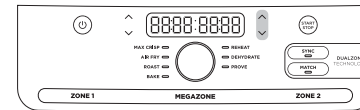
## Dehydrate (dehydrere)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 60 °C.

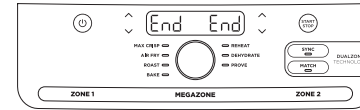
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Legg et enkelt lag med ingredienser i skuffen. Deretter setter du crisppannen inn i skuffen over ingrediensene, og legger enda et lag med ingredienser på crisppannen.
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg DEHYDRATE ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 5 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

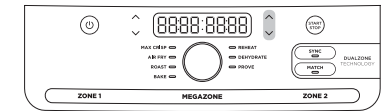
## Probe (Probe)

**MERK:** Temperaturen er forhåndsinnstilt til 35 °C.

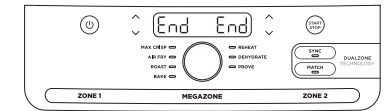
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Plasser deigen i skuffen og sett skuffen inn i enheten.
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg PROVE ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte probe.



- 5 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

**MERK:** Ved bruk av PROVE, henvis til det lokale mattilsynet for anbefalte sikre temperaturer for mat.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk. Koble enheten fra stikkontakten og vent til den er helt avkjølt før rengjøring.

Del/tilbehør	Rengjøringsmetode	Oppvaskmaskin-sikker?
Hovedenhet	Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut <b>MERK: ALDRI</b> – hovedenheten må ikke dyppes i vann eller annen væske. <b>ALDRI</b> – hovedenheten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.	Nei
Skuff, skille og crisppanner	Disse kan vaskes i oppvaskmaskinen eller for hånd. Dersom en oppvaskmaskin brukes, pass på at deler ikke vaskes i en «kraftig» eller «intensiv» vaskesyklus. Vaskes de for hånd, skal delene lufttørke eller tørkes av med et håndkle etterpå. For å forlenge levetiden til skuffene, skillet og crisppanner anbefaler vi at de håndvaskes.	Ja

Hvis det er fastbrente matrester på crisppannene eller skille, legger du dem i bløt i varmt såpevann i oppvaskkummen.

## NYTTIGE TIPS

- For å oppnå jevn brunng av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlappning på bunnen av skuffen. Flytt maten rundt halvveis gjennom steketiden ved hjelp av silikonredskaper hvis ingrediensene overlapper hverandre.
- Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Velg sonen du vil justere og trykk på TEMP-pilene for å justere temperaturen eller TIME-pilene for å justere tiden.
- Du kan tilpasse oppskrifter laget for en vanlig stekeovn, ved å senke temperaturen med 10 °C. Kontroller maten hyppig for å unngå at den blir overkokt.
- Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i luftfrityrkokeren. Dette kan dempes ved å feste maten (for eksempel den øverste skiven i en sandwich) med cocktailspyd i tre.
- Crisppannene hever ingrediensene i skuff slik at luften kan sirkulere under og rundt ingrediensene og gi et jevnt og sprøtt resultat.
- Når du har valgt type tilberedning, kan du trykke på innstillingshjulet for å begynne umiddelbart. Enheten vil kjøre på standard temperatur og tid.
- For å få best mulig resultat med ferske grønnsaker og poteter, bruk minst én spiseskje olje. Tilsett mer olje ved behov for å få et sprøere resultat.
- Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Det er anbefalt å måle kjernetemperaturen i kjøtt og fisk med et steketermometer. Ta ut maten så snart steketiden er ferdig for å unngå oversteking.
- Du får best resultat ved å ta maten ut så snart steketiden er fullført for å unngå overkoking.

## RETNINGSLINJER FOR FEILSØKING

- Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker en enkelt sone?**  
Velg den aktive sonen og bruk TEMP-pilene til å justere temperaturen eller TIME-pilene til å justere tiden
- Apparatet mitt vil ikke skru seg på?**  
Forsøk å plugge den inn i et annet støpsel. Pass også på at en skjoteledning ikke brukes.
- Hvordan justerer jeg temperatur eller tid mens jeg bruker MEGAZONE?**  
Velg ønsket sone og bruk TEMP-pilene til å justere temperaturen eller TIME-pilene til å justere tiden.
- Må enheten forvarmes?**  
Det er ikke nødvendig å forvarme enheten.
- Kan jeg tilberede forskjellige matvarer i hver sone uten å være redd for krysskontaminering?**  
Ja, de to sonene er uavhengige og har separate varmeelementer og vifter.
- Hvordan kan jeg pause nedtellingen?**  
Nedtellingsuret pauser automatisk når du fjerner skuffene fra enheten. Sett inn skuffen igjen innen 2 minutter for å gjenoppta tilberedningen, ellers vil enheten automatisk slå seg av.
- Hvordan kan jeg stoppe én sone når begge sonene er i bruk?**  
For å stoppe én sone, trykk først på soneknappen og deretter START/STOP-knappen. For å stoppe begge sonene trykker du bare på START/STOP-knappen.
- Er det trygt å sette skuffen på kjøkkenbenken?**  
Skuffen blir varm under steking. Håndteres med forsiktighet, og plasseres kun på varmesikre overflater.
- Når skal jeg bruke crisppannen?**  
Bruk crisppannen når du vil at den tilberedte maten skal bli sprø. Pannen hever maten i skuffen slik at luft kan strømme under og rundt den for å tilberede ingrediensene jevnt.
- Hvorfor ble ikke maten gjennomstekt?**  
Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under steking. For å oppnå jevn brunng av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlappning på bunnen av skuffen. Rist løs ingrediensene for å sikre at de sprøstekes jevnt. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Bruk TEMP-pilene for å justere temperaturen eller TIME-pilene for å justere tiden.
- Hvorfor ble maten brent?**  
Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når matlagingstiden er over for å unngå oversteking.
- Hvorfor blåser noen ingredienser rundt under luftfritering?**  
Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i luftfrityrkokeren. Bruk cocktailspyd i tre til å feste lettere matvarer, som for eksempel den øverste skiven i en sandwich.
- Kan jeg luftsteke fuktige, panerte ingredienser?**  
Ja, men bruk riktig teknikk for påføring av griljermel. Det er viktig at maten dekkes av mel før du påfører egg og griljermel. Trykk griljeringsmelet godt på ingredienser dekket med røre, slik at smulene ikke blåser av med viften.
- Hvorfor piper enheten?**  
Maten er ferdig tilberedt eller indikerer at den andre sonen har startet tilberedningen.
- Hvorfor ble skjermen svart?**  
Enheten er i hvilemodus. Trykk på ©-strømknappen for å slå den på igjen.
- Hvorfor står det en «E» på skjermen?**  
Enheten fungerer ikke ordentlig. Du finner online-støtte på [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre, som ytes av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

### Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

### Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

## Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

### Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

### Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

### Hva skjer når garantien min utløper?

Ninja designer ikke produkter for at de skal vare i en begrenset tidsperiode. Vi forstår at kunder kan ha et ønske om å reparere kjøkkenmaskinen sin etter at garantien er utløpt. I slike tilfeller ber vi deg om å du finner online-støtte på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

# OBRIGADO

por ter adquirido a fritadeira a Ar com Duas Zonas Ninja® Foodi® Max



## REGISTE A SUA COMPRA

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Faça a leitura do código QR com o telemóvel

## REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: \_\_\_\_\_

Número de série: \_\_\_\_\_

Data da compra: \_\_\_\_\_  
(Guarde o recibo)

Loja de compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potência: 2470 W

**SUGESTÃO:** Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde das pessoas, derivados da eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover o uso sustentável dos recursos materiais. Para eliminar o seu dispositivo usado, queira utilizar os sistemas de eliminação e recolha, ou contacte o revendedor onde este produto foi comprado. Ele poderá levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

# ÍNDICE

<b>Salvaguardas importantes</b> .....	<b>163</b>
<b>Peças</b> .....	<b>165</b>
<b>Conhecer o Painel de controlo</b> .....	<b>166</b>
Botões de funções .....	166
Botões de operações .....	166
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>166</b>
<b>Cozinhar na sua Fritadeira a ar</b> .....	<b>167</b>
Cozinhar na MegaZone .....	167
Cozinhar com a Tecnologia DualZone .....	171
Cozinhar apenas numa zona .....	173
Tostagem máxima .....	173
Fritar a Ar .....	174
Assar .....	174
Cozer .....	175
Reaquecer .....	175
Desidratar .....	176
Prove (Levedar) .....	176
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>177</b>
<b>Sugestões úteis</b> .....	<b>177</b>
<b>Guia de resolução de problemas</b> .....	<b>178</b>
<b>Registo do produto</b> .....	<b>179</b>

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

## APENAS PARA USO DOMÉSTICO

Leia todas as instruções antes de utilizar a sua Fritadeira a Ar com Duas Zonas Ninja® Foodi® MAX.

Ao usar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

## ⚠ AVISOS

- 1 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 2 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças ou que estas brinquem com ele. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 3 **NÃO** coloque nem guarde nada por cima do produto quando este estiver a ser utilizado.
- 4 **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes, perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou numa placa ou forno aquecido.
- 5 **NUNCA** utilize uma tomada elétrica por baixo do balcão.
- 6 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 7 **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças com menos de 8 anos o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- 8 Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido. Cozinhe apenas na gaveta fornecida.
- 9 Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
- 10 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 11 **NÃO** cubra a abertura de entrada ou saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar. Fazer isso evitará que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.
- 12 Antes de colocar a gaveta amovível na unidade principal, certifique-se de que a gaveta e o aparelho estão limpos e secos, limpando com um pano macio.
- 13 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 14 Destina-se apenas à utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 15 **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 16 **NÃO** utilize acessórios que não sejam recomendados ou vendidos pela SharkNinja. **NÃO** coloque acessórios num micro-ondas, torradeira, forno de convecção ou convencional ou sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- 17 Assegure-se **SEMPRE** de que a gaveta está devidamente fechada antes de utilizar o aparelho.
- 18 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm (6 polegadas) por cima e por todos os lados para circulação de ar.
- 19 **NÃO** utilize o aparelho sem a gaveta amovível colocada.
- 20 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.

- 21 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado durante a cozedura. Encher demasiado pode causar ferimentos ou danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- 22 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar se a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.
- 23 Se a unidade emitir fumo negro, desligue-a imediatamente. Aguarde que o fumo pare antes de remover quaisquer acessórios de cozinha.
- 24 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos estão quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas disponíveis no aparelho.
- 25 Quando o aparelho contém alimentos quentes, é necessário ter muito cuidado. Uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos.
- 26 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado nas extremidades de mesas ou balcões ou tocar em superfícies quentes.
- 27 A gaveta e a placa de tostagem ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar a gaveta ou a placa do aparelho.
- 28 Coloque **SEMPRE** a gaveta ou a placa numa superfície resistente ao calor depois de a remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.
- 29 Utilize **SEMPRE** as duas mãos e os puxadores situados nas partes laterais das gavetas para inserir/retirar a gaveta.
- 30 Para desligar, coloque todos os controlos no OFF e depois retire a ficha da tomada, quando não estiver a ser usado e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.
- 31 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- 32 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.



Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.



