

NINJA®

Double Stack^{XL}

**2-DRAWER
AIR FRYER**

9.5L capacity
*for large families
& entertaining*

SL400EU

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



ninjakitchen.eu



REGISTRER DIT KØB

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Scan QR-koden ved hjælp af mobilenheden

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Watt: 2470W

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktregistrering	2
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	3
Dele	5
Lær din Air Fryer at kende	6
Funktionsknapper	6
Betjeningsknapper	6
Før første brug	6
Brug af din Air Fryer	7
Madlavning med Double Stack Pro.	7
Madlavning med DualZone-teknologi	8
Madlavning i en enkelt zone	9
Air Fry	9
Max Crisp	10
Bake	10
Roast	11
Reheat	12
Dehydrate	12
Afslutning af tilberedningstid	12
Rengøring og vedligeholdelse	13
Nyttige tips	13
Fejlfindingsguide	14

PRODUKTREGISTRERING

Besøg ninjakitchen.co.uk/register-guarantee, eller ring til +44 (0) 800 862 0453, for at registrere dit nye Ninja®-produkt inden for 28 dage efter køb. Du vil blive bedt om at oplyse butiksnavn, købsdato og modelnummer sammen med dit navn og adresse.

Registreringen vil gøre det muligt for os at kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en sikkerhedsmeddelelse for et produkt.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Læs hele vejledningen før du bruger din Ninja® Double Stack XL Air Fryer med to skuffer.

Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, herunder følgende:

⚠ ADVARSLER

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

- 22 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 23 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 24 Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 25 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 26 Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 27 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.
- 28 Kurvene og ristene bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurvene eller ristene fra apparatet. Stil **ALTID** kurvene eller ristene på en varmeresistent overflade, efter de er taget ud. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 29 Anbring **IKKE** følgende materialer i apparatet: papir, pap, plastik, stegeposer og lignende. Dette kan forårsage brand.
- 30 Der skal udvises ekstrem varsomhed ved brug af beholdere, der er fremstillet af andre materialer end metal eller glas.
- 31 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 32 For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring. Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.
- 33 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 34 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.



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



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

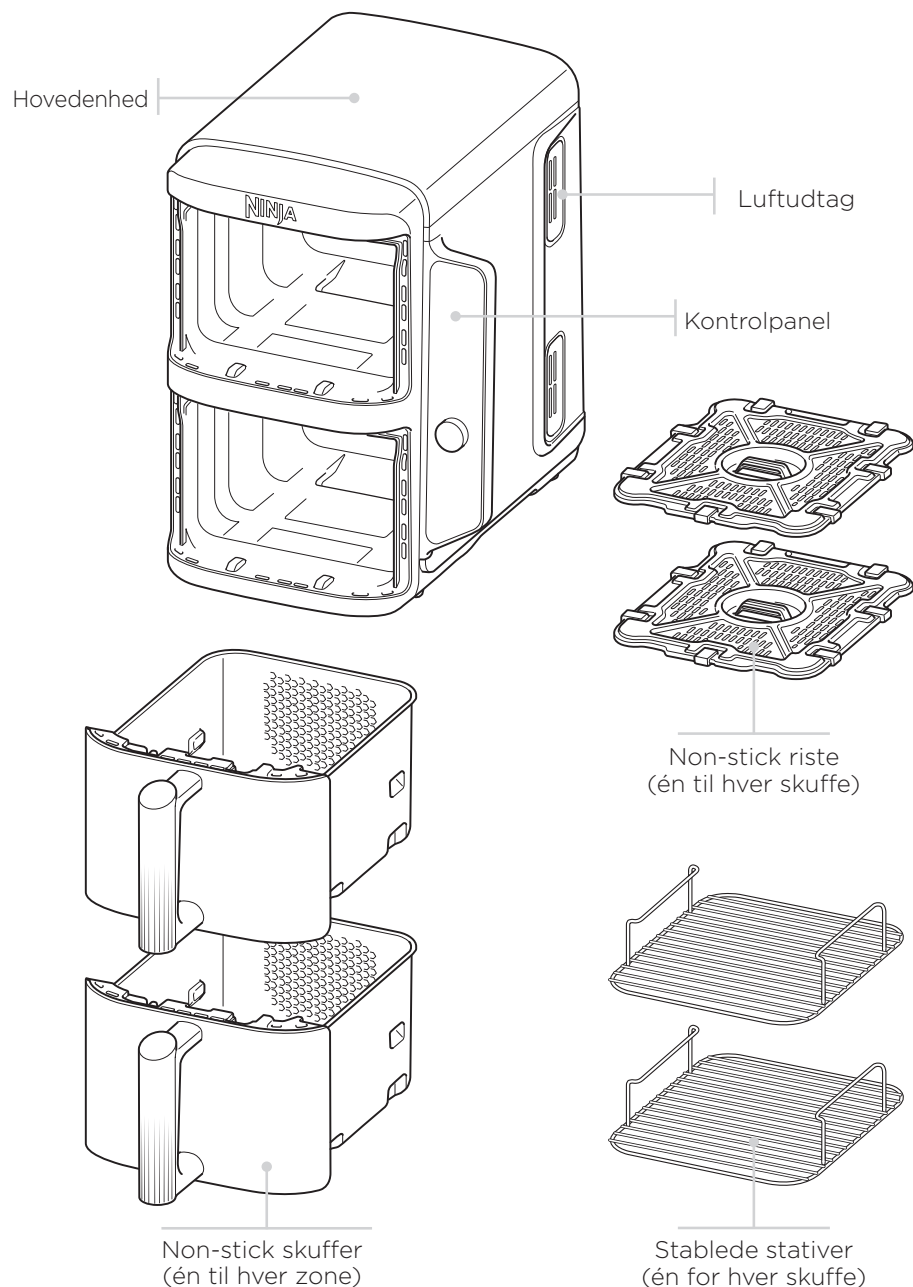


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER



Besøg ninjakitchen.co.uk, eller kontakt kundeservice på 0800 862 0453, for at bestille nye reservedele og tilbehør.

FUNKTIONSKNAPPER

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

MAX CRISP (MAKSIMAL SPRØDHEDE): Bedst til tilberedning af mindre mængder frosne mad såsom pommes frites og kyllingenuggets, der kan have brug for en høj temperatur.

BAKE (BAGNING): Skab sofistikeret bagværk og desserter.

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

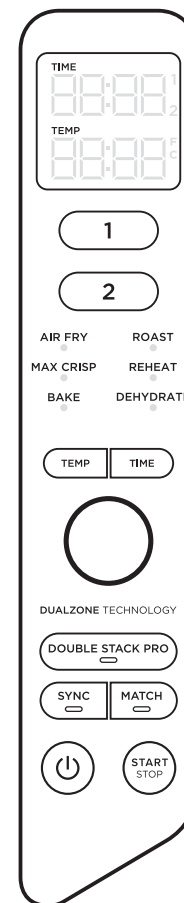
REHEAT (GENOPVARM): Giv nyt liv til madrester ved at varme dem stille og roligt op, hvilket giver dig et lækkert, sprødt resultat.

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

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

BETJENINGSKNAPPER

- 1 Kontrollér udgangen for kurven til venstre (zone 1).
- 2 Kontrollér udgangen for kurven til højre (zone 2).



Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

TEMP-knap (TEMPERATUR): Tryk på **TEMP**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at justere tilberedningstemperaturen før eller under tilberedning.

TIME-knap (TID): Tryk på **TIME**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at justere tilberedningstiden under en hvilken som helst funktion før eller under tilberedningscyklussen.

DOUBLE STACK PRO: Tilbered 4 madvarer på én gang i 2 uafhængige luftstegeskuffer til sprøde måltider og snacks.

SYNK-knap: 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: Drej drejeknappen fra side til side for at vælge den ønskede funktion. Begynd madlavningen ved at trykke på **START/STOP**-knappen.

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

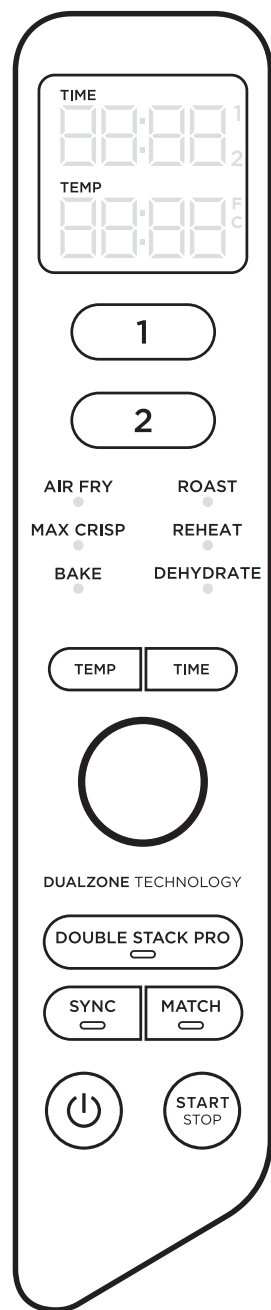
STANDBYTILSTAND: Efter 10 minutter uden aktivitet på kontrolpanelet går apparatet i standbytilstand.

INDEN FØRSTE BRUG

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

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR

STARTVEJLEDNING TIL OPSKRIFTER OG MADLAVNINGSSKEMAER



TILBEREDNING MED DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro giver dig mulighed for at tilberede 4 typer mad på én gang i to individuelle skuffer. Du kan lave mad i begge zoner eller kun i en enkelt zone.

For at få detaljeret vejledning i brug af **SYNK** eller **MATCH**, se side 8.

Når du bruger disse funktioner, tryk på **DOUBLE STACK PRO**, før du trykker på enten **SYNK** eller **MATCH**.

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

Se side 9-12 for detaljerede instruktioner for hver funktion.

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

- 1 Vælg den zone, du vil stoppe.
- 2 Tryk på **START/STOP** for at sætte afslutte tilberedningen.
- 3 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.

PAUSERING AF MADLAVNING

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

VED BRUG I SYNK eller MATCH-TILSTAND

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

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 9-12 for detaljerede instruktioner for hver funktion.

SYNK

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

- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Vælg zone 1. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Tryk på **TEMP**-knappen, drej derefter drejeknappen for at indstille temperaturen, og tryk på **TIME**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at indstille tiden.
- 3 Vælg zone 2 og derpå den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Tryk på **TEMP**-knappen, drej derefter drejeknappen for at indstille temperaturen, og tryk på **TIME**-pilene for at indstille tiden.

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

- 4 Tryk på **SYNK**, og tryk derefter på **START/STOP**-knappen for at begynde at lave mad i zonen med længste 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, kan du **STANDSE EN ZONE**. Vælg zonen, og tryk derefter på **START/STOP**. Se side 9 for yderligere instruktioner.

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

MATCH

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

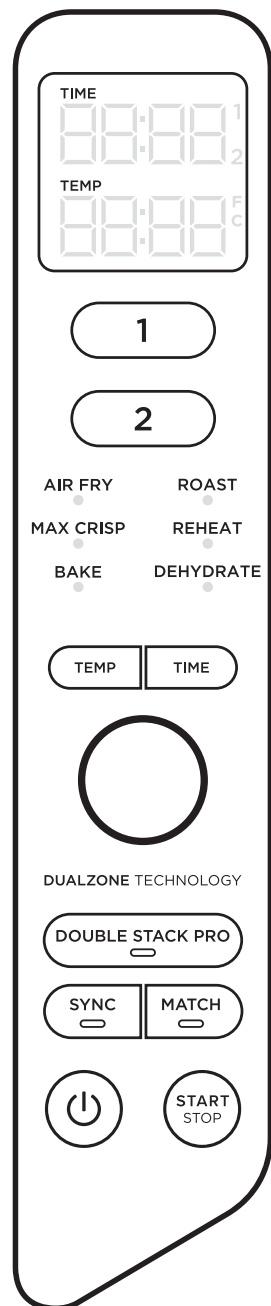
- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Vælg zone 1. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Tryk på **TEMP**-knappen, drej derefter drejeknappen for at indstille temperaturen, og tryk på **TIME**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at indstille tiden.
- 3 Tryk på knappen **MATCH** for at kopiere zone 1-indstillinger til zone 2. Tryk derefter på **START/STOP** for at begynde tilberedning i begge zoner.
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

Starter begge zoner på samme tid, men slutter på forskellige tidspunkter:

- 1 Vælg zone 1 og derpå den ønskede funktion med drejeknappen. Tryk på **TEMP**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at indstille temperaturen.
- 2 Tryk på **TIME**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at indstille tiden.
- 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, kan du **STANDSE EN ZONE**. Vælg zonen, og tryk derefter på **START/STOP**. Se side 9 for yderligere instruktioner.

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.



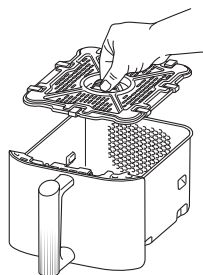
TILBEREDNING I EN ENKELT ZONE

For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på afbryder ☰-knappen.

Air Fry

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 200°.

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



- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **AIR FRY** med drejeknappen.
- 3 Tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille den ønskede temperatur.
- 4 Tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille tilberedningstiden i trin på 1 minut op til 1 time. Tryk på **START/STOP** for at sætte tilberedningen i gang.

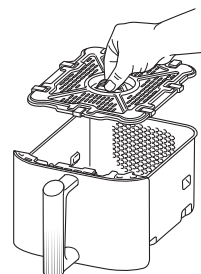
BEMÆRK: Under tilberedning kan du fjerne kurven og ryste ingredienserne for en mere jævn sprødhed.

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

Max Crisp

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

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

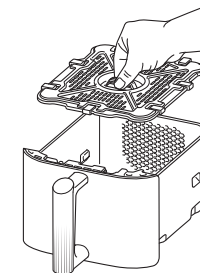


- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **MAX CRISP** ved hjælp af drejeknappen.
- 3 Tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille tilberedningstiden i trin på 1 minut op til 30 time. Tryk på **START/STOP** for at sætte tilberedningen i gang.
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

Bake

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 160°.

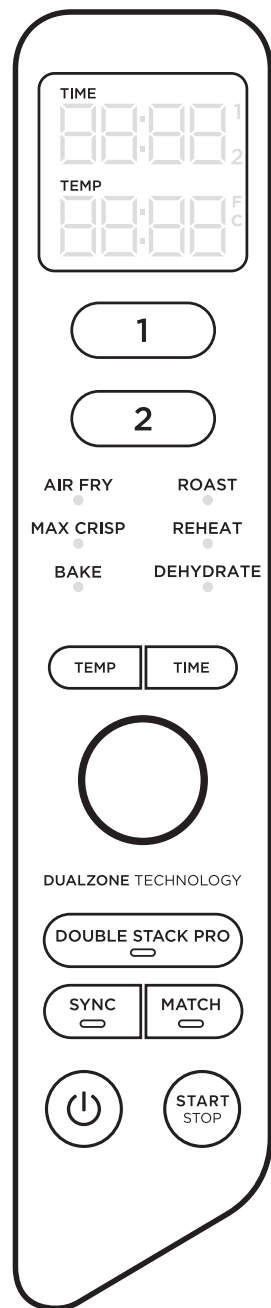
- 1 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **BAKE** med drejeknappen.

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

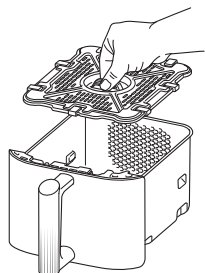
- 3 Tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille den ønskede temperatur.
- 4 Tryk på **TIME**-pilene og brug drejeknappen til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på **START/STOP** for at sætte tilberedningen i gang.
- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.



Roast

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 190°

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

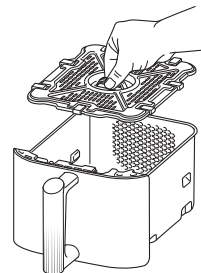


- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **ROAST** ved hjælp af drejeknappen
- 3 Tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille den ønskede temperatur.
- 4 Tryk på **TIME**-pilene og brug drejeknappen til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på **START/STOP** for at sætte tilberedningen i gang.
- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

Reheat

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 170°

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



- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **REHEAT** med drejeknappen.
- 3 Tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille den ønskede temperatur.
- 4 Tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at justere tilberedningstiden i trin på 1 minut op til 1 time. Klik på **START/STOP** for at begynde opvarmning.
- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

Dehydrate

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 60°

- 1 Læg et enkelt lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **DEHYDRATE** med drejeknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug **TEMP**-pilene til at indstille den ønskede temperatur.
- 3 Tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at justere tilberedningstiden i trin på 15 minutter op til 1 til 12 timer. Tryk på **START/STOP**-knappen for at starte dehydreringen.
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

BEMÆRK: Hvis en skuffe under tilberedningen tages ud i mere end 2 minutter, når du bruger **SYNK**, vil programmet blive annulleret. Du skal omprogrammere hver zone for at genoptage tilberedningen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

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

NYTTIGE TIPS

- For de bedste resultater skal du, når du bruger Double Stack Pro, altid placere grøntsager/stivelse i den nederste halvdel af skufferne på ristene og kød/protein i den øverste halvdel ved hjælp af de stablede stativer.
- For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i et lige lag uden at ligge oven på hinanden. Hvis ingredienserne ligger oven på hinanden, skal du ryste dem med jævne mellemrum.
- Tilberedningstiden og temperaturen kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den zone, du vil tilpasse, og tryk på **TEMP**-pilene for at tilpasse temperaturen, og **TIME**-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 en 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 kurvene, så luften cirkulerer under og rundt om dem, så din mad bliver sprød over det hele.
- Når du har valgt en madlavningsfunktion, skal du trykke på **START/STOP**-knappen, så starter funktionen med det samme. Apparatet bruger standardtemperaturen 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.
- For at opnå det bedste resultat, skal du tage maden ud, når tilberedningstiden er slut, så den ikke får for meget.

FEJLFINDINGSGUIDE

- Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger en enkelt zone?** Vælg den aktive zone, tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille tiden.
- Hvordan indstiller jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger de to zoner?** Vælg den ønskede zone, tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille 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 skuffen inden for 10 minutter for at genoptage tilberedningen, ellers vil zonen med den åbne skuffe blive annulleret.
- 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**. 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.
- Hvornår skal jeg bruge de stablede stativer?** Brug de stablede stativer, når du vil tilberede to lag mad i én skuffe. Læg grøntsager/stivelse i den nederste halvdel af skuffen og kød/protein i den øverste halvdel af skuffen. Det anbefales ikke at blande friske og frosne ingredienser i samme skuffe. For at opnå det bedste resultat skal du tilberede frosne madvarer i én skuffe.
- Hvorfor blev min mad ikke helt tilberedt?** Sørg for, at kurven sidder korrekt under tilberedning. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Ryst kurven for at blande ingredienser for en ensartet sprødhed. Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den ønskede zone, tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille tiden.
- Hvorfor er min mad brændt på?** For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- Hvorfor blæses nogle ingredienser rundt, når jeg luftsteger?** Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i luftstegeren. 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 brødkrummer godt fast på den panerede fødevarer, så krummer ikke vil blive blæst væk af fanen.
- Hvorfor bipper apparatet?** Maden er enten tilberedt, eller det indikerer, at den anden zone har påbegyndt tilberedning.
- Hvorfor blev skærmen sort?** Apparatet er i standbytilstand. Tryk på afbryder © knappen for at tænde apparatet igen.
- Hvorfor er der en "E"-meddelelse på skærmen?** Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt kundeservice på 0800 862 0453.

The Ninja Guarantee

Forbrugere, der køber produkter i Storbritannien, drager fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "juridiske rettigheder"). Du kan håndhæve dine juridiske rettigheder over for din forhandler, herunder Ninja, hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat fra ninjakitchen.eu. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver ejeren en yderligere fabriksgaranti på op til to år på gratis reservedele og arbejdskraft.

Garantien, der følger med apparatet, er vigtig at tage i betragtning, da den afspejler, hvor megen tiltro producenten har til produktet og fabriktionskvaliteten.

Fabriksgarantien påvirker ikke dine juridiske rettigheder.

Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores fabriksgaranti gælder som standard i et år fra købsdatoen, eller i to år, hvis du registrerer dit køb hos os inden for 28 dage.

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

Hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat direkte fra ninjakitchen.eu, registreres din garanti automatisk. Hvis du har købt den et andet sted i landet, kan du registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet.

- Du kan registrere dig online på www.ninjakitchen.co.uk/register-guarantee eller scanne QR-koden i din brugsanvisning.

- Notér den dato, hvor du købte maskinen.

VIGTIGT:

- **Behold din kvittering.** hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat alle andre steder end ninjakitchen.eu Du skal bruge den til at indgive krav i henhold til din garanti.
- Den gratis Ninja-garanti gælder kun i Storbritannien.

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

Når du registrerer din garanti, får du et ekstra års dækning. Derved har vi også dine oplysninger ved hånden, hvis vi nogensinde har brug for at kontakte dig. Hvis du takker ja til at modtage meddelelser fra os, kan du også modtage tips og råd om, hvordan du får det bedste ud af dit Ninja-køkkenapparat, og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas vurdering) af dit Ninja-apparat, inklusive alle dele og al arbejdskraft.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade eller fejl forårsaget af uforsigtig brug eller behandling, misbrug, forsømmelse, skødesløs betjening eller håndtering af Ninja-køkkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med den Ninja-betjeningsvejledning, der fulgte med din maskine.
- Skade forårsaget af brug af Ninja-køkkenapparatet til andre formål end normal husholdningsbrug.
- Skader forårsaget af brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med brugsanvisningerne.
- Skader forårsaget af brug af dele og tilbehør, som ikke er originale Ninja-komponenter.
- Fejlagtig installation (undtagen hvor installeret af Ninja).
- Reparationer og ændringer gennemført af andre end Ninja eller dets repræsentanter.

Hvordan kan jeg indgive krav i henhold til den gratis Ninja-garanti?

Kontakt vores kundeservicetelefon på 0800 862 0453. Du kan se åbningstider på vores hjemmeside under 'Kontakt os'. Det er gratis at ringe, og du bliver omstillet direkte til en Ninja-repræsentant. Du kan også finde online-support på <https://support.ninjakitchen.co.uk/>. Ninja-repræsentanten vil føre dig gennem nogle **fejlfindingshåndlinger, og hvis vi konstaterer, at varen har fejlet, sender vi dig en erstatningsdel eller en returetiket, så du kan sende den defekte vare tilbage til os uden ekstra omkostninger. Når du har leveret det defekte produkt til os, sender vi dig en erstatning.**

Husk, at varen skal være i emballage, når du returnerer den til os. Det kan være en hvilken som helst passende kasse, og behøver ikke at være den originale emballage.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og -tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet dit Ninja-køkkenapparat. Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, reservedele og tilbehør til alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu. Husk, at skader forårsaget af brug af uoriginale Ninja-dele muligvis ikke er dækket af din garanti.