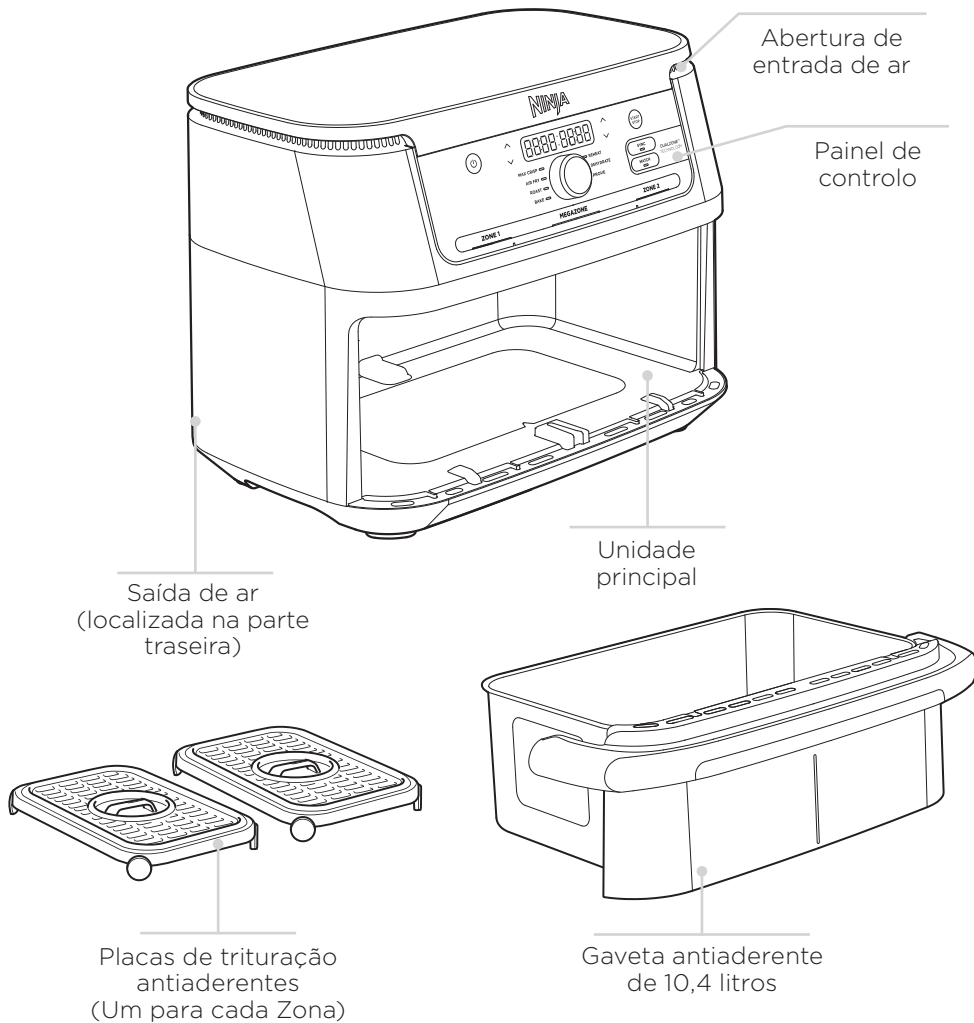
Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.



Apenas para utilização doméstica interior.

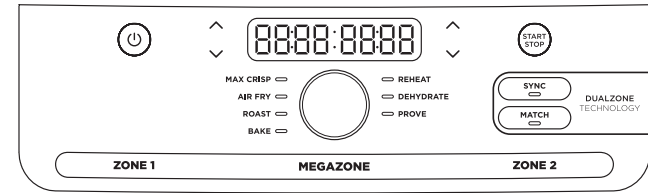
## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES





**NOTA:** Utilize as pegas laterais para abrir e fechar a gaveta

**NOTA:** Coloque SEMPRE a gaveta numa superfície resistente ao calor depois de a remover.



Quando acertar a hora, o visor digital indica HH:MM.

**BOTÕES DE FUNÇÕES**

**TOSTAGEM MÁXIMA:** Mais adequado para cozinhar pequenas quantidades de alimentos congelados, como batatas fritas e nuggets de frango, que podem necessitar de temperaturas elevadas.

**FRITAR A AR:** Use esta função para tornar os alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

**ASSAR:** Utilize o aparelho como forno para carnes tenras e muito mais.

**REAQUECER:** Recupere as sobras aquecendo-as suavemente, obtendo resultados estaladiços.

**DESIDRATAR:** Desidrate carnes, frutas e vegetais para um snack saudável.

**COZER:** Crie sobremesas e guloseimas deliciosas.

**BOTÕES DE OPERAÇÕES**

- 1 Controle a potência para a gaveta da esquerda (zona 1).
- 2 Controle a potência para a gaveta da direita (zona 2).

**Setas de TEMP (Temperatura):** Utilize as setas para cima e para baixo para ajustar a temperatura de cozedura antes ou durante a cozedura.

**Setas de TIME (Tempo):** Utilize as setas para cima e para baixo para ajustar o tempo de cozedura em qualquer função antes ou durante o ciclo de cozedura

**Botão SYNC (Sincronização):** O sistema sincroniza automaticamente os tempos de cozedura para garantir que ambas as zonas terminam em simultâneo, mesmo que tenham tempos de cozedura diferentes.

**Botão MATCH (Igual):** Combina automaticamente as definições da zona 2 com as da zona 1 para cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento ou cozinhar alimentos diferentes usando a mesma função, temperatura e tempo.

**Botão START/STOP (iniciar/parar):** Depois de selecionar a temperatura e o tempo, prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.

**Botão para ligar/desligar:** O botão liga e desliga o aparelho e desativa todas as funções de cozedura.

**MODO DE ESPERA:** Após 10 minutos sem interação com o painel de controlo, a unidade entra no modo de espera.

**MODO DE SUSPENSÃO:** Enquanto estiver no modo SYNC (Sincronização), aparecerá Hold (Suspensão) na unidade. Uma zona estará a cozinhar, enquanto a outra ficará suspensa até que as horas fiquem sincronizadas.


**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

- 1 Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes, para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave as gavetas e as placas de tostagem em água quente com sabão e, em seguida, enxague-as e seque-as bem. As gavetas e as placas de tostagem são as **ÚNICAS** peças laváveis na máquina de lavar loiça. No entanto, para prolongar a vida útil das gavetas, recomendamos a lavagem à mão. **NUNCA** lave a unidade principal na máquina de lavar loiça.
- 4 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm (6 polegadas) por cima e por todos os lados para circulação de ar.

# COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR

CONSULTE O GUIA DE INÍCIO RÁPIDO PARA VER RECEITAS E TABELAS DE COZEDURA

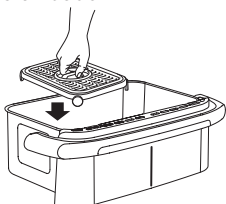
## COZINHAR NA MEGAZONE

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão para  ligar/desligar.

### Max Crisp (Tostagem máxima)

**NOTA:** Não existe ajuste de temperatura disponível nem o mesmo é necessário quando utilizar a função tostagem máxima. A temperatura encontra-se predefinida em 240 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



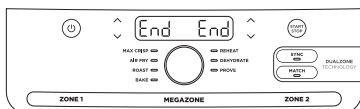
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione MAX CRISP (tostagem máxima).



- 3 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 30 minutos. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 4 Quando a cozedura estiver concluída, a unidade emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "End" (Fim).

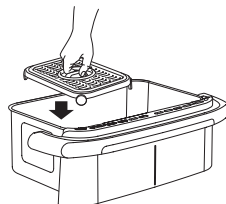


- 5 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

## Air Fry (Fritar a Ar)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 200 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



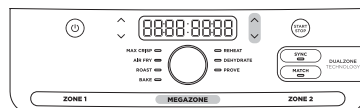
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione AIR FRY (fritar a ar) usando o botão rotativo.



- 3 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.

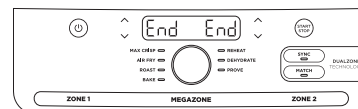


- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



**NOTA:** Durante a cozedura, pode retirar a gaveta e mexer os ingredientes para uma tostagem uniforme.

- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

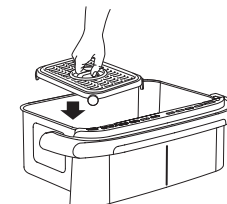


- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

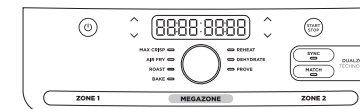
## Roast (Assar)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 190 °C.

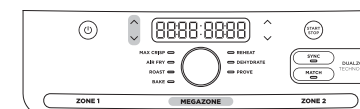
- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e introduza a gaveta na unidade.



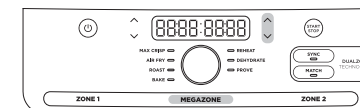
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione ROAST (assar) usando o botão rotativo.



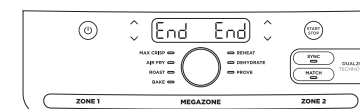
- 3 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.



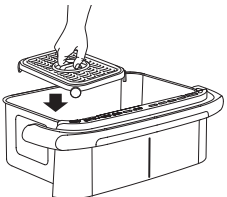
- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

# COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR - CONT.

## Bake (Cozer)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 160 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.

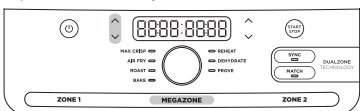


- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione BAKE (cozer) usando o botão rotativo.



**NOTA:** Para converter receitas de um forno tradicional, reduza a temperatura em 10 °C.

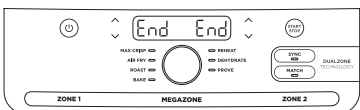
- 3 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.

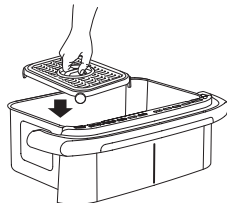


- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

## Reheat (Reaquecer)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 170 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



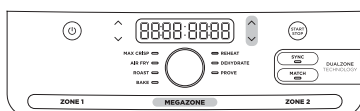
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione REHEAT (reaquecer) usando o botão rotativo.



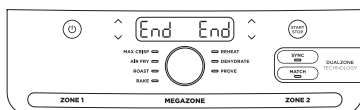
- 3 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a reaquecer.



- 5 Quando o reaquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.

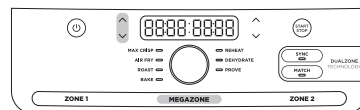


- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

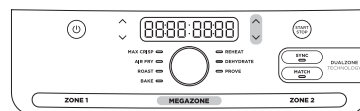
## Dehydrate (Desidratat)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 60 °C.

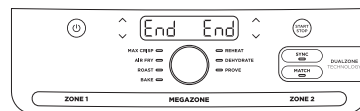
- 1 Coloque uma única camada de ingredientes na gaveta. Depois instale a placa de tostagem na gaveta por cima dos ingredientes e coloque outra camada de ingredientes sobre a placa de tostagem.
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione DEHYDRATE (desidratat) usando o botão rotativo. A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 3 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a desidratat.



- 4 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.



- 5 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

## Prove (Levedar)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 35 °C.

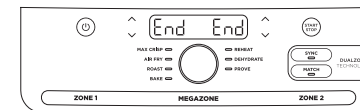
- 1 Coloque a massa na gaveta e insira-a na unidade.
- 2 A unidade iniciará por predefinição na zona 1. Selecione MEGAZONE para ativar a MEGAZONE. Selecione Prove (Levedar) usando o botão rotativo. A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 3 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a levedar.



- 4 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.



- 5 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

**NOTA:** Quando utilizar o PROVE (Levedar), consulte a autoridade local responsável pelas normas alimentares para saber quais as temperaturas recomendadas para ter alimentos seguros.

# COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR - CONT.

## COZINHAR COM A TECNOLOGIA DUALZONE

A tecnologia DualZone usa duas zonas de cozedura para aumentar a versatilidade. A função Sync garante que, independentemente das definições de preparação, ambas as zonas ficarão prontas a servir ao mesmo tempo.

Para obter instruções sobre como usar cada função, consulte as páginas 137 a 140.

### SYNC

Para terminar a preparação ao mesmo tempo, quando os alimentos têm tempos, temperaturas ou até funções de cozedura diferentes:

- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta. Coloque os ingredientes na gaveta e introduza esta na unidade.
- 2 A zona 1 permanecerá iluminada. Selecione a função de cozedura pretendida. Use as setas TEMP para definir a temperatura e use as setas TIME para definir o tempo.



- 3 Selecione a zona 2 e depois a função de cozedura desejada usando o botão rotativo. Use as setas TEMP para definir a temperatura e as setas TIME para definir o tempo.



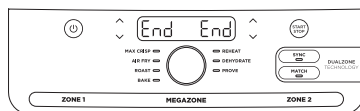
**NOTA:** Pode seleccionar uma função diferente para a zona 2.

- 4 Prima SYNC e depois o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar na zona que necessita de mais tempo. A outra zona apresentará a indicação **Hold (em espera)**. A unidade emitirá um sinal sonoro e ativará a segunda zona quando ambas tiverem o mesmo tempo restante.