VIELEN DANK

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



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 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 Stromkabel.

INHALTSVERZEICHNIS

Produktregistrierung	2
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Bestandteile	5
Merkmale und Funktionen Ihrer Heißluftfritteuse	6
Funktionstasten	6
Bedientasten	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Die Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse	7
Garen mit Double Stack Pro	7
Garen mit Dual-Zone-Technologie	8
Garen in einer Zone	9
Air Fry	9
Max Crisp	10
Bake	10
Roast	11
Reheat	12
Dehydrate	12
Beenden der Garzeit	12
Reinigung und Pflege	13
Hilfreiche Tipps	13
Fehlerdiagnose und -behebung	14

PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte besuchen Sie ninjakitchen.eu/register-guarantee oder rufen Sie unter +49 (0)800 000 9063 an, um Ihr neues Ninja® Produkt innerhalb von 28 Tagen ab Kaufdatum zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen.

Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH

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

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

⚠️ WARNHINWEISE

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

- 21 Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren mit Öl verwenden.
- 22 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Geräts beeinträchtigen.
- 23 Die Netzspannung kann variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 24 Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Netz. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 25 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 26 Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich im Gerät heiße Lebensmittel befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 27 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Das Netzkabel darf **KEINESFALLS** über Tischkanten oder Arbeitsflächen herunter hängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.
- 28 Die Schubladen, Roste und der Crisper Gittereinsatz erhitzen sich während des Garvorgangs stark. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie die Schubladen, Roste oder Gittereinsätze aus dem Gerät entfernen. Stellen Sie die Schubladen, Roste oder die Gittereinsätze nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 29 **KEINES** der folgenden Materialien in das Gerät geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen. Sie könnten einen Brand verursachen.
- 30 Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- 31 Reinigungstätigkeiten und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- 32 Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie es auf OFF (AUS). Trennen Sie es dann bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 33 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 34 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



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



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

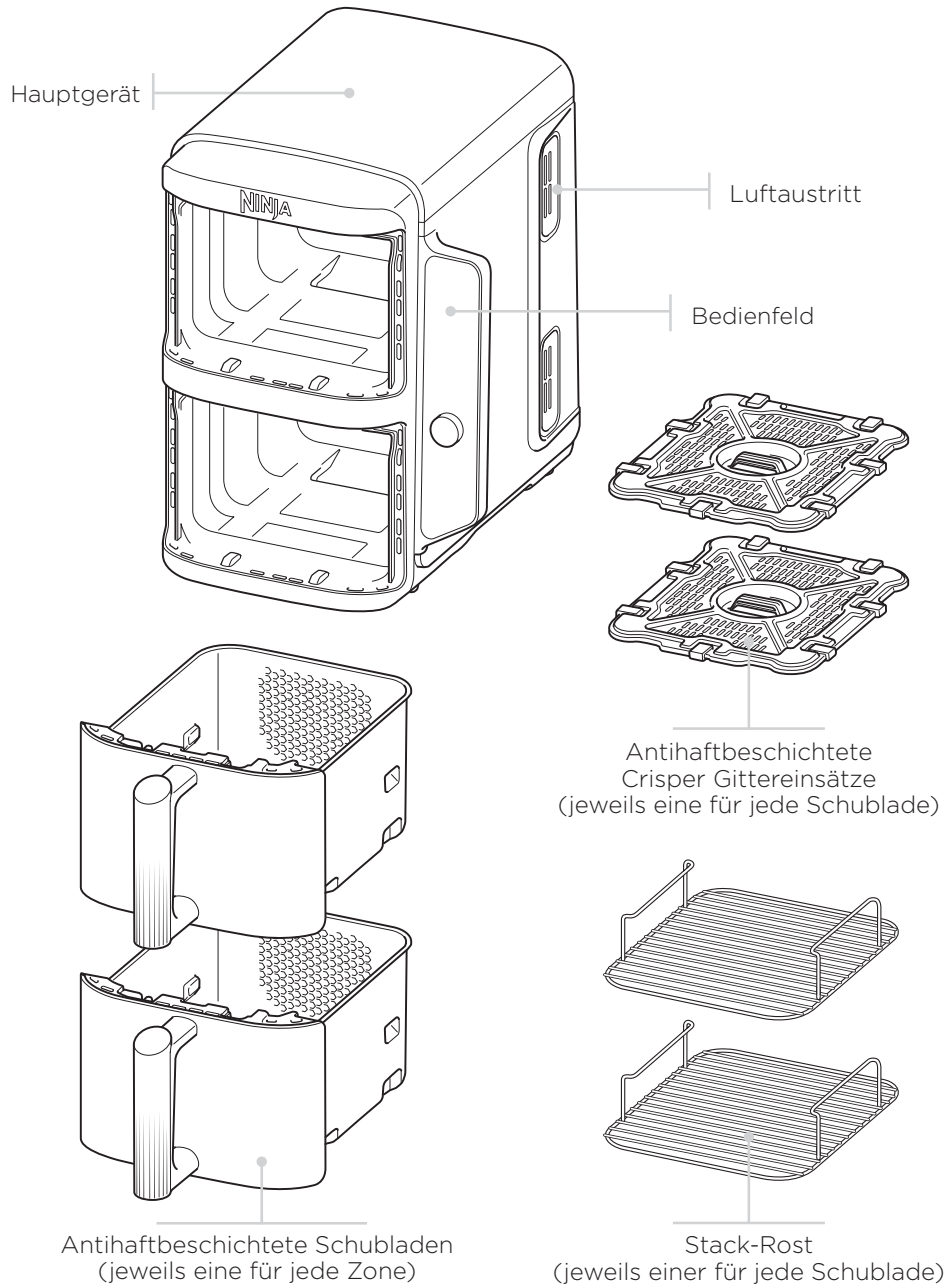


Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.de oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 (0)800 000 9063.

FUNKTIONSTASTEN

AIR FRY (Heißluft-Frittieren):

Verwenden Sie diese Funktion, damit Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig werden.

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

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

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

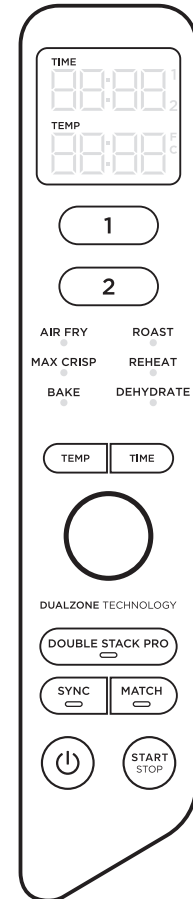
REHEAT (Aufwärmen): Durch vorsichtiges Erwärmen schmecken selbst Speisen vom Vortag knusprig.

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

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

BEDIENTASTEN

- 1 Einstellung der Leistung für die Schublade links (Zone 1).
- 2 Einstellung der Leistung für die Schublade rechts (Zone 2).



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

TEMP-Taste (Temperatur): Drücken Sie die **TEMP**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um die Gartemperatur vor oder während des Garvorgangs einzustellen.

TIME-Taste (Zeit): Drücken Sie die **TIME**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um bei jeder Funktion die Garzeit vor oder während des Garvorgangs einzustellen.

DOUBLE STACK PRO: Gleichzeitige Zubereitung von 4 Mahlzeiten in 2 unabhängigen Schubladen für gleichmäßig knusprige Mahlzeiten und Snacks.

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

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

START-/STOP-Taste: Drehen Sie den Drehknopf von Seite zu Seite, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken von **START/STOP**.

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

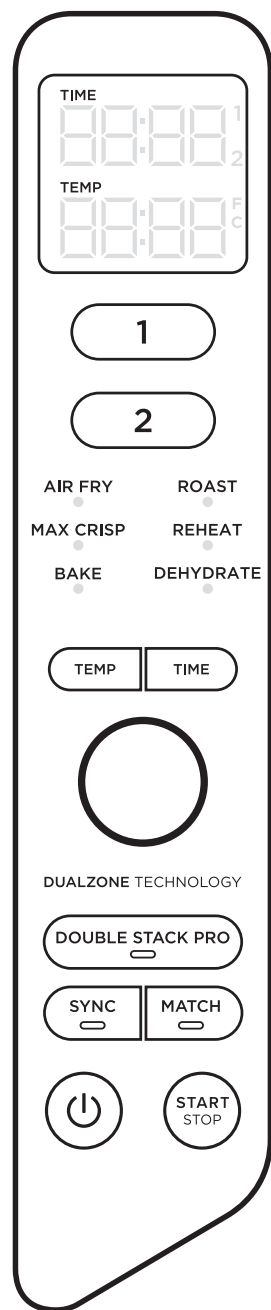
STANDBY-MODUS: Nach 10 Minuten ohne Betätigung des Bedienfelds wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten 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 die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die antihafbeschichteten Schubladen, Roste und die Crisper Gittereinsätze mit heißem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. **NUR** die Schubladen, Roste und die Crisper Gittereinsätze dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Für eine längere Lebensdauer des Zubehörs empfehlen wir, es von Hand zu reinigen. Reinigen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in der Spülmaschine.
- 4 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

KURZANLEITUNG FÜR REZEPTE UND KOCHTABELLEN



GAREN MIT DOUBLE STACK PRO

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

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

Bei Verwendung dieser Funktionen drücken Sie zunächst **DOUBLE STACK PRO**, dann entweder **SYNC** oder **MATCH**.

Wenn Sie in einer Zone garen, drücken Sie **DOUBLE STACK PRO**, dann **START/STOP**.

Genaue Anweisungen zur Verwendung der einzelnen Funktionen finden Sie auf den Seiten 9–12.

BEENDEN DER GARZEIT IN EINER ZONE (BEI GEBRAUCH BEIDER ZONEN)

- 1 Wählen Sie die Zone, in der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.
- 2 Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu beenden.
- 3 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.

GAREN ANHALTEN

Der Garvorgang wird automatisch unterbrochen, wenn eine Schublade herausgenommen wird. Setzen Sie die Schublade wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

BEI VERWENDUNG IM SYNC- oder MATCH-MODUS

Wenn Sie eine Schublade öffnen, wird die andere Schublade automatisch angehalten, sodass das Garen immer noch zur gleichen Zeit beendet wird. Setzen Sie die Schublade wieder ein, um den Garvorgang in beiden Zonen fortzusetzen.

GAREN MIT DER DUAL-ZONE-TECHNOLOGIE

Die Dual-Zone-Technologie nutzt zwei Garzonen, um die Flexibilität zu steigern. Die Sync-Funktion gewährleistet, dass unabhängig von den unterschiedlichen Gareinstellungen beide Zonen zum selben Zeitpunkt ihren Garvorgang abschließen. Genaue Anweisungen zur Verwendung der einzelnen Funktionen finden Sie auf den Seiten 9–12.

SYNC

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

- 1 Geben Sie die Zutaten in die Schubladen und setzen Sie diese in das Gerät ein.
- 2 Wählen Sie Zone 1 aus. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus. Drücken Sie die **TEMP**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie nun die **TIME**-Taste und stellen Sie per Drehknopf die Zeit ein.
- 3 Wählen Sie Zone 2 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus. Drücken Sie die **TEMP**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Nutzen Sie nun die **TIME**-Pfeile, um die Zeit einzustellen.

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

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

HINWEIS: Wenn Sie denken, dass die Speisen in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeit fertig sind, können Sie den Garvorgang **IN DER ZONE ANHALTEN**. Wählen Sie die jeweilige Zone und drücken Sie dann **START/STOP**. Siehe Seite 9 für weitere Anweisungen.

- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

MATCH

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

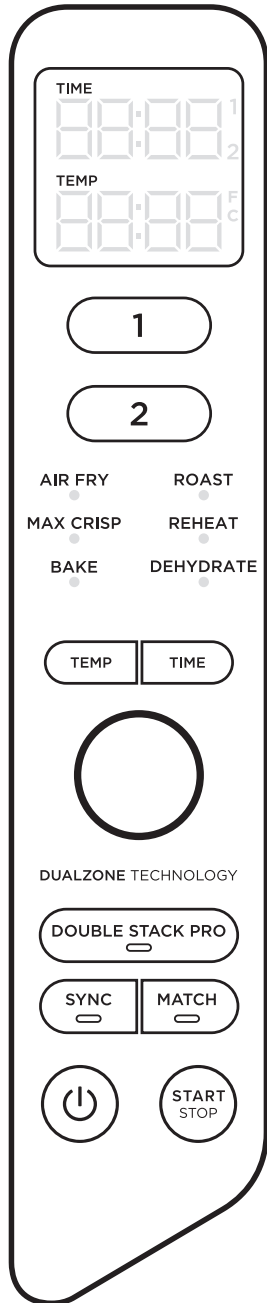
- 1 Geben Sie die Zutaten in die Schubladen und setzen Sie diese in das Gerät ein.
- 2 Wählen Sie Zone 1 aus. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus. Drücken Sie die **TEMP**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie nun die **TIME**-Taste und stellen Sie per Drehknopf die Zeit ein.
- 3 Drücken Sie die **MATCH**-Taste, um die Einstellungen der Zone 1 auf Zone 2 zu kopieren. Drücken Sie dann **START/STOP**, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 5 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

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

- 1 Wählen Sie Zone 1 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Drücken Sie die **TEMP**-Taste und stellen Sie dann mithilfe des Drehknopfs die Temperatur ein.
- 2 Drücken Sie die **TIME**-Taste, um mithilfe des Drehknopfs die Zeit einzustellen.
- 3 Wählen Sie Zone 2 und wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
- 4 Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.

HINWEIS: Wenn Sie denken, dass die Speisen in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeit fertig sind, können Sie den Garvorgang **IN DER ZONE ANHALTEN**. Wählen Sie die jeweilige Zone und drücken Sie dann **START/STOP**. Siehe Seite 9 für weitere Anweisungen.

- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.



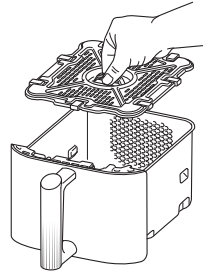
GAREN IN NUR EINER ZONE

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

Air Fry

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Crisper Gittereinsatz in die Schublade, geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.



- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **AIR FRY** mithilfe des Drehknopfs aus.
- 3 Drücken Sie **TEMP** und stellen Sie über den Drehknopf die gewünschte Temperatur ein.
- 4 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf in Schritten von 1 Minute bis zu 1 Stunde ein. Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.

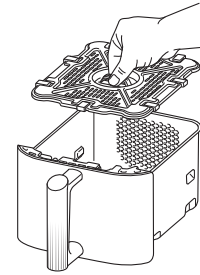
HINWEIS: Sie können während des Garvorgangs die Schublade herausnehmen und die Zutaten wenden oder schütteln, um gleichmäßige Knusprigkeit zu erreichen.

- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

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 den Crisper Gittereinsatz in die Schublade, geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.

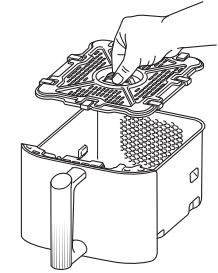


- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **MAX CRISP** mithilfe des Drehknopfs.
- 3 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf in Schritten von 1 Minute bis zu 30 Minuten ein. Auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 5 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

Bake

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 160 °C voreingestellt.

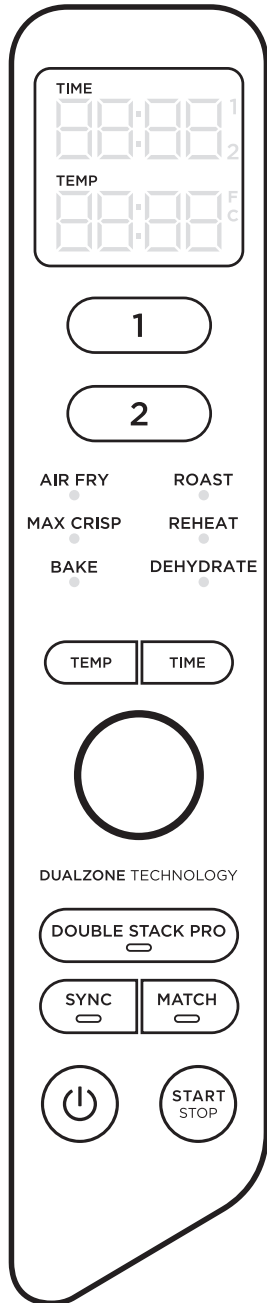
- 1 Stellen Sie den Crisper Gittereinsatz in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese dann in das Gerät ein.



- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **BAKE** mithilfe des Drehknopfs aus.

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

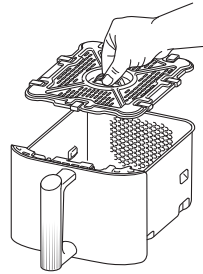
- 3 Drücken Sie **TEMP** und stellen Sie über den Drehknopf die gewünschte Temperatur ein.
- 4 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie mithilfe des Drehknopfs die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.



Roast

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 190 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Crisper Gittereinsatz in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese dann in das Gerät ein.

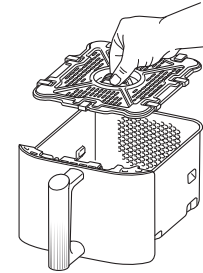


- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **ROAST** mithilfe des Drehknopfs.
- 3 Drücken Sie **TEMP** und stellen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Temperatur ein.
- 4 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie mithilfe des Drehknopfs die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

Reheat

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C voreingestellt

- 1 Stellen Sie den Crisper Gittereinsatz in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen sie diese dann in das Gerät ein.



- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **REHEAT** mithilfe des Drehknopfs aus.
- 3 Drücken Sie **TEMP** und stellen Sie über den Drehknopf die gewünschte Temperatur ein.
- 4 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie die Garzeit mithilfe des Drehknopfs in Schritten von 1 Minute bis zu 1 Stunde ein. Drücken Sie **START/STOP**, um das Aufwärmen zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

Dehydrate

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C voreingestellt

- 1 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in die Schublade. Stellen Sie anschließend den Crisper Gittereinsatz in die Schublade auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Crisper Gittereinsatz.
- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **DEHYDRATE** mithilfe des Drehknopfs aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.
- 3 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie die Garzeit mithilfe des Drehknopfs in 15-Minuten-Schritten von 1 Stunde bis zu 12 Stunden ein. Drücken Sie **START/STOP**, um den Dörrvorgang zu starten.
- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 5 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

HINWEIS: Wenn die Schublade während des Garvorgangs mit **SYNC** für länger als 2 Minuten entnommen wird, wird das Programm automatisch beendet. Sie müssen jede Zone erneut programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

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

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

HILFREICHE TIPPS

- Für die besten Ergebnisse sollten Sie bei der Verwendung von Double Stack Pro Gemüse/stärkehaltige Zutaten immer in der unteren Hälfte der Schubladen auf dem Crisper Gittereinsatz garen und proteinreiche Zutaten wie Fisch, Fleisch oder vegane Alternativen in der oberen Hälfte auf den Stack-Rosten.
- Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese während der eingestellten Garzeit regelmäßig zu schütteln.
- Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie dazu einfach die Zone, die Sie anpassen möchten, und drücken Sie anschließend die **TEMP**-Pfeile zum Anpassen der Temperatur oder die **TIME**-Pfeile zum Anpassen 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 wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
- Dank der Crisper Gittereinsätze & Stack-Roste befinden sich die Zutaten in der Schublade auf höherer Ebene. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie gleichmäßige, knusprige Ergebnisse erhalten.
- Nachdem eine Zubereitungsfunktion ausgewählt wurde, können Sie **START/STOP** drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
- Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Garen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Fleisch und Fisch.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

- Wie passe ich bei Verwendung von nur einer Zone die Gartemperatur oder -zeit an?**
Wählen Sie die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe des Drehknopfs an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe des Drehknopfs die Zeit anzupassen.
- Wie passe ich bei Verwendung beider Zonen die Gartemperatur oder -zeit ein?**
Wählen Sie die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe des Drehknopfs an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe des Drehknopfs die Zeit anzupassen.
- Muss das Gerät vorgeheizt werden?**
Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Speisen zubereiten, ohne mir Gedanken über eine gegenseitige Verunreinigung machen zu müssen?**
Ja, beide Zonen funktionieren unabhängig mit separaten Heizelementen und Gebläsen.
- Wie halte ich den Countdown an?** Wenn die Schubladen aus dem Gerät genommen werden, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie die Schublade innerhalb von 10 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Andernfalls schaltet sich die Zone mit der geöffneten Schublade ab.
- Wie halte ich den Garvorgang in einer Zone an bzw. breche ihn ab, wenn ich beide Zonen verwende?**
Um den Garvorgang in einer Zone abubrechen, drücken Sie die Taste der Zone und dann **START/STOP**. Um den Garvorgang in beiden Zonen abubrechen, drücken Sie einfach **START/STOP**.
- Kann ich die Schublade gefahrlos auf meiner Arbeitsplatte abstellen?**
Die Schublade erwärmt sich während des Garvorgangs. Handhaben Sie sie mit Vorsicht und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Wann sollte ich den Crisper Gittereinsatz verwenden?**
Verwenden Sie den Crisper Gittereinsatz, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Das Blech sorgt dafür, dass das Gargut höher im Behälter liegt, sodass Luft darunter durchströmen kann, wodurch die Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- Wann sollte ich die Stack-Roste nutzen?**
Nutzen Sie die Stack-Roste, wenn Sie in einer Schublade Speisen auf zwei Ebenen garen möchten. Geben Sie Gemüse/stärkehaltige Zutaten in die untere Hälfte der Schublade und proteinreiche Zutaten (Fleisch, Fisch, vegane Alternativen) in die obere Hälfte. Es wird nicht empfohlen, frische und gefrorene Zutaten gleichzeitig in derselben Schublade zu garen. Für beste Ergebnisse garen Sie gefrorene Speisen innerhalb 1 Schublade.
- Warum ist meine Speise nicht vollständig gegart?**
Achten Sie darauf, dass die Schublade während des Garvorgangs richtig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Schublade verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schwenken Sie die Schublade, um Zutaten zu wenden, damit sie rundum knusprig werden. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie einfach die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe des Drehknopfs an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe des Drehknopfs die Zeit anzupassen.
- Warum ist mein Essen angebrannt?**
Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- Warum werden beim Heißluft-Frittieren manche Zutaten herumgeblasen?**
Gelegentlich wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Sichern Sie leichtgewichtige Lebensmittel, wie beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches, mit einem Holz-Cocktailspieß.
- Kann ich feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten Heißluft-frittieren?**
Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Drücken Sie die Panade fest auf die Zutaten, damit durch das Gebläse keine Krümel aufgewirbelt werden.
- Warum piept das Gerät?**
Entweder ist der Garvorgang abgeschlossen oder es zeigt an, dass die andere Zone mit dem Garvorgang beginnt.
- Warum ist das Display schwarz geworden?**
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Ausschalttaste ©, um das Gerät wieder einzuschalten.
- Warum erscheint eine „E“-Meldung auf dem Display?**
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 (0)800 000 9063.