**NOTA:** Se decidir que o alimento numa das zonas já está pronto, antes de terminar o tempo de cozedura, pode **PARAR UMA ZONA**. Selecione essa zona, depois prima o botão rotativo para parar a zona ou definir o tempo como zero. Consulte a página 137 para obter mais instruções.

- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.



- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone. **NÃO COLOQUE** a gaveta por cima da unidade.

### MATCH (IGUAL)

Para cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento ou cozinhar diferentes alimentos usando a mesma função, temperatura e tempo:

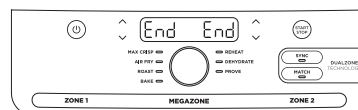
- 1 Coloque os ingredientes nas gavetas e introduza-as na unidade.
- 2 A zona 1 permanecerá iluminada. Selecione a função de cozedura desejada usando o botão rotativo. Use as setas TEMP para definir a temperatura e as setas TIME para definir o tempo.



- 3 Prima o botão MATCH (Igual) para copiar as definições da zona 1 para a zona 2. Depois prima o botão rotativo para começar a cozinhar em ambas as zonas.



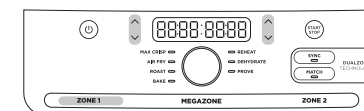
- 4 "End" (Fim) aparecerá em ambos os ecrãs quando a cozedura terminar ao mesmo tempo.



- 5 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

### Começar ambas as zonas ao mesmo tempo, mas terminar em momentos diferentes:

- 1 Selecione a zona 1 e depois a função desejada, usando o botão rotativo. Use as setas TEMP para definir a temperatura.



- 2 Use as setas TIME para definir o tempo.



- 3 Selecione a zona 2 e repita os passos 1 e 2.



- 4 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar em ambas as zonas.



**NOTA:** Se decidir que o alimento numa das zonas já está pronto, antes de terminar o tempo de cozedura, pode **PARAR UMA ZONA**. Selecione essa zona e prima START/STOP (iniciar/parar). Consulte a página 137 para obter mais instruções.

- 5 Quando a cozedura estiver concluída em cada zona, a unidade emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a indicação "End" (Fim).
- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

# COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR - CONT.

## TERMINAR O TEMPO DE COZEDURA NUMA ZONA (AO USAR AMBAS AS ZONAS)

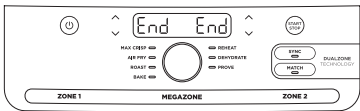
- 1 Selecione a zona que deseja parar.



- 2 Prima START/STOP para terminar a cozedura.



- 3 Surgirá no visor a indicação "End" (Fim). A cozedura continuará na outra zona.



## INTERROMPER A COZEDURA

A cozedura será automaticamente interrompida quando uma gaveta for retirada.

**NOTA:** Se, durante a cozedura, a gaveta for retirada durante mais de 2 minutos, o programa será anulado. Terá de voltar a programar para retomar a cozedura.

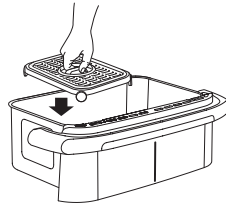
## COZINHAR APENAS NUMA ZONA

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão para ligar/desligar.

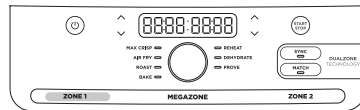
### Max Crisp (Tostagem máxima)

**NOTA:** Não existe ajuste de temperatura disponível nem o mesmo é necessário quando utilizar a função tostagem máxima. A temperatura encontra-se predefinida em 240 °C.

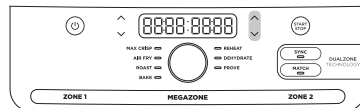
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



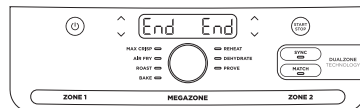
- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione MAX CRISP (tostagem máxima).



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 30 minutos. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 5 Quando a cozedura estiver concluída, a unidade emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "End" (Fim).

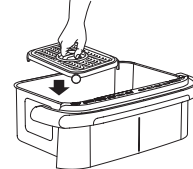


- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

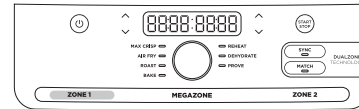
## Air Fry (Fritar a Ar)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 200 °C.

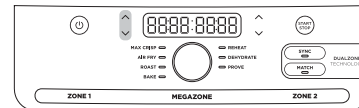
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



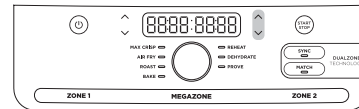
- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione AIR FRY (fritar a ar) usando o botão rotativo.



- 4 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.

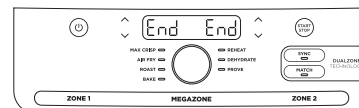


- 5 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



**NOTA:** Durante a cozedura, pode retirar a gaveta e mexer os ingredientes para uma tostagem uniforme.

- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim).

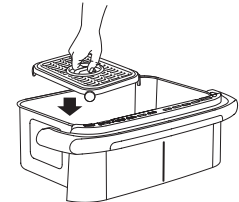


- 7 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

## Roast (Assar)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 190 °C.

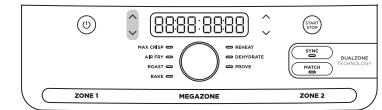
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e introduza a gaveta na unidade.



- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione ROAST (assar) usando o botão rotativo.



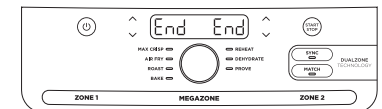
- 4 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 5 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.



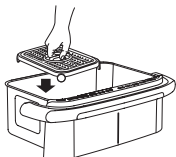
- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

## Bake (Cozer)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 160 °C.

- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione BAKE (cozer) usando o botão rotativo.



**NOTA:** Para converter receitas de um forno tradicional, reduza a temperatura em 10 °C.

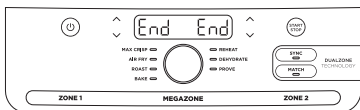
- 4 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 5 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.



- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.

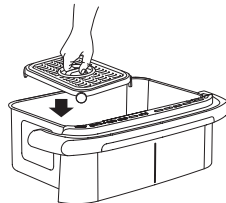


- 7 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

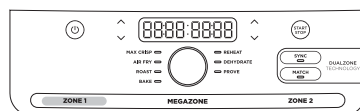
## Reheat (Reaquecer)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 170 °C.

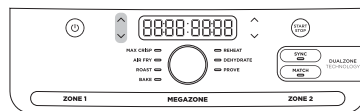
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a na unidade.



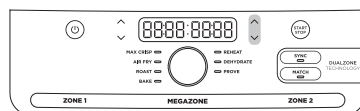
- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione REHEAT (reaquecer) usando o botão rotativo.



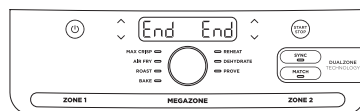
- 4 Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 5 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a reaquecer.



- 6 Quando o reaquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) no visor.



- 7 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

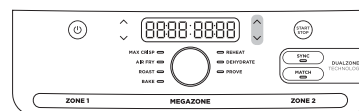
## Dehydrate (Desidratat)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 60 °C.

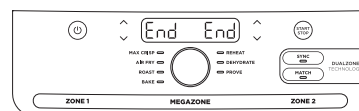
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Coloque uma única camada de ingredientes na gaveta. Depois instale a placa de tostagem na gaveta por cima dos ingredientes e coloque outra camada de ingredientes sobre a placa de tostagem.
- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione DEHYDRATE (desidratat) usando o botão rotativo. A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a desidratat.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.

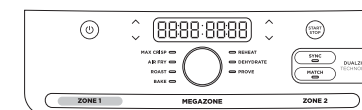


- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

## Prove (Levedar)

**NOTA:** A temperatura encontra-se predefinida em 35 °C.

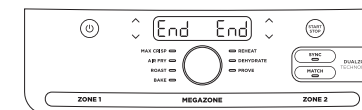
- 1 Instale uma divisória no meio da gaveta.
- 2 Coloque a massa na gaveta e insira-a na unidade.
- 3 A unidade iniciará por predefinição na zona 1 (para usar a zona 2, selecione a zona 2). Selecione PROVE (Levedar) usando o botão rotativo. A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas TEMP para definir a temperatura desejada.



- 4 Utilize as setas TIME para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a levedar.



- 5 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, a unidade emitirá um sinal sonoro e apresentará "End" (Fim) no visor.



- 6 Retire os ingredientes usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

**NOTA:** Quando utilizar o PROVE (Levedar), consulte a autoridade local responsável pelas normas alimentares para saber quais as temperaturas recomendadas para ter alimentos seguros.

A unidade deve ser cuidadosamente limpa após cada utilização. Antes de limpar, desligue a unidade da tomada e aguarde até que arrefeça completamente.

Peça/Acessório	Métodos de limpeza	Pode ir à máquina de lavar loiça?
Unidade principal	Para limpar a unidade principal e o painel de controlo, utilize um pano húmido <b>NOTA: NUNCA</b> mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido. <b>NUNCA</b> lave a unidade principal numa máquina de lavar loiça.	Não
Gaveta, divisória e placas de tostagem	Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça ou à mão. Se utilizar a máquina de lavar loiça, certifique-se de que as peças não são lavadas num ciclo de lavagem "pesado" ou "intensivo". Se forem lavadas à mão, seque todas as peças ao ar ou com um pano após a utilização. Para prolongar a vida útil da gaveta, da divisória e das placas de tostagem, recomendamos que as lave à mão.	Sim

Se ficarem resíduos de alimentos presos nas placas de tostagem ou legumes, coloque-os numa pia cheia de água morna com detergente e deixe-as de molho.

## SUGESTÕES ÚTEIS

- Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Se os ingredientes se sobrepuserem, certifique-se de que os move, utilizando pinças/utensílios de silicone, a meio do tempo de cozedura definido.
- A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Basta selecionar a zona que pretende ajustar e, em seguida, premir as setas TEMP para ajustar a temperatura ou as setas TIME para ajustar o tempo.
- Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.
- Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Para o atenuar, prenda os alimentos (como a fatia superior de pão numa sanduíche) com palitos de cocktail.
- As placas de tostagem elevam os ingredientes nas gavetas, para que o ar possa circular por baixo e em volta dos ingredientes para resultados uniformes e estaladiços.
- Depois de selecionar uma função de cozedura, pode premir o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar imediatamente.
- Para obter os melhores resultados com legumes e batatas frescas, utilize pelo menos 1 colher de sopa de óleo. Adicione mais óleo a gosto para alcançar o nível de crocância preferido.
- Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Recomendamos a utilização de um termómetro de leitura instantânea para monitorizar a temperatura interna de carne e peixe.
- Para obter os melhores resultados, retire os alimentos imediatamente após o tempo de cozedura terminar para evitar cozer em excesso.

- Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar uma única zona?**  
Selecione a zona ativa e, em seguida, utilize as setas TEMP para ajustar a temperatura ou as setas TIME para ajustar o tempo.
- A minha unidade não se liga?**  
Tente ligar a uma tomada diferente. Certifique-se também de que não está a ser utilizado um cabo de extensão.
- Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar a MegaZone?**  
Selecione a zona pretendida e, em seguida, utilize as setas TEMP (temperatura) para ajustar a temperatura ou as setas TIME (tempo) para ajustar a hora.
- A unidade tem de pré-aquecer?**  
A unidade não tem de ser pré-aquecida.
- Posso cozinhar alimentos diferentes em cada zona e não me preocupar com a contaminação cruzada?**  
Sim, ambas as zonas são autónomas, com elementos de aquecimento e ventiladores separados.
- Como posso parar a contagem decrescente?**  
A contagem decrescente parará automaticamente quando retirar as gavetas da unidade. Volte a colocar a gaveta no espaço de 10 minutos para retomar a cozedura, caso contrário a zona com a gaveta aberta será cancelada.
- Como paro uma zona quando utilizo ambas as zonas?**  
Para parar uma zona, prima primeiro o botão da zona e depois prima o botão START/STOP (iniciar/parar). Para parar as duas zonas, basta premir o botão START/STOP (iniciar/parar).
- É seguro colocar a gaveta na minha bancada?**  
A gaveta aquece durante a cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-la e coloque-a apenas sobre superfícies resistentes ao calor.
- Quando devo usar a placa de tostagem?**  
Utilize a placa de tostagem quando quiser que os alimentos fiquem estaladiços. O prato eleva os alimentos na gaveta para que o ar possa fluir por baixo e à sua volta, para cozinhar os ingredientes uniformemente.
- Por que motivo os meus alimentos não cozinharam totalmente?**  
Certifique-se de que a gaveta está totalmente inserida durante a cozedura. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Abane a gaveta para misturar os ingredientes e obter uma crocância uniforme. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Basta usar as setas TEMP para ajustar a temperatura ou as setas TIME para ajustar o tempo.
- Por que motivo os meus alimentos estão queimados?**  
Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar, para evitar que cozam em excesso.
- Por que motivo alguns ingredientes se deslocam ao fritar a ar?**  
Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Utilize palitos de cocktail de madeira para segurar comida leve e solta, como a fatia superior de pão numa sanduíche.
- Posso fritar a ar ingredientes molhados e panados?**  
Sim, mas utilize a técnica de panar adequada. É importante revestir os alimentos primeiro com farinha, depois com ovo e depois com pão ralado. Pressione o pão ralado firmemente nos ingredientes panados, para que o pão ralado não seja removido pela ventoinha.
- Por que razão a unidade está a emitir um sinal sonoro?**  
Pode indicar que a cozedura dos alimentos terminou ou que a outra zona começou a cozinhar.
- Por que motivo o visor ficou preto?**  
A unidade está no modo de espera. Prima o botão de ligar/desligar @ para voltar a ligá-la.
- Por que existe uma mensagem "E" no ecrã?**  
A unidade não está a funcionar corretamente. Pode encontrar apoio online em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus “direitos legais”). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes com a qualidade dos nossos produtos (os “Produtos”) que lhe concedemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias – os seus direitos legais não são afetados. De salientar que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) (“nós”, “nosso” ou “nos”). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

### Garantias Ninja®

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho precisa de trabalhar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete quanta confiança o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

A nossa linha de Apoio ao Cliente (0800 000 9063) funciona das 9:00 h às 18:00 h, de segunda a sexta-feira. A chamada é gratuita e será encaminhada diretamente para um representante Ninja. Também encontrará apoio online em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, necessitará das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- N.º do modelo
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará a sua garantia.

### Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e sobre os lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

### O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

### O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja®, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja® genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja®).
- Reparações ou alterações realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes, exceto se puder demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual está a ativar a garantia.

### O que acontece quando a minha garantia acaba?

A Ninja não cria produtos para terem uma duração limitada. Temos em linha de conta que possa haver o desejo dos nossos clientes de quererem reparar o seu aparelho de cozinha após o fim da garantia. Neste caso, contacte a nossa linha gratuita de apoio ao cliente e solicite informações sobre o nosso programa de garantia, pelo 0800 000 9063.

### Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobresselentes Ninja, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas Ninja em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante.

No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.





### REKISTERÖI LAITTEESI

 [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)

 Skanna QR-koodi mobiililaitteella

### MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinnumero: \_\_\_\_\_

Sarjanumero: \_\_\_\_\_

Ostopäivä: \_\_\_\_\_  
(säilytä kuitti):

Ostoliike: \_\_\_\_\_

### TEKNISET TIEDOT


Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Wattit: 2470W

**VINKKI:** Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella.

 Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman

mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävästä materiaaliressurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

## SISÄLTÖ

<b>Tärkeitä varotoimia</b> .....	<b>183</b>
<b>Osat</b> .....	<b>185</b>
<b>Ohjauspaneeli tutuksi</b> .....	<b>186</b>
Toimintopainikkeet .....	186
Käyttöpainikkeet .....	186
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>186</b>
<b>Kypsentäminen Air Fryer -kuumailmakeittimessä</b> .....	<b>187</b>
Kypsentäminen MegaZonessa .....	187
Kypsentäminen DualZone-teknologialla .....	191
Kypsentäminen yhdessä kypsennysosassa .....	193
Max Crisp (Max Crisp -rapeutus) .....	193
Air Fry (Kuumailmakypsennys) .....	194
Roast (Paahto) .....	194
Bake (Paisto) .....	195
Reheat (Uudelleenlämmitys) .....	195
Dehydrate (Kuivaus) .....	196
Prove (Nostatus) .....	196
<b>Puhdistus ja huolto</b> .....	<b>197</b>
<b>Hyödyllisiä vinkkejä</b> .....	<b>197</b>
<b>Vianmääritysopas</b> .....	<b>198</b>
<b>Tuotteen rekisteröinti</b> .....	<b>199</b>

# TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

## VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer -kuumailmakeittimen käyttöä.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

## VAROITUKSET

- Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- ÄLÄ** aseta tai säilytä tuotteen päällä mitään, kun tuote on käytössä.
- ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisen läheisyyteen tai kuumaan uuniin tai uunin päälle.
- ÄLÄ** koskaan käytä työtason alla olevaa pistorasiaa.
- ÄLÄ** koskaan liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen tai erilliseen kauko-ohjauksjärjestelmään.
- ÄLÄ** koskaan käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtoon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa kattilassa.
- Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan perusyksikköön, varmista, että kattila ja laite ovat puhtaita ja kuivia pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI** saa käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. Älä laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin tai tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- Varmista **AINA** ennen käyttöä, että kattila on suljettu asianmukaisesti.
- Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila ole paikallaan.

- ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppoaistamiseen.
- Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** täytä laitetta liian täyteen kypsennyksen aikana. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyi suositusten mukaisesti lämpötiloihin.
- Jos tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.
- ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen käyttäen sen kahvoja.
- Ole erittäin varovainen, jos laite sisältää kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
- Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettua kuumiin pintoihin.
- Kattila ja grillilevy kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta kattilaa ja levyä ottaessasi niitä laitteesta.
- Aseta kattila tai levy **AINA** kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi sen laitteesta. **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- Käytä **AINA** kahta kättä ja lokeroiden sivuilla olevia kädensijoja, kun asetat/poistat lokeroa.
- Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä säädin OFF-sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.
- ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.

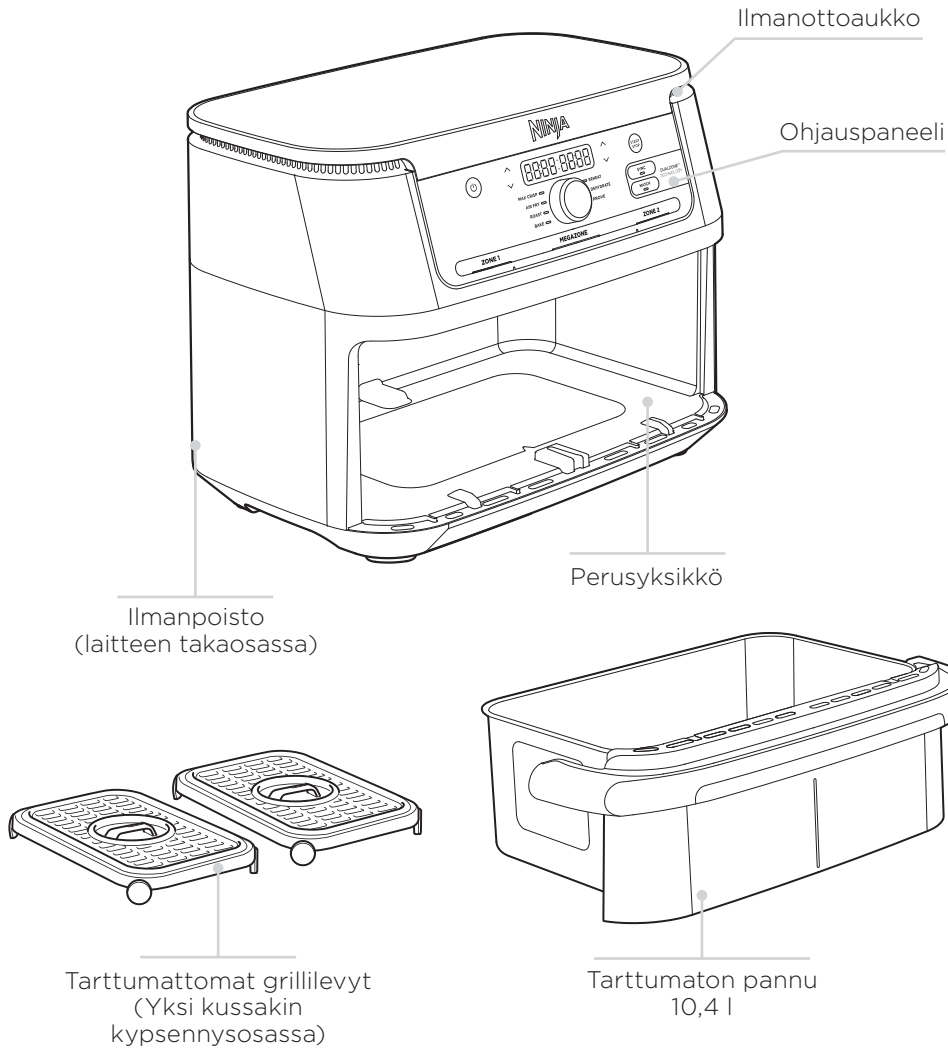


Varmista, että varot kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.



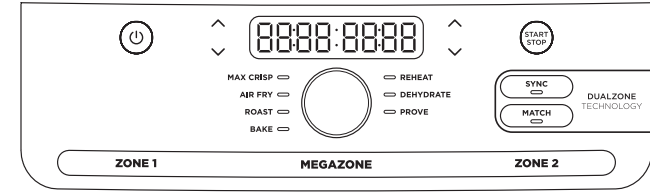
Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



**HUOMAUTUS:** Käytä sivuilla olevia kädensijoja aina, kun avaat tai suljet lokeroa.

**HUOMAUTUS:** Aseta kattila AINA kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi sen laitteesta



Aikaa asetettaessa aika näkyy digitaalinäytöllä muodossa HH:MM.

### TOIMINTOPAINIKKEET

**MAX CRISP -RAPEUTUS:** Sopii parhaiten pakasteruokien, kuten ranskanperunoiden ja kananuettien rapeuttamiseen.

**AIR FRY (KUUMAILMAKYPSENNYS):** Tällä toiminnolla saat ruuastasi rapeaa ja mureaa hyvin pienellä öljymäärällä tai kokonaan ilman öljyä.

**ROAST (PAAHTO):** Käytä laitetta uunina esimerkiksi murealle lihalle.

**REHEAT (UUDELEENLÄMMITYS):** Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne herkullisen rapeiksi.

**DEHYDRATE (KUIVAUS):** Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

**BAKE (PAISTO):** Luo upeita paistettuja herkkuja ja jälkiruokia.

### KÄYTTÖPAINIKKEET

- Hallitse vasemmanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 1).
- Hallitse oikeanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 2).


**TEMP-nuolet:** Käytä ylä- ja alanuolia kypsennyslämpötilan säätämiseen ennen kypsennystä tai sen aikana.

**TIME-nuolet:** Käytä ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen missä tahansa toiminnossa ennen kypsennys sykliä tai sen aikana

**SYNC-painike:** Synkronoi kypsennysajat automaattisesti, jotta varmistetaan, että molemmat osat päättyvät samanaikaisesti, vaikka niillä olisi eri keittoajat.

**MATCH-painike:** Muuttaa kypsennysosan 2 asetukset automaattisesti kypsennysosan 1 asetusten mukaisiksi. Näin voit valmistaa suuremman määrän samaa ruokaa, tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa kypsennystoimintoa käyttäen.

**START/STOP-säädin:** Kvalitse haluamasi toiminto kiertämällä säädintä sivulta sivulle. Paina säätimestä START/STOP kypsennys syklin aikana.

**Virtapainike:** Painike  käynnistää ja sammuttaa laitteen sekä pysäyttää kaikki kypsennystoiminnot.

**VALMIUSTILA:** Jos käyttöpaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan.

**ODOTUSTILA:** Odotustila näkyy laitteessa sen ollessa SYNC-tilassa. Toinen kypsennysosa kypsentää toisen kypsennysosan odottaessa, kunnes ajat ovat keskenään synkroniassa.