Die Ninja Garantie

Wenn ein Verbraucher ein Produkt in Deutschland kauft, erhält er automatisch Rechte hinsichtlich der Produktqualität („gesetzliche Rechte“). Sie können Ihre gesetzlichen Rechte gegenüber Ihrem Händler geltend machen, einschließlich Ninja, wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät bei ninjakitchen.de gekauft haben. Allerdings haben wir von Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir dem Produkteigentümer eine zusätzliche Herstellergarantie für kostenlose Teile und Arbeitszeit von bis zu zwei Jahren geben.

Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben von der Herstellergarantie unberührt.

Wie lang ist die Garanzietzeit für neue Ninja Geräte?

Unsere Herstellergarantie gilt für ein Jahr ab dem Kaufdatum als Standard oder für zwei Jahre, wenn Sie Ihren Kauf innerhalb von 28 Tagen bei uns registrieren.

Wie registriere ich meine Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät direkt bei ninjakitchen.de gekauft haben, wird Ihre Garantie automatisch registriert. Wenn Sie das Gerät woanders in Deutschland gekauft haben, können Sie Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen nach dem Kauf online registrieren.

- Um sich online zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu/register-guarantee oder scannen Sie den QR-Code in Ihrer Bedienungsanleitung.
- Notieren Sie sich das Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben.

WICHTIG:

- **Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.** wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät an anderer Stelle als ninjakitchen.de gekauft haben. Sie werden ihn benötigen, wenn Sie Ansprüche aus Ihrer Garantie geltend machen.
- Die kostenlose Ninja Garantie gilt nur in Deutschland.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner kostenlosen Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, erhalten Sie ein zusätzliches Jahr Garantieabdeckung. Wir haben dann auch alle wichtigen Daten bereits zur Hand, falls wir mit Ihnen in Kontakt treten müssen. Wenn Sie ferner zustimmen, Mitteilungen von uns zu erhalten, können Sie auch Tipps und Ratschläge erhalten, wie Sie das Beste aus Ihrem Ninja Küchengerät herausholen, sowie aktuelle Infos zu neuen Technologien und Produkten von Ninja.

Was wird durch die kostenlose Ninja Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Ninja Geräts (nach Ermessen von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit.

Was wird durch die kostenlose Ninja Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen oder Mängel, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Ninja Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Schäden durch den Gebrauch des Ninja Küchengerätes für andere als normale Haushaltszwecke.
- Schäden durch den Gebrauch von Teilen, die nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Schäden durch die Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.
- Fehlerhafte Installation (außer bei Installation durch Ninja).
- Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und dessen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden.

Wie kann ich unter der kostenlosen Ninja Garantie Ansprüche geltend machen?

Kontaktieren Sie unsere Kundendienst-Helpline unter +49 (0)800 000 9063. Die Servicezeiten finden Sie auf unserer Website unter „Kontakt“. Der Anruf ist kostenlos und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter <https://support.ninjakitchen.de/>. Der Mitarbeiter von Ninja wird einige Möglichkeiten der **Fehlerbehebung mit Ihnen durchgehen und wenn wir zu dem Schluss kommen, dass ein Teil nicht mehr funktioniert, schicken wir Ihnen ein Ersatzteil oder ein Rücksendetikett, damit Sie uns das defekte Teil kostenfrei zuschicken können. Wenn Sie uns das defekte Produkt zugeschickt haben, schicken wir Ihnen einen Ersatz.**

Bitte denken Sie daran, dass der Artikel verpackt sein muss, wenn Sie ihn an uns zurückschicken. Sie können jede geeignete Verpackung verwenden, es muss nicht die Originalverpackung sein.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Küchengerät von Ninja entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja Geräte finden Sie unter www.ninjakitchen.de. Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie möglicherweise keine Schäden abdeckt, die durch Ersatzteile verursacht wurden, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.

THANK YOU

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



REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 2470W

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

CONTENTS

Product Registration	2
Important Safeguards	3
Parts	5
Getting to Know Your Air Fryer	6
Function Buttons	6
Operating Buttons	6
Before First Use	6
Using Your Air Fryer	7
Cooking with Double Stack Pro.	7
Cooking with DualZone Technology	8
Cooking in a single zone	9
Air Fry	9
Max Crisp	10
Bake	10
Roast	11
Reheat	12
Dehydrate	12
Ending the Cook Time	12
Cleaning & Maintenance	13
Helpful Tips	13
Troubleshooting Guide	14

PRODUCT REGISTRATION

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

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

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

⚠ WARNINGS

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

- 22 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 24 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 25 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 26 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 27 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 28 The drawers, racks and crisper plates become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawers, racks and plates from the appliance. **ALWAYS** place drawers, racks and plates on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 29 **DO NOT** place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like. They may cause fire.
- 30 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 31 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 32 To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 33 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 34 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



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



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

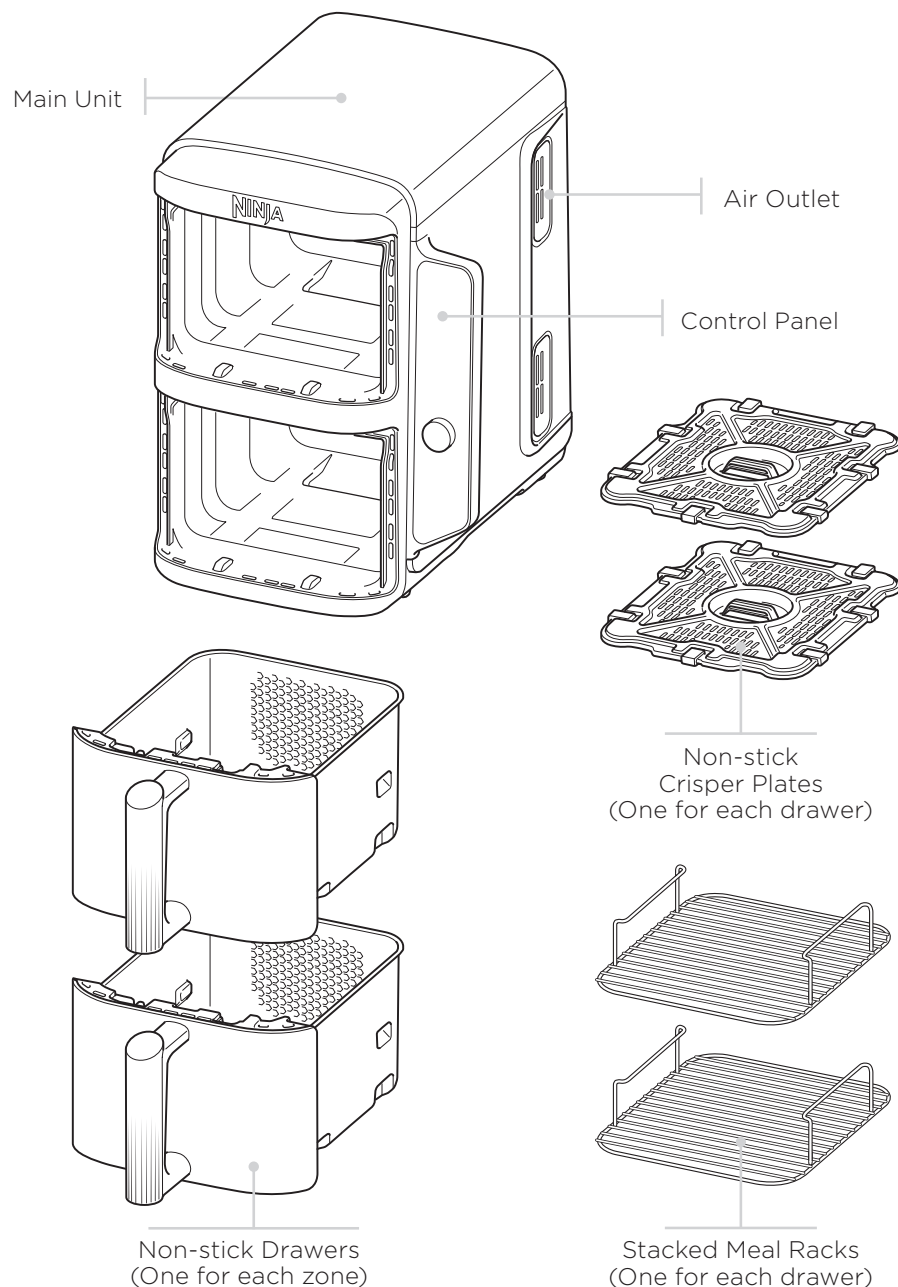


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.co.uk or contact Customer Service at 0800 862 0453.

FUNCTION BUTTONS

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

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

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

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

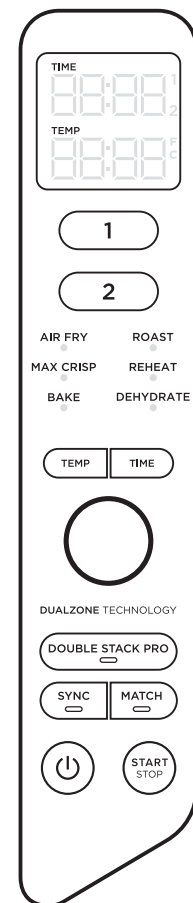
REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

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

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

OPERATING BUTTONS

- Control the output for the drawer on the left (Zone 1).
- Control the output for the drawer on the right (Zone 2).



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

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

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

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

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

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

START/STOP button: Rotate the dial from side to side to select desired function. Start cooking by pressing the **START/STOP** button.

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

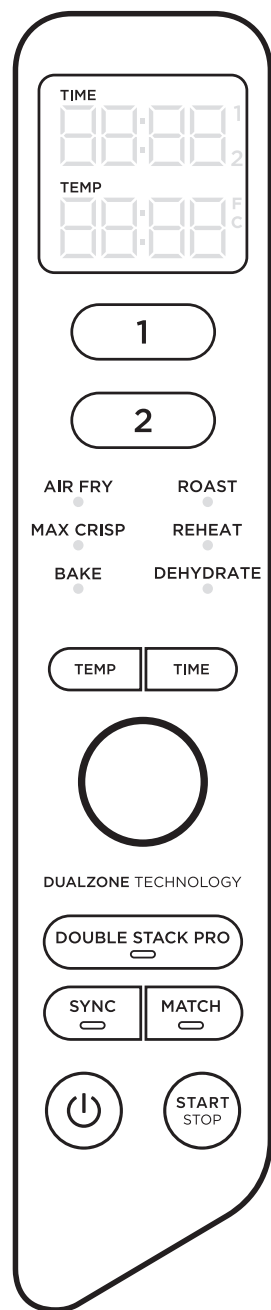
STANDBY MODE: After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

BEFORE FIRST USE

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

COOKING IN YOUR AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS



COOKING WITH DOUBLE STACK PRO

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

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

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

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

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

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

- 1 Select the zone you would like to stop.
- 2 Press **START/STOP** to end cooking.
- 3 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.

PAUSING COOKING

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

WHEN USING IN SYNC or MATCH MODE

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

COOKING WITH DUALZONE TECHNOLOGY

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

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

SYNC

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

- 1 Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
- 2 Select Zone 1. Select the desired cooking function using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature, and press the **TIME** button, then turn the dial to set the time.
- 3 Select zone 2, then select the desired cooking function using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature, and use the **TIME** arrows to set the time.

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

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

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

MATCH

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

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

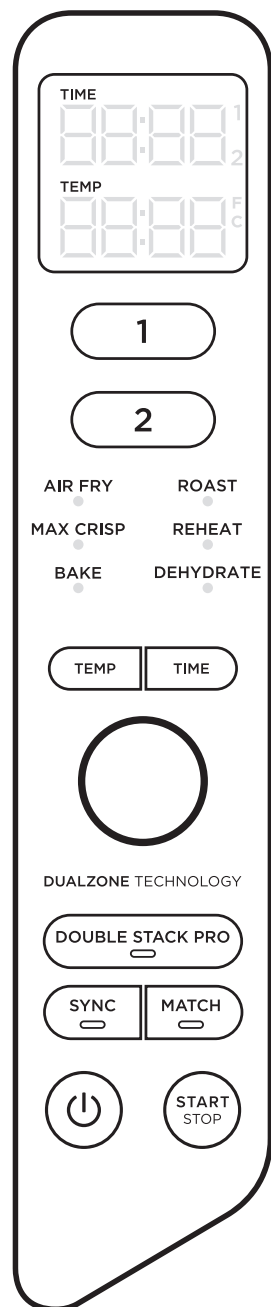
Starting both zones at the same time, but ending at different times:

- 1 Select zone 1, then select the desired function using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature.
- 2 Press the **TIME** button, then turn the dial to set the time.
- 3 Select zone 2 and repeat steps 1 and 2.
- 4 Press **START/STOP** to begin cooking in both zones.

NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE**. Select that zone, then press **START/STOP**. See page 9 for further instructions.

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

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.



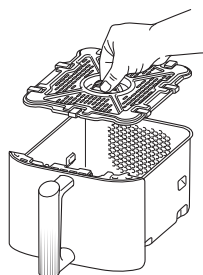
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

Air Fry

NOTE: The temperature is preset to 200°C.

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



- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **AIR FRY** using the dial.
- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press **START/STOP** to begin cooking.

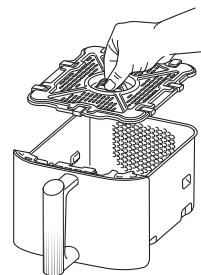
NOTE: During cooking, you can remove the drawer and shake or toss ingredients for evening crisping.

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

Max Crisp

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

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

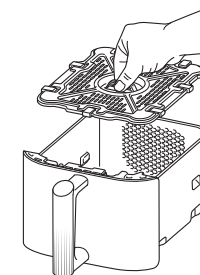


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **MAX CRISP** using the dial.
- 3 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Bake

NOTE: The temperature is preset to 160°C.

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

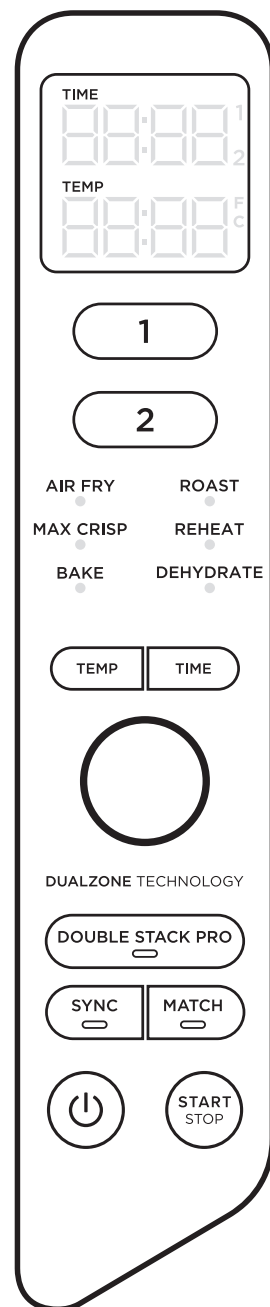


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **BAKE** using the dial.

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

- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

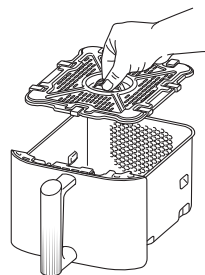
COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.



Roast

NOTE: The temperature is preset to 190°C

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

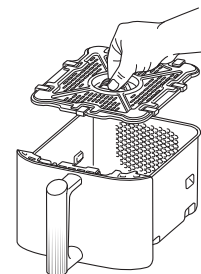


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **ROAST** using the dial
- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.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

Reheat

NOTE: The temperature is preset to 170°C

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



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

Dehydrate

NOTE: The temperature is preset to 60°C

- 1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plate in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **DEHYDRATE** using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the **TEMP** arrows to set the desired temperature.
- 3 Press **TIME** and use the dial to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press **START/STOP** to begin dehydrating.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

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

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

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

HELPFUL TIPS

- For best results, when using Double Stack Pro always place vegetables/starch in the bottom half of the drawers on the crisper plate and proteins in the upper half using the stacked meal racks.
- For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them at regular intervals through the set cook time.
- 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 & stacked meal racks elevate ingredients in the drawers so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
- After selecting a cooking function, you can press **STOP/START** 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

- How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**
Select the active zone, then press **TEMP** and use the dial to adjust the temperature or press **TIME** and use the dial to adjust the time.
- How do I adjust the temperature or time while using dual zones?**
Select the desired zone, press **TEMP** and use the dial to adjust the temperature or press **TIME** and use the dial to adjust the time.
- Does the unit need to pre-heat?**
The unit does not need to be pre-heated.
- Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**
Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- How do I pause the countdown?**
The countdown timer will pause automatically when you remove the drawers from the unit. Reinsert drawer within 10 minutes to resume cooking or the zone with the drawer open will be cancelled.
- How do I stop one zone when using both zones?**
To stop one zone, first press the zone button then press **STOP/START**. To stop both zones simply press **STOP/START**.
- Is the drawer safe to put on my worktop?**
The drawer will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.
- When should I use the crisper plate?**
Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- When should I use the stacked meal racks?**
Use the stacked meal racks when you want to cook two layers of food in one drawer. Place vegetables/starch in the bottom half of the drawer and protein in the upper half of the drawer. It is not recommended to mix fresh and frozen ingredients within the same drawer. For the best output, cook frozen food loads within 1 drawer.
- Why didn't my food cook fully?**
Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the desired zone, press **TEMP** and use the dial to adjust the temperature or press **TIME** and use the dial 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.

MANUFACTURER'S GUARANTEE

The Ninja Guarantee

When a consumer buys a product in the UK, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your "legal rights"). You can enforce your legal rights against your retailer, including Ninja if you bought your Ninja kitchen appliance from ninjakitchen.co.uk. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products that we give the owner an additional, free parts and labour manufacturer's guarantee of up to 2 years.

The guarantee it comes with is an important consideration - and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

The manufacturer's guarantee does not affect your legal rights.

How long are new Ninja machines guaranteed for?

Our manufacturer's guarantee lasts for one year from the date of purchase as standard, or for two years if you register your purchase with us within 28 days.

How do I register my Ninja guarantee?

If you have purchased your Ninja kitchen appliance directly from ninjakitchen.co.uk your guarantee is registered automatically. If you bought it from anywhere else in the UK, you can register your guarantee online within 28 days of purchase.

- To register online, please visit **www.ninjakitchen.co.uk/register-guarantee** or scan the QR code in your instruction booklet.
- Keep a note of the date you purchased the machine.

IMPORTANT:

- **Keep your receipt** if you bought your Ninja kitchen appliance from anywhere except ninjakitchen.co.uk. You will need it to claim under your guarantee.
- The free Ninja guarantee only applies in the UK.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee, you will get an extra year of cover. We'll also have your details to hand if we ever need to get in touch. If you further agree to receive communications from us, you can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja kitchen appliance and hear the latest news about new Ninja technology and launches.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement (at Ninja's discretion) of your Ninja machine, including all parts and labour.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

- Normal wear and tear.
- Accidental damage or faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the Ninja kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja Operating Manual supplied with your machine.
- Damage caused by use of the Ninja kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Damage caused by use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Damage caused by 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.

How can I claim under the free Ninja guarantee?

Contact our customer service helpline on 0800 862 0453. For service hours please visit our website under 'Contact Us'. It's free to call, and you'll be put straight through to a Ninja representative. You'll also find online support at **<https://support.ninjakitchen.co.uk/>**. The Ninja representative will go through some **troubleshooting with you, and if we conclude that the item has failed, we will send you a replacement part or a returns label to send the defective item back to us free of charge. When you have delivered the defective product to us, we will send you a replacement.**

Please remember that the item will need to be boxed when you return it to us. It can be any suitable box, it does not have to be the original packaging.

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

GRACIAS

por comprar la freidora de aire de 2 cajones Ninja® Double Stack XL



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- y 50-60 Hz

Vatios: 2470 W

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

ÍNDICE

Registro del producto	2
Instrucciones importantes	3
Piezas	5
Conoce tu freidora de aire	6
Botones de función	6
Botones de mando	6
Antes del primer uso	6
Uso de la freidora de aire	7
Cocinar con Double Stack Pro	7
Cocinar con la tecnología DualZone	8
Cocinar en una única zona	9
Air Fry (freír con aire)	9
Max Crisp (gratinar)	10
Bake (hornea)	10
Roast (asar)	11
Reheat (recalentar)	12
Dehydrate (deshidrata)	12
Terminar el tiempo de cocción	12
Limpieza y mantenimiento	13
Consejos útiles	13
Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes	14

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita ninjakitchen.eu/register-guarantee o llama al 900 839 453 para registrar tu nuevo producto Ninja® en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Te pediremos que nos indiques el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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

Cuando utilices un producto eléctrico, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

⚠ ADVERTENCIAS

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

- 22 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor.

NO llenes los recipientes en exceso cuando cocines. De lo contrario, se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se utiliza el producto.

- 23 El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que el rendimiento del producto podría verse afectado. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.
- 24 En caso de que salga humo negro de la unidad, desenchúfala de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- 25 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** salvamanteles o guantes de horno aislantes, así como las asas disponibles.
- 26 Extrema las precauciones cuando el producto contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 27 El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves. Mantén el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** dejes que el cable cuele de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.