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
- Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Pese tarttumattomat kattilat ja grillilevyt kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee ja kuivaa ne sitten huolellisesti. **VAIN** kattilat ja grillilevyt ovat astianpesukoneen kestäviä. Kattiloiden käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin tiskaamista käsin. **ÄLÄ** koskaan pese pääyksikköä astianpesukoneessa.
- Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

# KYPSENNYS AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMESSÄ

## PIKA-ALOITUSOPAS SISÄLTÄÄ RUOKAOHJEITA JA KYPSENNYSTAULUKOITA

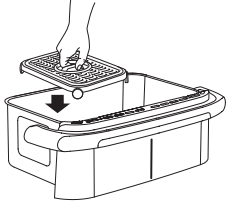
### KYPSENNYS MEGAZONE

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten © virtapainiketta.

#### Max Crisp (rapeutus)

**HUOMAUTUS:** Max Crisp -toimintoa (rapeutus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä. Lämpötila on esiasetettu 240 °C.

- 1 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



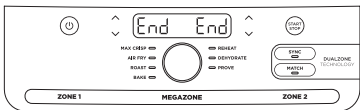
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse MAX CRISP -rapeutus.



- 3 Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

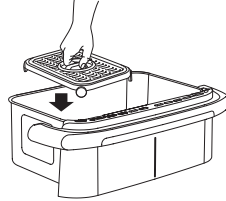


- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

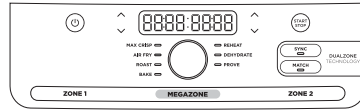
### Air Fry (Kuumailmakeittäminen)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 200 °C.

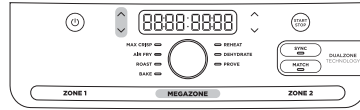
- 1 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä AIR FRY.



- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.

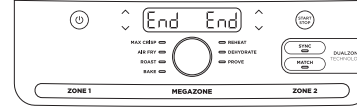


- 4 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



**HUOMAUTUS:** Kypsennyksen aikana voit poistaa lokeron hetkeksi ja sekoittaa aineksia. Näin saat niistä tasaisen rapeita.

- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

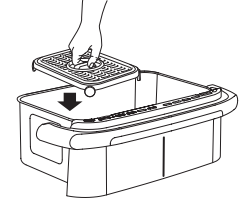


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

### Roast (Paahdo)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 190 °C.

- 1 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä ROAST.



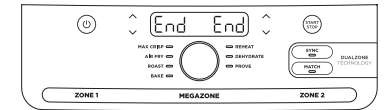
- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

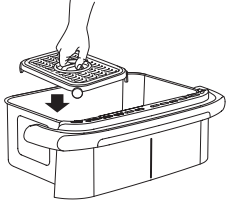


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

## Bake (Paisto)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 160 °C.

- 1 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä BAKE.



**HUOMAUTUS:** Jos haluat muuntaa perinteisellä uunilla käytetyt reseptit Air Fryer -kuumailmakeittimelle sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C.

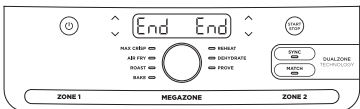
- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuoliilla.



- 4 Aseta TIME-asetuksen nuoliilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

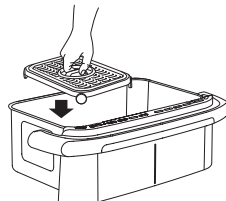


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

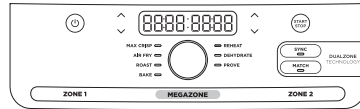
## Reheat (Uudelleenlämmitys)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 170 °C.

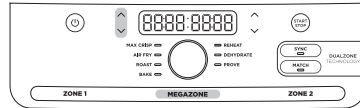
- 1 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä REHEAT.



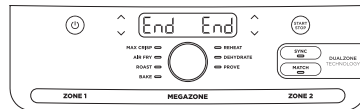
- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuoliilla.



- 4 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuoliilla. Aloita uudelleenlämmitys painamalla säädintä.



- 5 Kun uudelleenlämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

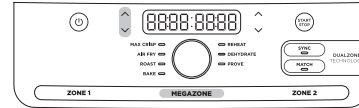


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

## Dehydrate (Kuivaus)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 60 °C.

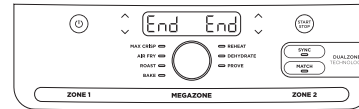
- 1 Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Laita sitten grillilevy kattilaan aineiden päälle ja levitä toinen kerros aineksia grillilevyn päälle.
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä DEHYDRATE. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuoliilla.



- 3 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuoliilla. Aloita kuivaus painamalla säädintä.



- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

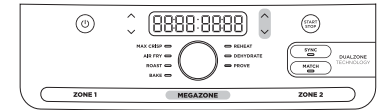
## Prove (Nostatus)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 35 °C.

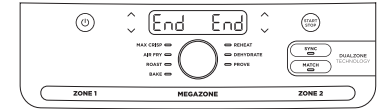
- 1 Aseta taikina lokeroon ja aseta kattila yksikköön.
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä PROVE. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuoliilla.



- 3 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuoliilla. Aloita Nostatus painamalla säädintä.



- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

**HUOMAUTUS:** Kun käytät PROVE-toimintoa (nostatus), katso paikallisista elintarvikestandardeista suositellut elintarvikeeturvallisuuden lämpötilat.

## KYPSENTÄMINEN DUALZONE-TEKNOLOGIALLA

DualZone-teknologia käyttää kahta kypsennysosaa monipuolisuuden lisäämiseksi. Synkronointitoiminnolla varmistetaan, että eri kypsennysasetuksista riippumatta kummatkin osat valmistuvat tarjottavaksi samaan aikaan.

Sivut 153-156 sisältävät lisäohjeita kunkin kypsennystoiminnon käyttämisestä.

## SYNC

Tällä toiminnolla kypsentaminen voidaan päättää samanaikaisesti, kun ruoilla on eri kypsennysajat, lämpötilat tai jopa toiminnot:

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan. Lisää tämän jälkeen ainekset kattilaan ja työnnä se takaisin laitteeseen..
- 2 Kypsennysosan 1 valo jää palamaan. Valitse kypsennystoiminto säätimestä. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.

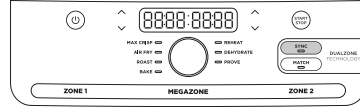


- 3 Valitse kypsennysosa 2 ja valitse tämän jälkeen kypsennystoiminto säätimestä. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



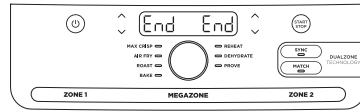
**HUOMAUTUS:** Voit valita toisen toiminnon kypsennysosalle 2.

- 4 Paina SYNC-painiketta ja paina sitten säädintä kypsennyksen aloittamiseksi kypsennysosassa pisimmällä kypsennysajalla. Toisessa kypsennysosassa näkyy **Hold** (odottaa). Laitte piippaa ja aktivoi toisen kypsennysosan, kun molemmissa osissa on saman verran kypsennysaikaa jäljellä.



**HUOMAUTUS:** Jos päätät, että ruoka on toisessa kypsennysosassa valmista ennen kuin kypsennysaika on päättynyt, voit **PYSÄYTTÄÄ KYPSENNYSOSAN**. Valitse kypsennysosa ja paina sitten säädintä asettaaksesi kypsennysosan tauolle tai nolataksesi ajan. Katso lisätietoja sivulta 153.

- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

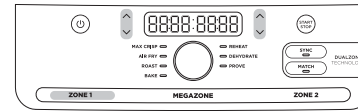


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia. **ÄLÄ** aseta kattilaa laitteen päälle.

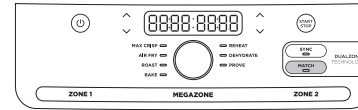
## MATCH

Tällä toiminnolla voit kypsentää suuremman määrän samaa ruokaa tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa toimintoa käyttäen:

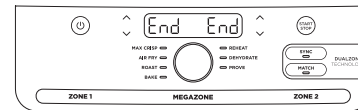
- 1 Lisää ainekset kattiloihin ja työnnä sitten kattilat laitteeseen.
- 2 Kypsennysosan 1 valo jää palamaan. Valitse kypsennystoiminto säätimestä. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



- 3 Paina MATCH-painiketta kopioidaksesi kypsennysosan 1 asetukset kypsennysosaan 2. Aloita sitten kypsennys kummassakin kypsennysosassa painamalla säädintä.



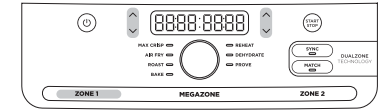
- 4 Teksti "End" ilmestyy molempien kypsennysosien näyttöön, kun kypsennys päättyy samanaikaisesti.



- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

## Kypsennyksen aloittaminen samaan aikaan ja lopettaminen eri aikaan:

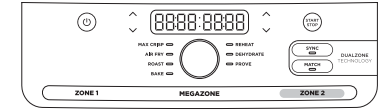
- 1 Valitse kypsennysosa 1 ja valitse tämän jälkeen haluamasi toiminto säätimestä. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



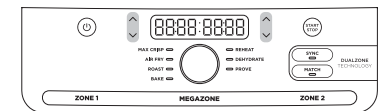
- 2 Aseta kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



- 3 Valitse kypsennysosa 2 ja toista sitten vaiheet 1 ja 2.



- 4 Paina START/STOP käynnistääksesi kypsennyksen molemmissa kypsennysosissa.



**HUOMAUTUS:** Jos päätät, että ruoka on toisessa kypsennysosassa valmista ennen kuin kypsennysaika on päättynyt, voit **PYSÄYTTÄÄ KYPSENNYSOSAN**. Valitse kyseinen kypsennysosa ja paina START/STOP. Katso lisätietoja sivulta 153.

- 5 Kun kypsennys kummassakin kypsennysosassa päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

## KYSENNYSAJAN PÄÄTTÄMINEN VAIN TOISESSA KYSENNYSOSASSA (KUN KUMMATKIN KYSENNYSOSAT OVAT KÄYTÖSSÄ)

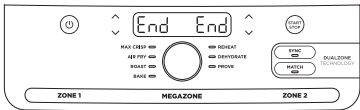
- 1 Valitse kypsennysosa, jonka haluat lopettaa.



- 2 Lopeta kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.



- 3 "End" ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Kypsennys jatkuu toisessa kypsennysosassa.



## KYSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

Kypsennys keskeytyy automaattisesti, kun lokero poistetaan.

**HUOMAUTUS:** Jos lokero poistetaan kypsennyksen aikana yli kahden minuutin ajaksi, ohjelma peruutetaan. Laitte on tällöin ohjelmoitava uudelleen kypsennyksen jatkamiseksi.

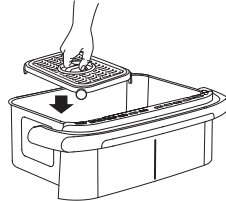
## KYSENTÄMINEN YHDESSÄ KYSENNYSOSASSA

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten virtapainiketta.

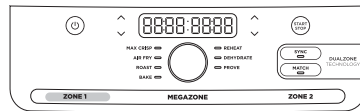
### Max Crisp (rapeutus)

**HUOMAUTUS:** Max Crisp -toimintoa (rapeutus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä. Lämpötila on esiasetettu 240 °C.

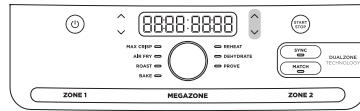
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



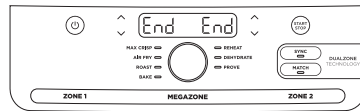
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse MAX CRISP -rapeutus.



- 4 Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

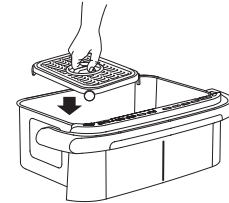


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

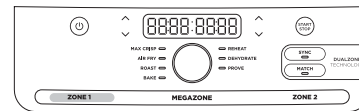
## Air Fry (Kuumailmakypsennys)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 200 °C.

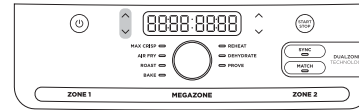
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



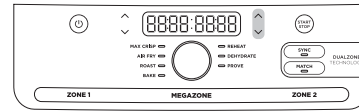
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä AIR FRY.



- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.

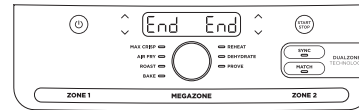


- 5 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



**HUOMAUTUS:** Kypsennyksen aikana voit poistaa lokeron hetkeksi ja sekoittaa aineksia. Näin saat niistä tasaisen rapeita.

- 6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

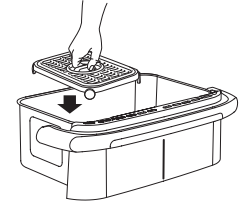


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

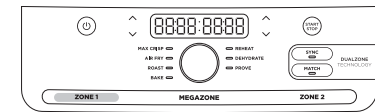
## Roast (Paahto)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 190 °C.

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



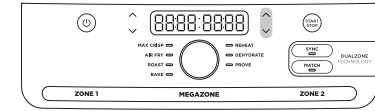
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä ROAST.



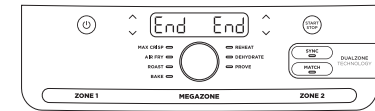
- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 5 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

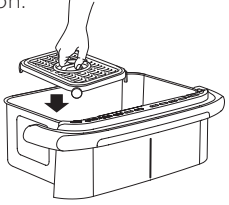


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

## Bake (Paisto)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 160 °C.

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä BAKE.



**HUOMAUTUS:** Jos haluat muuntaa perinteisellä uunilla käytetyt reseptit Air Fryer -kuumailmakeittimelle sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C.

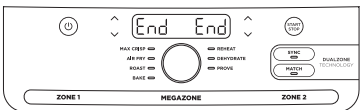
- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 5 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

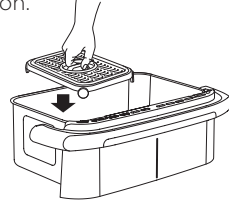


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

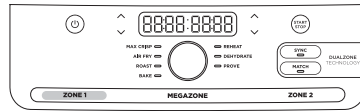
## Reheat (Uudelleenlämmitys)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 170 °C.

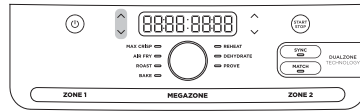
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



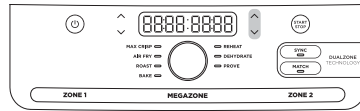
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä REHEAT.



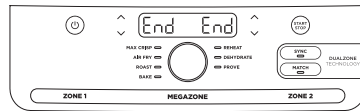
- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 5 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita uudelleenlämmitys painamalla säädintä.



- 6 Kun uudelleenlämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

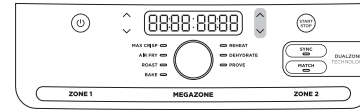
## Dehydrate (Kuivaus)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 60 °C.

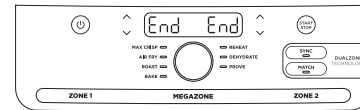
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Laita sitten grillilevy kattilaan ainesten päälle ja levitä toinen kerros aineksia grillilevyn päälle.
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä DEHYDRATE. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kuivaus painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

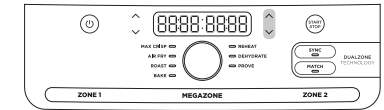
## Prove (Nostatus)

**HUOMAUTUS:** Lämpötila on esiasetettu 35 °C.

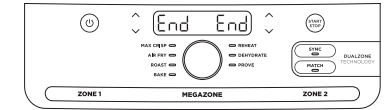
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta taikina lokeroon ja aseta kattila yksikköön.
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä PROVE. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita Nostatus painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

**HUOMAUTUS:** Kun käytät PROVE-toimintoa (nostatus), katso paikallisista elintarvikestandardeista suositellut elintarvikeeturvallisuuksien lämpötilat.



## PUHDISTUS JA HUOLTO

Laite tulisi puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota, että laite on täysin jäähtynyt ennen puhdistamista.

Osa/lisävaruste	Puhdistusmenetelmä	Astianpesukoneen kestävä?
Perusyksikkö	Puhdista perusyksikkö ja käyttöpaneeli pyyhkimällä se puhtaaksi kostealla liinalla. <b>HUOMAUTUS: ÄLÄ</b> koskaan upota perusyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen. <b>ÄLÄ</b> koskaan pese perusyksikköä astianpesukoneessa.	Ei
Lokero, jakaja ja grillilevyt	Voidaan pestä astianpesukoneessa sekä käsin. Jos käytät astianpesukonetta, varmista, ettei osia pestä pitkällä ohjelmalla tai tehopesuohjelmalla. Anna kaikkien osien ilmakuivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen. Lokeron, jakajan ja rapeutuslevyjen käyttöön pidentämiseksi suosittelemme niiden tiskaamista käsin.	Kyllä

Jos ruoantähteitä tarttuu grillilevyyn tai kattilaan, laita ne lämpimällä saippuavedellä täytettyyn altaaseen ja anna liota.

## HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista siirrellä niitä silikonipaisillä pihdeillä/ottimilla asetetun kypsennysajan puolivälissä.
- Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Valitse tätä varten ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsytys usein ylikypsymisen välttämiseksi.
- Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikulla.
- Grillilevy nostaa aineksia kattilassa siten, että ilma pääsee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.
- Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit painaa säädintä kypsennyksen aloittamiseksi välittömästi. Laite toimii oletuslämpötilassa ja -ajassa.
- Kun kypsennät tuoreita vihanneksia ja perunoita, saat parhaan tuloksen, kun käytät ainakin yhden ruokalusikalisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.
- Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Suosittelemme nopeasti luettavan lämpömittarin käyttöä lihan ja kalan sisälämpötilan seuraamiseksi. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.
- Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä välttääksesi ylikypsymisen.

## VIANMÄÄRITYSOPAS

- Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni yhtä kypsennysosaa?**  
Valitse ensin käytössä oleva kypsennysosa. Säädä sitten lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- Miksi laite ei mene päälle?**  
Kokeile kytkeä virtajohto toiseen pistorasiaan. Ethän käytä jatkojohtoa.
- Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni MegaZone-kypsennysaluetta?**  
Valitse ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- Tarvitseeko laitteen esilämmitä?**  
Laitteen ei tarvitse esilämmitä.
- Voinko kypsentää kypsennysosissa eri ruokia? Aiheuttaako tämä ristikontaminaation riskin?**  
Kypsennysosissa voi kypsentää eri ruokia. Ovat ovat toisistaan erillisiä, ja niissä on myös erilliset lämmityselementit ja tuulettimet.
- Miten keskeytän lähtölaskennan?**  
Lähtölaskenta-ajastin pysähtyy automaattisesti, kun poistat kattilat laitteesta. Aseta kattilia takaisin paikalleen 2 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi, tai laite sammuu automaattisesti.
- Kuinka lopetan kypsennyksen yhdessä kypsennysosassa, kun käytän molempia osia samanaikaisesti?**  
Jos haluat lopettaa kypsennyksen toisessa kypsennysosassa, paina ensin kypsennysosan painiketta ja sitten START/STOP-painiketta. Voit pysäyttää molemmat kypsennysosat painamalla START/STOP-painiketta.
- Onko kattilan laskeminen työtasolle turvallista?**  
Kattila kuumentuu kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Milloin grillilevyä käytetään?**  
Käytä grillilevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää kattilassa olevan ruoan ylempänä, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta. Näin ainekset kypsentyvät tasaisesti.
- Miksi ruoka ei kypsynyt kunnolla?**  
Varmista, että kattila on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Sekoita aineksia ravistelemalla varovaisesti kattilaa. Näin saat niistä tasaisen rapeita. Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Säädä lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- Miksi ruoka paloi?**  
Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.
- Miksi jotkin ainekset lentelevät ympäriinsä Air Fryeriä käytettäessä?**  
Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit kiinnittää cocktail-tikulla irralliset kevyet ainekset, kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen.
- Voinko kypsentää Air Fryerissa merkkiä taikinaa aineksia?**  
Kyllä, mutta käytä oikeaa leivontatekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Tee leivitys huolella, jotta tuuletin ei lennätä korppujauhoja ympäriinsä.
- Miksi laite piippaa?**  
Ruoka on valmista tai sitten kypsennys on aloitettu toisessa kypsennysosassa.
- Miksi näyttö pimeni?**  
Laite on valmiustilassa. Käynnistä laite uudelleen painamalla © virtapainiketta.
- Miksi näytössä näkyy "E"-viesti?**  
Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu.

## KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjailla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Iossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuajana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) ("me", "meidän" jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjailta.

### Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetyksilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostospäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

### Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluamme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

### Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäksi kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

### Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

### Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittelemiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.



### REGISTRERA DITT KÖP

- [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)
- Skanna QR-kod med mobilenhet

### NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: \_\_\_\_\_  
Serienummer: \_\_\_\_\_  
Inköpsdatum: \_\_\_\_\_  
(behåll kvittot)  
Inköpsställe: \_\_\_\_\_

### TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240V~, 50-60Hz  
Effekt: 2470W

**TIPS:** Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill strömkabeln.



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

## INNEHÅLL

<b>Viktiga säkerhetsåtgärder</b> .....	<b>203</b>
<b>Delar</b> .....	<b>205</b>
<b>Bekanta dig med kontrollpanelen</b> .....	<b>206</b>
Funktionsknappar .....	206
Driftsknappar .....	206
<b>Före första användning</b> .....	<b>206</b>
<b>Matlagning din Air Fryer</b> .....	<b>207</b>
Matlagning med MegaZone .....	207
Matlagning med DualZone-teknik .....	211
Matlagning i en enda zon .....	213
Max Crisp .....	213
Air Fry (Luftstek) .....	214
Roast (Steka) .....	214
Bake (Baka) .....	215
Reheat (Värma upp) .....	215
Dehydrate (Torka) .....	216
Prove (Jäs) .....	216
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	<b>217</b>
<b>Praktiska tips</b> .....	<b>217</b>
<b>Felsökning</b> .....	<b>218</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>219</b>

# VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST FÖR HEMMABRUK

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer.

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande försiktighetsåtgärder alltid iakttas, inklusive:

## ⚠ VARNINGAR

- 1 Utrustningen kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade.
- 2 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomliga för barn. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn
- 3 Placera eller förvara **INTE** något ovanpå apparaten när den används.
- 4 Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i eller på en varm ugn eller spis.
- 5 Använd **ALDRIG** ett eluttag under en diskbänk.
- 6 Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 7 Använd **INTE** en förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.
- 8 För att skydda mot elchocker, sänk **INTE** ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska. Använd endast den medföljande keramikbelagda lådan vid matlagning.
- 9 Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 10 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 11 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 12 Innan du sätter i den borttagbara lådan i huvudenheten, se till att lådan och enheten är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
- 13 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för något annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 14 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 15 Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 16 Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera inte tillbehören i en mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, elektrisk spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 17 Se **ALLTID** till att lådan är ordentligt stängd innan användning.
- 18 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras
- 19 Använd **INTE** apparaten utan att den borttagbara lådan är på plats.
- 20 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.

- 21 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** på för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 22 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 23 Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 24 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.
- 25 Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- 26 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.
- 27 Lådan och krispningsplattan blir extremt varma under tillagningens gång. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar lådan eller plattan från apparaten.
- 28 Placera **ALLTID** lådan eller plattan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 29 Använd två händer och handtagen på sidorna av lådorna för att sätta in och dra ut dem.
- 30 För att koppla bort enheten, vrid varje reglage till OFF och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.
- 31 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstöt.
- 32 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.



Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.