- 28 Los cajones, rejillas y placas para gratinar alcanzan temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita tocar los cajones, rejillas y placas al extraerlos del producto. **SIEMPRE** debes colocarlos sobre una superficie resistente al calor una vez los hayas extraído. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

- 29 **NO** coloques ninguno de los siguientes materiales en el producto: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares. Podrían provocar un incendio.
- 30 Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.
- 31 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del producto.
- 32 Para desconectarlo, apaga cualquier control y, a continuación, desenchufa el producto de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas, o almacenarlo.
- 33 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.
- 34 Consulta la sección de limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.



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



Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.

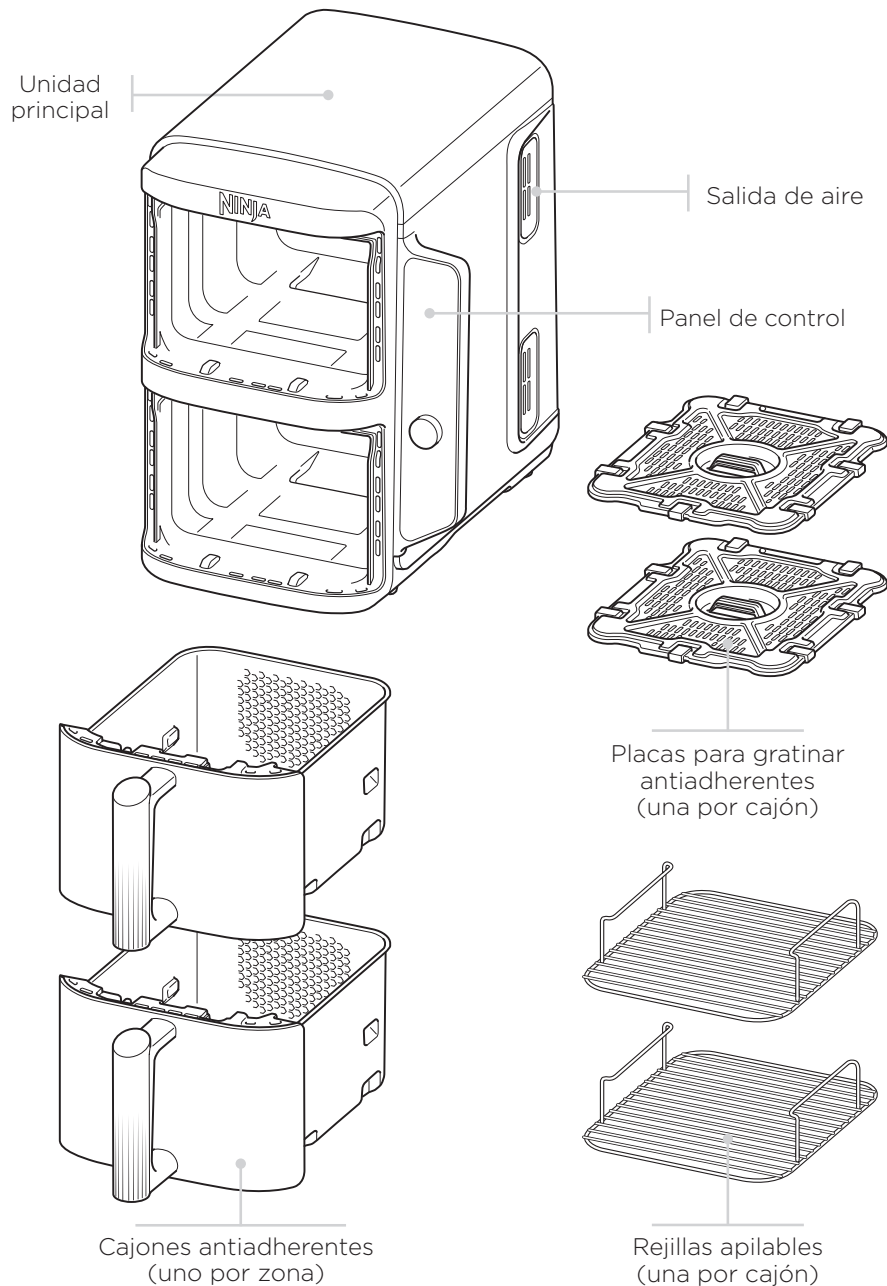


Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.es o ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

BOTONES DE FUNCIÓN

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

MAX CRISP (gratinar): ideal para cocinar alimentos congelados, como patatas fritas o nuggets de pollo, que requieran una temperatura elevada en pequeñas cantidades.

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

ROAST (asar): usa la unidad como horno para lograr una carne jugosa, hornear dulces y mucho más.

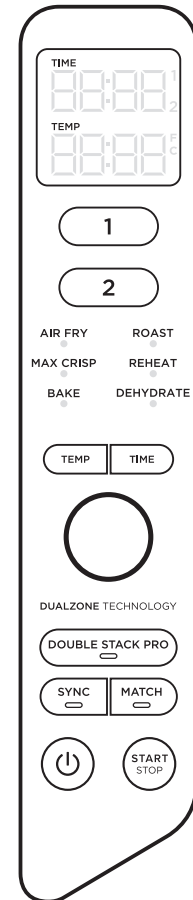
REHEAT (recalentar): aprovecha las sobras calentándolas lentamente y consigue un resultado crujiente.

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

Botón de encendido/apagado: este botón  permite encender y apagar el producto, además de detener todas las funciones de cocción.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- 1 Para controlar el resultado del cajón de la izquierda (zona 1).
- 2 Para controlar el resultado del cajón de la derecha (zona 2).



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

Botón TEMP (temperatura): pulsa el botón **TEMP** y, a continuación, gira el selector para ajustar la temperatura de cocción antes o durante el cocinado.

Botón TIME (tiempo): pulsa el botón **TIME** y, a continuación, gira el selector para ajustar el tiempo de cocinado de cualquier función antes o durante cualquier ciclo de cocción.

DOUBLE STACK PRO: prepara 4 comidas al mismo tiempo en 2 cajones independientes de la freidora de aire de manera completa y uniforme.

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): gira el selector a uno y otro lado para seleccionar la función que prefieras. Para empezar a cocinar, pulsa el botón **START/STOP**.

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

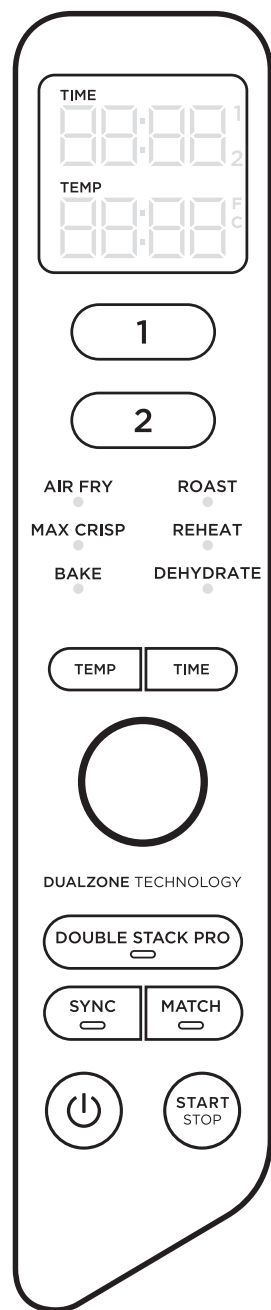
MODO ESPERA: transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, el producto entra en modo espera.

ANTES DEL PRIMER USO

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

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

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



COCINAR CON DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro te permite cocinar 4 comidas al mismo tiempo en 2 cajones independientes. Puedes cocinar en ambas zonas o solo en una.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de **SYNC** o **MATCH**, consulta la página 8.

Para utilizar estas funciones, pulsa **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **SYNC** o **MATCH**.

Para cocinar en una única zona, pulsa **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **START/STOP**.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulta las páginas 9-12.

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

- 1 Selecciona la zona que deseas detener.
- 2 Pulsa **START/STOP** para detener la cocción.
- 3 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.

PAUSA DE COCINADO

La cocción se detendrá automáticamente cuando se retire un cajón. Vuelve a introducir el cajón para reanudarla.

CUANDO SE UTILIZA EN MODO SYNC o MATCH

Si abres un cajón, el otro se pondrá en pausa automáticamente para que la cocción pueda seguir terminando al mismo tiempo. Vuelve a introducir el cajón para continuar la cocción en ambas zonas.

COCINAR CON LA TECNOLOGÍA DUALZONE

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

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulta las páginas 9-12.

SYNC

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

- 1 Coloca los ingredientes en los cajones y, a continuación, introdúcelos en la unidad.
- 2 Selecciona la zona 1. Gira el selector a la función de cocción que quieras. Pulsa el botón **TEMP** y gira el selector para ajustar la temperatura y pulsa el botón **TIME** y gira el selector para ajustar el tiempo.
- 3 Selecciona la zona 2 y, a continuación, gira el selector a la función de cocción deseada. Pulsa el botón **TEMP** y gira el selector para ajustar la temperatura y usa las flechas de **TIME** para ajustar el tiempo.

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

- 4 Pulsa **SYNC** y, a continuación, pulsa **START/STOP** para comenzar a cocinar en la zona con el tiempo más largo. La otra zona mostrará la palabra **Hold**. La unidad emitirá un pitido y activará la segunda zona cuando a las dos zonas les quede el mismo tiempo.

NOTA: Si te parece que la comida de una de las zonas ya está lista antes de que se acabe el tiempo de cocción, puedes **DETENER UNA SOLA ZONA**. Selecciona esa zona y pulse **START/STOP**. Consulta la página 9 para obtener más instrucciones.

- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

MATCH

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

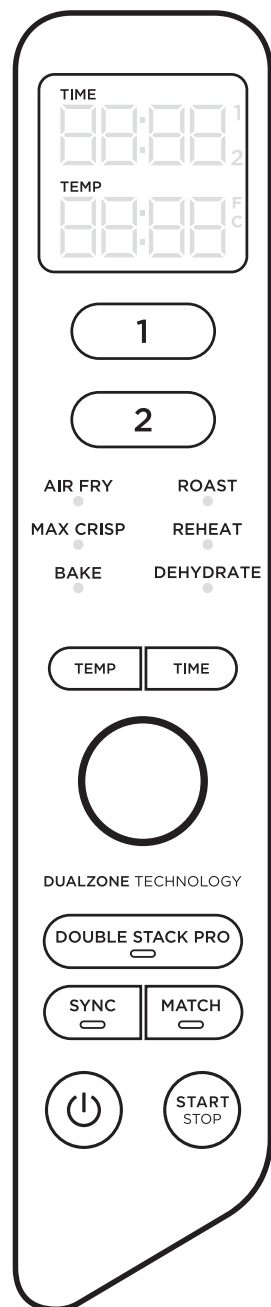
- 1 Coloca los ingredientes en los cajones y, a continuación, introdúcelos en la unidad.
- 2 Selecciona la zona 1. Gira el selector a la función de cocción que quieras. Pulsa el botón **TEMP** y gira el selector para ajustar la temperatura y pulsa el botón **TIME** y gira el selector para ajustar el tiempo.
- 3 Pulsa el botón **MATCH** para copiar la configuración de la zona 1 en la zona 2. A continuación, pulsa **START/STOP** para empezar a cocinar en las dos zonas.
- 4 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 5 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

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

- 1 Selecciona la zona 1 y, a continuación, gira el selector a la función deseada. Pulsa el botón **TEMP** y gira el selector para ajustar la temperatura.
- 2 Pulsa el botón **TIME** y gira el selector para ajustar el tiempo.
- 3 Selecciona la zona 2 y repite los pasos 1 y 2.
- 4 Pulsa **START/STOP** para empezar a cocinar en las dos zonas.