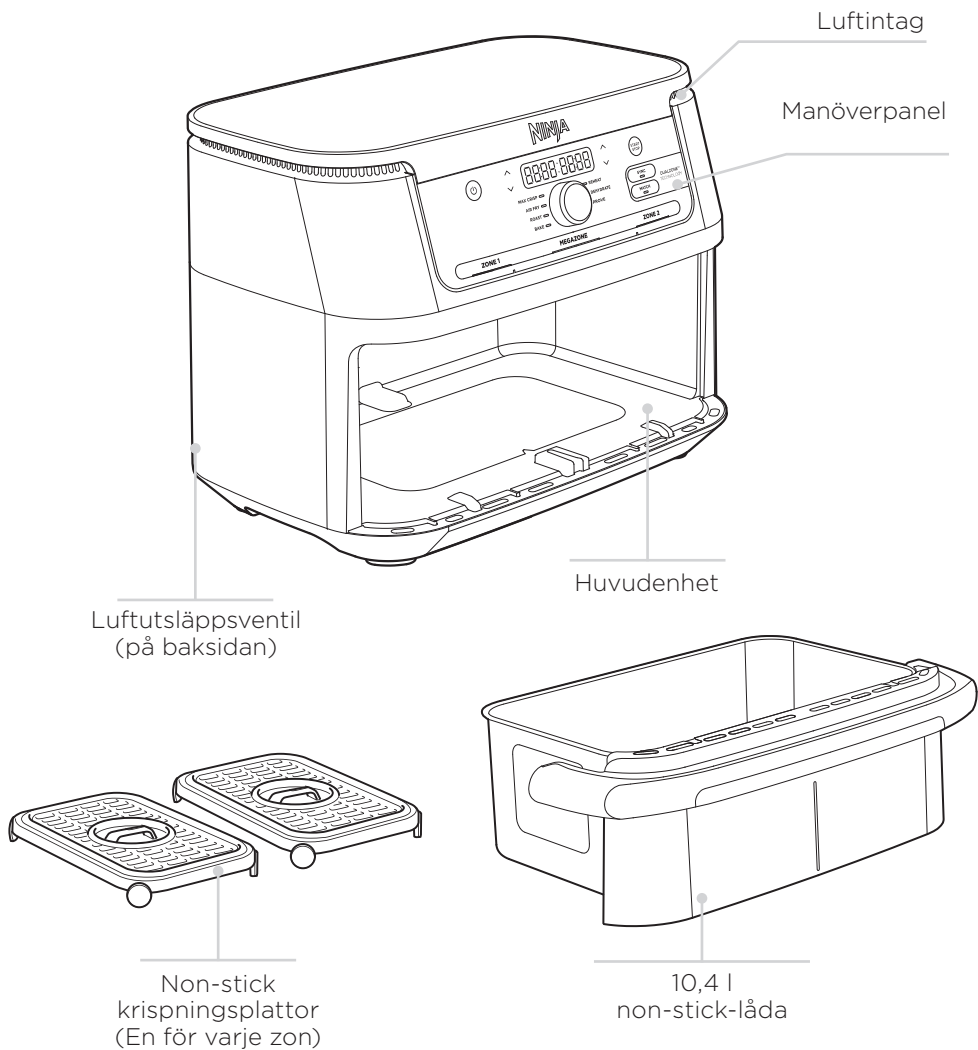


Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



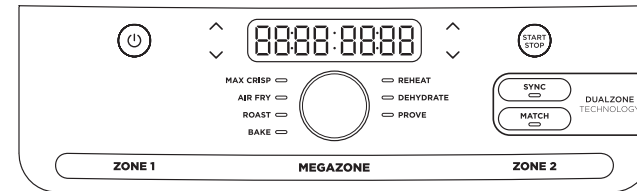
Endast för användning i hushåll inomhus.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER



**OBS!** Använd handtagen på sidan för att öppna och stänga lådan

**OBS!** Placera ALLTID lådan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats.



När du ställer in tiden visar den digitala displayen HH:MM.

**FUNKTIONSKNAPPAR**

**MAX CRISP:** Bäst för frusen mat, t.ex. pommes frites och kycklingbitar.

**AIR FRY (luftstek):** Använd den här funktionen för att göra din mat krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

**ROAST (ugnsstekning):** Använd enheten som en stekugn för mörkt kött med mera.

**REHEAT (uppvärmning):** Ge nytt liv åt dina maträtter genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

**DEHYDRATE (torkning):** Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

**BAKE (bakning):** Skapa dekadenta bakverk och desserter.

**DRIFTSKNAPPAR**

- 1 Kontrollera utmatningen för den vänstra lådan (Zone 1).
- 2 Kontrollera utmatningen för den högra lådan (Zone 2).

**TEMP-pilar:** Använd upp- och nedpilarna för att justera tillagningstemperaturen före eller under tillagning.

**TIME-pilar:** Använd upp- och nedpilarna för att justera tillagningstiden för en funktion före eller under tillagningen

**SYNC-knappen:** Synkar tillagningstiderna automatiskt för att säkerställa att båda zonerna slutförs samtidigt, även om de har olika tillagningstider.

**MATCH-knappen:** Matchar automatiskt inställningarna för zon 2 med inställningarna för zon 1 för tillagning av en större mängd av samma maträtt, eller för tillagning av olika maträtter med samma funktion, temperatur och tid.

**START/STOPP-vred:** Vrid vredet från sida till sida för att välja önskad funktion. Under tillagningscykeln trycker du på vredet för START/STOPP.

**Strömknapp:** ⏻-knappen startar enheten, och stänger även av den och avbryter alla tillagningsfunktioner.

**STANDBY-läge:** Om kontrollpanelen inte vidrörs på 10 minuter kommer enheten att försättas i standby-läge.

**VÄNTELÄGE:** Hold (vänta) visas på enheten i SYNC-läget. En zon kommer att tillagas, medan den andra zonen väntar tills tiderna synkroniseras.

**FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING**

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
- 2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Rengör lådorna och krispningsplattan i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka sedan noggrant. Lådorna och krispningsplattorna är de **ENDÅ** diskmaskinsäkra delarna. För att förlänga livslängden för lådorna rekommenderar vi dock handtvätt. Diska **ALDRIG** huvudenheten i diskmaskinen.
- 4 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras

# LAGA MAT I DIN AIR FRYER

## SE SNABBGUIDEN FÖR RECEPT OCH TILLAGNINGSTABELLER

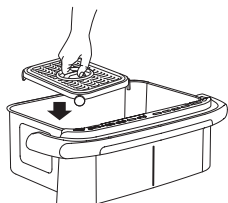
### LAGA MAT I MEGAZONE

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på ⏻ strömbrytaren.

#### Max Crisp

**OBS!** Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Max Crisp-funktionen. Temperaturen är förinställd på 240 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



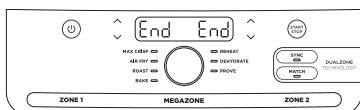
- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Välj MAX CRISP.



- 3 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till 30 minuter. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

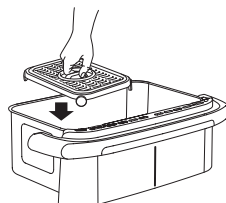


- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

### Air Fry (luftfriter)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 200 °C.

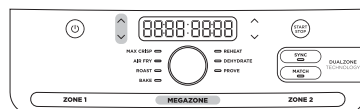
- 1 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



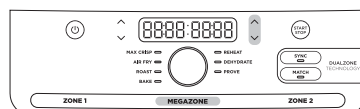
- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja AIR FRY.



- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.

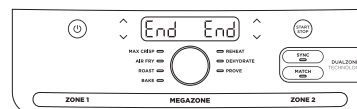


- 4 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



**OBS!** Under tillagningen kan du ta ut lådan och vända på ingredienserna för att få jämnare krispighet.

- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

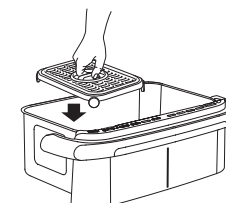


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

### Roast (steka)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 190 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja ROAST.



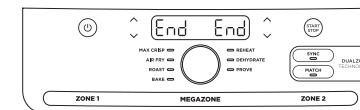
- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



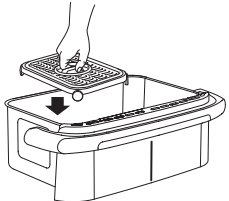
- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

# LAGA MAT I DIN AIR FRYER - FORTS.

## Bake (Baka)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 160 °C.

- 1 Placera krispingsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja BAKE.



**OBS!** Omvandla recept för vanlig ugn genom att reducera temperaturen med 10 °C.

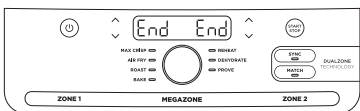
- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

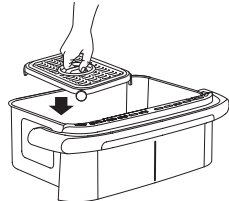


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

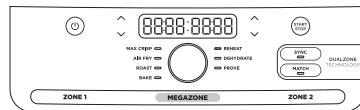
## Reheat (värm upp)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 170 °C.

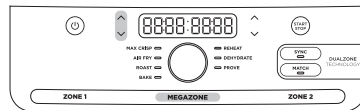
- 1 Placera krispingsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja REHEAT.



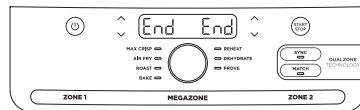
- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja återuppvärmningen.



- 5 När uppvärmningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

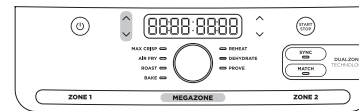


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

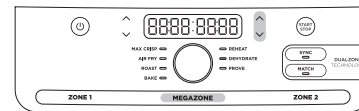
## Dehydrate (torka)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 60 °C.

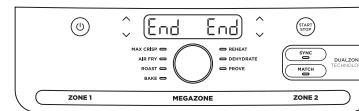
- 1 Lägg ett lager med ingredienser i lådan. Placera sedan krispingsplattan i lådan ovanpå ingredienserna och placera ett andra lager med ingredienser på den.
- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja DEHYDRATE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 3 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på vredet för att påbörja torkningen.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

## Prove (Jäs)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 30 °C.

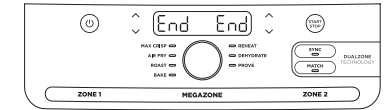
- 1 Lägg degen i lådan och för sedan in den i enheten. the drawer, and insert drawer in unit.
- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja PROVE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 3 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på vredet för att påbörja Jäs.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

**OBS!** Kontrollera, vid användning av PROVE, lokala myndigheters rekommenderade temperaturer för livsmedelssäkerhet.

## MATLAGNING MED DUALZONE-TEKNIK

DualZone Technology använder två matlagningsszoner för att öka mångsidigheten. Sync-funktionen säkerställer att båda zonerna, oavsett olika tillagningsinställningar, är redo att användas samtidigt.

För mer information om användningen av varje funktion, se sid. 169-172.

## SYNC

För att avsluta tillagningen samtidigt när olika maträtter har olika tillagningstid, temperaturer eller funktioner:

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan. Placera ingredienserna i lådan och ställ in den i apparaten.
- 2 Zon 1 fortsätter att vara upplyst. Välj önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna och tiden med TIME-pilarna.



- 3 Välj zon 2 och välj sedan önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna och tiden med TIME-pilarna.



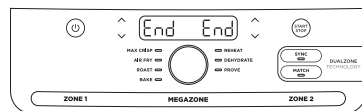
**OBS!** Du kan välja en annan funktion för zon 2.

- 4 Tryck på SYNC och tryck sedan på vredet för att börja tillaga i zonen med den längsta tiden. Den andra zonen visar **Hold**. Enheten piper till och aktiverar den andra zonen när båda zonerna har lika lång tid kvar.



**OBS!** Om du bestämmer dig för maten i en av zonerna är färdig innan tillagningstiden tagit slut, kan du **STOPPA EN ZON**. Välj denna zon och tryck sedan på vredet för att pausa zonen eller nollställa tiden. Se sidan 169 för ytterligare instruktioner.

- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon. **PLACERA INTE** lådan ovanpå enheten.

## MATCH

För tillagning av en större mängd av samma maträtt, eller för tillagning av olika maträtter med samma funktion, temperatur och tid:

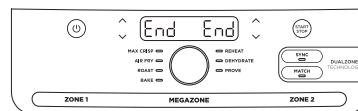
- 1 Placera ingredienserna i lådorna och ställ in lådorna i enheten.
- 2 Zon 1 fortsätter att vara upplyst. Välj önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna och tiden med TIME-pilarna.



- 3 Tryck på knappen MATCH för att kopiera zon 1-inställningar till zon 2. Tryck sedan på vredet för att börja tillagningen i båda zonerna.



- 4 "End" visas på båda displayerna när tillagningen avslutas samtidigt.



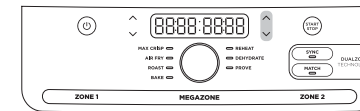
- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

## Starta båda zonerna samtidigt, men avsluta på olika tider:

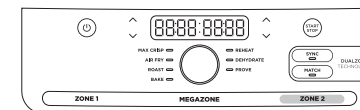
- 1 Välj zon 1 och välj sedan önskad funktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna.



- 2 Justera tiden med TIME-pilarna.



- 3 Välj zon 2 och upprepa sedan steg 1 och 2.



- 4 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen i båda zonerna.



**OBS!** Om du bestämmer dig för att maten i en av zonerna är färdig innan tillagningstiden tagit slut, kan du **STOPPA EN ZON**. Välj den zonen och tryck sedan på START/STOP. Se sidan 169 för ytterligare instruktioner.

- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.
- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon./köksredskap med silikonspetsar.



## AVSLUTA TILLAGNINGSTIDEN I EN ZON (MEDAN BÅDA ZONERNA ANVÄNDS)

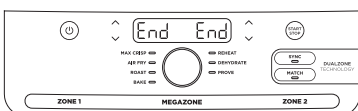
- 1 Välj den zon du vill stoppa.



- 2 Tryck på START/STOP för att avsluta tillagningen.



- 3 "End" visas på displayen. Tillagningen fortsätter i den andra zonen.



## PAUSA MATLAGNING

Tillagningen pausas automatiskt när lådan tas ut

**OBS!** Om lådan tas ut under mer än två minuter under tillagningen avbryts programmet. Du måste programmera om för att återuppta tillagningen.

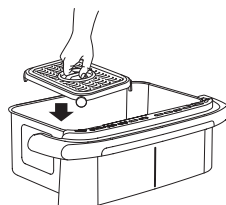
## MATLAGNING I ENBART EN ZON

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på Ⓞ strömbrytaren.

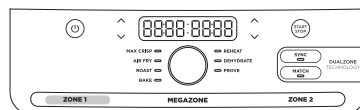
### Max Crisp

**OBS!** Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Max Crisp-funktionen. Temperaturen är förinställd på 240 °C.

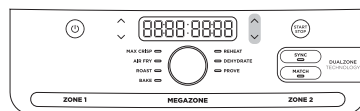
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



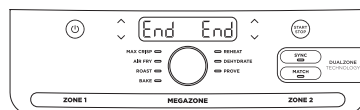
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Välj MAX CRISP.



- 4 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till 30 minuter. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

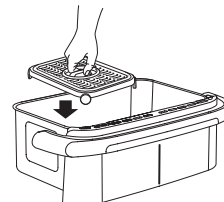


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

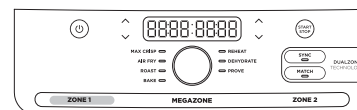
## Air Fry (luftfriter)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 200 °C.

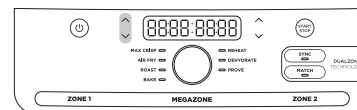
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja AIR FRY.



- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.

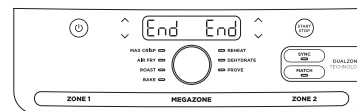


- 5 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



**OBS!** Under tillagningen kan du ta ut lådan och vända på ingredienserna för att få jämnare krispighet.

- 6 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

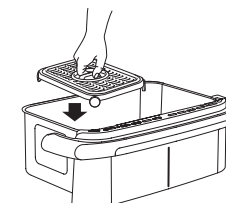


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

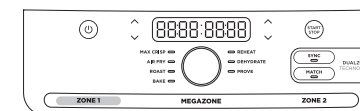
## Roast (steka)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 190 °C.

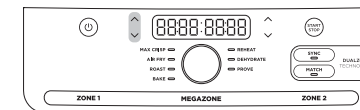
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



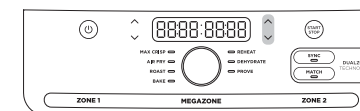
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja ROAST.



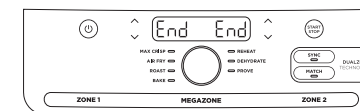
- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 5 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 6 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

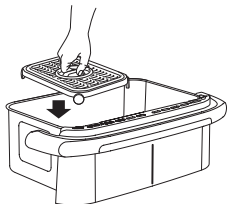


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

## Bake (Baka)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 160 °C.

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja BAKE.



**OBS!** Omvandla recept för vanlig ugn genom att reducera temperaturen med 10 °C.

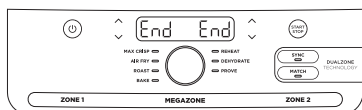
- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 5 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 6 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

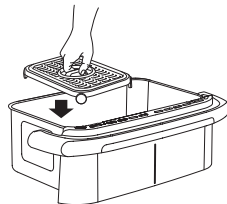


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

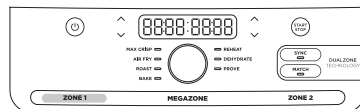
## Reheat (värm upp)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 170 °C.

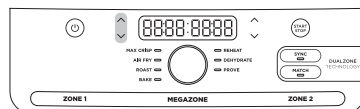
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja REHEAT.



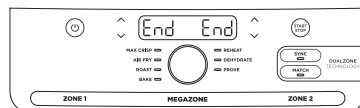
- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 5 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja återuppvärmningen.



- 6 När uppvärmningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

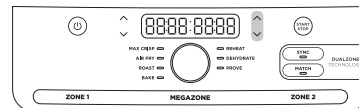
## Dehydrate (torka)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 60 °C.

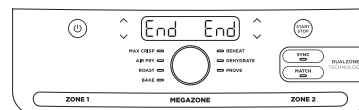
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Lägg ett lager med ingredienser i lådan. Placera sedan krispningsplattan i lådan ovanpå ingredienserna och placera ett andra lager med ingredienser på den.
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja DEHYDRATE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på vredet för att påbörja torkningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

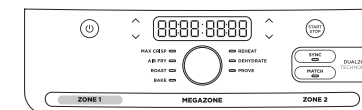


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

## Prove (Jäs)

**OBS!** Temperaturen är förinställd på 30 °C.

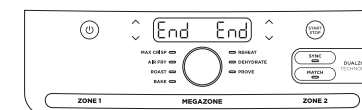
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Lägg degen i lådan och för sedan in den i enheten.
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja PROVE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på vredet för att påbörja Jäs.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Dra ut sladden ur eluttaget och vänta tills enheten har svalnat innan du rengör den.


Del/Tillbehör	Rengöringsmetod	Maskindisksäker?
Huvudenhet	Rengör huvudenheten och kontrollpanelen genom att torka av dem med en fuktig trasa <b>OBS!</b> Sänk <b>ALDRIG</b> ner huvudenheten i vatten eller annan vätska. Diska <b>ALDRIG</b> huvudenheten i en diskmaskin.	Nej
Låda, avdelare och krispningsplattor	Krispningsplattorna kan diskas i diskmaskin eller för hand. Delarna får inte diskas i diskmaskin med ett intensivprogram eller program för hårt smutsad disk. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk. För att öka lådans, avdelarens och krispningsplattornas livslängd rekommenderas handdisk.	Ja

Om matrester sitter fast på krispningsplattan eller lådorna, placera dem i en diskho fylld med varmt vatten och diskmedel för att lösa upp resterna.

## PRAKTISKA TIPS

- 1 För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Flytta runt ingredienser som överlappar varandra under tillagningsprogrammet med tång eller redskap av silikon.
- 2 Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Välj den zon du vill justera och justera sedan temperaturen med TEMP-pilarna eller tiden med TIME-pilarna.
- 3 För att omvandla recept för vanlig ugn, reducera temperaturen med 10 °C. Titta till maten ofta för att undvika att den tillagas för länge.
- 4 Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. För att avhjälpa detta kan du fästa mat (som den översta skivan på en smörgås) med cocktailpinnar.
- 5 Krispningsplattan lyfter upp ingredienser i låda så att luft kan cirkulera under och omkring dem för ett jämnt, krispigt resultat.
- 6 När du valt en tillagningsfunktion kan du trycka på vredet för att påbörja tillagningen omedelbart. Enheten körs vid standardtemperatur och -tid.
- 7 För bästa resultat med färska grönsaker och potatis, använd minst en matsked olja. Tillsätt mer olja efter smak för att uppnå önskad nivå av krispighet.
- 8 För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Vi rekommenderar att du använder en digital termometer för innetemperatur på kött och fisk. Plocka ut maten direkt när den är klar för att undvika att den tillagas för länge.
- 9 För bästa resultat, ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar för att undvika att tillaga den för länge.

## FELSÖKNING

- **Varför slås inte apparaten på?**  
Prova att koppla in den i ett annat eluttag. Förlängningskabel bör inte användas.
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden under tillagningens gång?**  
Välj den aktiva zonen och justera sedan temperaturen med TEMP-pilarna eller tiden med TIME-pilarna.
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder MegaZone?**  
Välj önskad zon och välj temperatur med TEMP-pilarna eller tid med TIME-pilarna.
- **Behöver enheten förvärmas?** Enheten behöver inte förvärmas.
- **Kan jag tillaga olika maträtter i varje zon utan att behöva oroa mig för att de ska påverka varandra?**  
Ja, båda zonerna är självständiga, med separata värmeelement och fläktar.
- **Hur pausar jag nedräkningen?**  
Nedräkningstimeren pausas automatiskt när locket lyfts. Sätt tillbaka lådan inom 2 minuter för att återuppta tillagningen eller så kommer enheten automatiskt att stängas av.
- **Hur pausar jag eller stoppar en zon när jag använder båda zonerna?**  
För att stoppa en zon, tryck först på zonknappen och sedan på START/STOP-knappen. Tryck på START/STOP-knappen för att stoppa båda zonerna.
- **Är det säkert att ställa lådan på min köksbänk?**  
Lådan blir varm under tillagningen. Var försiktig när du hanterar den och placera den endast på värmebeständiga ytor.
- **När ska jag använda krispningsplattan?**  
Använd krispningsplattan när du vill att maten ska bli krispig. Plattan lyfter upp maten i lådan så att luft kan komma in under och omkring den för jämn tillagning av ingredienserna.
- **Varför var inte maten färdiglagad?**  
Se till att lådan är helt insatt under tillagningen. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Skaka lådan för att vända på ingredienser för jämn krispighet. Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Justera enkelt temperaturen med TEMP-pilarna eller tiden med TIME-pilarna.
- **Varför bränns maten vid?**  
För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför blåses en del ingredienser runt vid luftstekning?**  
Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. Använd tandpetare av trä för att fästa lös, lätt mat, t.ex. den övre skivan på en smörgås.
- **Kan jag luftsteka blöta, panerade ingredienser?**  
Ja, men använd rätt paneringsmetod. Det är viktigt att först täcka maten med mjöl, sedan med ägg och därefter ströbröd. Pressa in ströbrödet ordentligt i paneringen, så att smulor inte blåses bort av fläkten.
- **Varför piper enheten?**  
Maten är klar eller så har tillagningen börjat i den andra zonen.
- **Varför släcktes displayen?**  
Enheten är i standby-läge. Tryck på strömknappen  för att slå på den igen.
- **Varför visas ett "E"-meddelande på displayen?**  
Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

### Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

### Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

### Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

### Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

### Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksapparat efter att garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.



VISIT US ONLINE AT:  
ninjakitchen.eu

Or follow us on any of our social media pages:



For more recipes, visit us using the link below:



SCAN FOR  
MORE RECIPES

[www.ninjatestkitchen.eu](http://www.ninjatestkitchen.eu)

**NOTE:** Save these instructions. Keep for future reference.



This marking indicates this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

**SharkNinja Europe Limited**  
**3150 Century Way,**  
**Thorpe Park, Leeds, LS15 8ZB, UK**  
**0800 862 0453**  
**ninjakitchen.co.uk**

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**Rotfeder-Ring 9,**  
**60327 Frankfurt am Main,**  
**Germany**

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.