NOTA: Si te parece que la comida de una de las zonas ya está lista antes de que se acabe el tiempo de cocción, puedes **DETENER UNA SOLA ZONA**. Selecciona esa zona y pulse **START/STOP**. Consulta la página 9 para obtener más instrucciones.

- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.



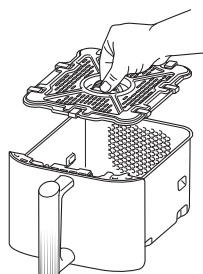
COCINAR EN UNA SOLA ZONA

Para encender la unidad, enchufa el cable de alimentación en una toma y, a continuación, pulsa el botón © de encendido/apagado.

Air fry

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 200 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.



- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **AIR FRY** utilizando el selector.
- 3 Pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulsa **START/STOP** para comenzar la cocción.

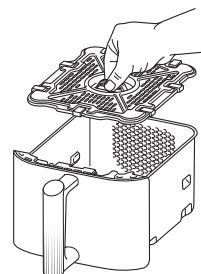
NOTA: Durante la cocción, puedes sacar el cajón para remover o agitar los ingredientes y obtener un resultado uniforme.

- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

Max Crisp

NOTA: En la función Max Crisp (gratinar) no es posible ajustar la temperatura y tampoco es necesario hacerlo. La temperatura viene preestablecida a 240 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.

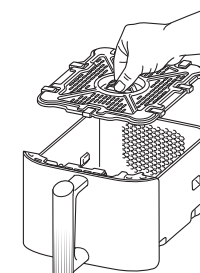


- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **MAX CRISP** utilizando el selector.
- 3 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos. Pulsa **START/STOP** para comenzar la cocción.
- 4 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 5 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

Bake

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 160 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón (opcional) y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.

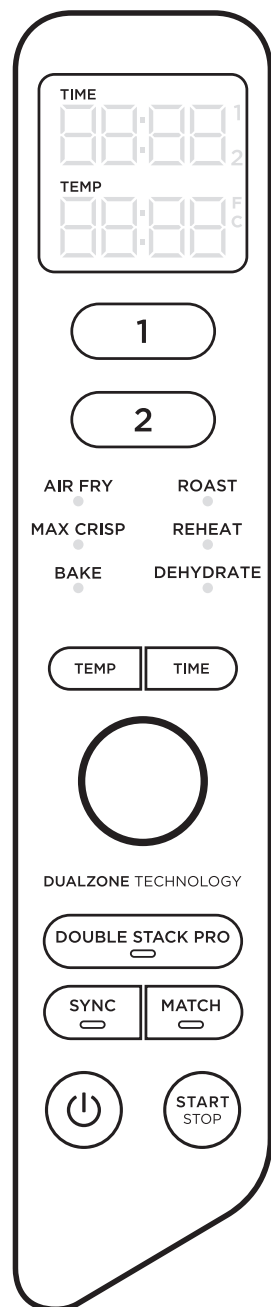


- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **BAKE** utilizando el selector.

NOTA: Para convertir las recetas de horno convencional, reduce la temperatura 10 °C en la freidora.

- 3 Pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulsa **START/STOP** para comenzar la cocción.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

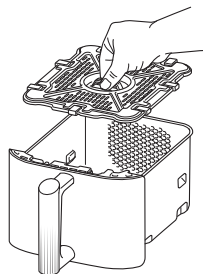
USO DE LA FREIDORA DE AIRE (CONT.)



Roast

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 190 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón (opcional) y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.

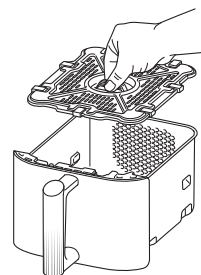


- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **ROAST** con el selector.
- 3 Pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulsa **START/STOP** para comenzar la cocción.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

Reheat

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 170 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón (opcional) y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.



- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **REHEAT** utilizando el selector.
- 3 Pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulsa **START/STOP** para comenzar el recalentamiento.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

Dehydrate

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 60 °C.

- 1 Coloca una sola capa de ingredientes en el cajón. A continuación, instala la placa de gratinar en el cajón, encima de los ingredientes, y pon una segunda capa de ingredientes sobre la placa para gratinar.
- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **DEHYDRATE** utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utiliza las flechas **TEMP** para ajustar la temperatura que prefieras.
- 3 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Pulsa **START/STOP** para empezar a deshidratar.
- 4 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 5 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

NOTA: Si durante la cocción con **SYNC** se retira un cajón durante más de 2 minutos, el programa se cancelará. Tendrás que volver a programar la unidad para reanudar la cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Desenchufa el aparato de la toma de corriente y espera a que se haya enfriado del todo antes de limpiarlo.

Pieza/accesorio	Método de limpieza	¿Apto para lavavajillas?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pasa un paño húmedo. NOTA: NUNCA sumerjas la unidad en agua ni en ningún otro líquido. NUNCA laves la unidad principal o el cajón en el lavavajillas.	No
Cajones, placas para gratinar y rejillas apilables	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seca todas las piezas al aire o con un paño tras cada uso. Para prolongar la vida útil de los accesorios, te recomendamos lavarlos a mano.	Sí

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

CONSEJOS ÚTILES

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

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar una única zona?** Selecciona la zona activa, pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura o pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar ambas zonas?** Selecciona la zona deseada, pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura o pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo.
- **¿Hay que precalentar la unidad?** La unidad no necesita precalentarse.
- **¿Se pueden cocinar distintos alimentos en cada zona sin tener que preocuparse por la contaminación cruzada?** Sí, cada zona es independiente y tiene su propia resistencia y ventilador.
- **¿Cómo puedo detener la cuenta atrás?** El temporizador se detendrá de forma automática cuando retires los cajones de la unidad. Vuelve a meter el cajón en un intervalo de 10 minutos para reanudar la cocción o la zona del cajón abierto se cancelará.
- **¿Cómo se puede pausar o detener una zona si se están empleando ambas?** Para detener una zona, pulsa primero el botón de la zona y, a continuación, **START/STOP**. Para detener ambas zonas, basta con pulsar **START/STOP**.
- **¿Es seguro colocar el cajón en la encimera?** El cajón se calentará durante la cocción. Extrema las precauciones al manipularlo y colócalo solo sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo se debe usar la placa para gratinar?** Utiliza la placa para gratinar cada vez que desees que la comida salga crujiente. La placa eleva la comida dentro del cajón para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, y los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿Cuándo debería usar las rejillas apilables?** Usa las rejillas apilables cuando desees cocinar dos capas de comida en un único cajón. Coloca las verduras/féculas en la mitad inferior y las proteínas en la mitad superior del cajón. No se recomienda mezclar ingredientes frescos y congelados en el mismo cajón. Para obtener el mejor resultado, cocina la comida congelada en un cajón.
- **¿Por qué la comida no se ha hecho del todo?** Asegúrate de que el cajón esté insertado por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del cajón sin que se superpongan. Para conseguir que queden aún más crujientes, remueve el cajón. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Selecciona la zona deseada, pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura o pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo.
- **¿Por qué se ha quemado la comida?** Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?** En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Usa palillos de cóctel de madera para fijar los alimentos ligeros y sueltos, como la rebanada de pan superior de un bocadillo.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado líquido?** Sí, pero utiliza la técnica de rebozado adecuada. Es importante rebozar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presiona el pan rallado firmemente sobre los ingredientes rebozados para que el ventilador no lo despegue y salga volando.
- **¿Por qué pita la unidad?** Porque la comida ha terminado de cocinarse o ha empezado la cocción en la otra zona.
- **¿Por qué la pantalla se ha puesto en negro?** La unidad está en modo espera. Pulsa el botón © de encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Por qué aparece un mensaje de error «E» en la pantalla?** La unidad no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

La garantía de Ninja

Cuando una persona adquiere un producto en la Unión Europea, está amparada por derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus «derechos legales»). Puedes hacer valer tus derechos legales frente a tu proveedor, incluido Ninja, si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en ninjakitchen.es. No obstante, en Ninja estamos tan seguros de la calidad de nuestros productos que damos al propietario una garantía adicional gratuita de hasta 2 años en piezas y mano de obra.

La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

La garantía del fabricante no afecta a tus derechos legales.

¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos de Ninja?

Nuestra garantía del fabricante tiene una duración estándar de un año a partir de la fecha de compra, o de dos años si registras tu compra con nosotros en un plazo de 28 días.

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Si has adquirido tu electrodoméstico de cocina Ninja directamente en ninjakitchen.es, tu garantía ampliada se registrará automáticamente. Si lo compraste en otro sitio de Reino Unido, puedes registrar la garantía en línea en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra.

- Para registrarla en línea, visita www.ninjakitchen.es y accede a la sección «Registrar mi garantía» o escanea el código QR que aparece en el manual de instrucciones.

- Anota la fecha en la que compraste el producto.

IMPORTANTE:

- **Conserva el recibo de compra** si compraste tu electrodoméstico de cocina Ninja en cualquier lugar excepto en ninjakitchen.eu. Lo necesitarás para hacer valer la garantía.

- La garantía Ninja gratuita solo se aplica en la Unión Europea.

¿Cuáles son las ventajas de registrar mi garantía gratuita de Ninja?

Al registrar la garantía, obtendrás un año adicional de cobertura. Obtendremos tus datos por si necesitamos contactar contigo alguna vez. Si aceptas que te enviemos comunicaciones, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu electrodoméstico de cocina Ninja e información sobre nuevos lanzamientos y tecnologías de Ninja.

¿Qué cubre la garantía gratuita de Ninja?

Reparación o recambio de tu electrodoméstico Ninja (a discreción de Ninja), incluidas todas las piezas y la mano de obra.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita de Ninja?

- 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 Ninja, sin respetar las instrucciones de uso de Ninja que vienen con el producto.
- Daños causados por el uso del electrodoméstico de cocina Ninja para fines distintos de los propios del hogar.
- Daños causados por el uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Daños causados por el uso de piezas y accesorios que no sean componentes originales de Ninja.
- Instalación defectuosa (excepto cuando la haya realizado Ninja).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por terceros ajenos a Ninja o a sus representantes.

¿Cómo puedo acogerme a la garantía gratuita de Ninja?

Ponte en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente en el 900 839 453. Para conocer los horarios de atención al cliente, ve al apartado de contacto de nuestro sitio web. La llamada te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar asistencia en línea en <https://support.ninjakitchen.es/>. El representante de Ninja se encargará de intentar **resolver el problema contigo y, si llegamos a la conclusión de que el artículo no funciona bien, te enviaremos una pieza de recambio o una etiqueta de devolución para que nos envíes el producto defectuoso sin coste alguno. Cuando nos hayas entregado el producto defectuoso, te enviaremos uno de recambio.**

Recuerda que el artículo tiene que ir embalado cuando nos lo devuelvas. Puedes usar cualquier caja en la que quepa, no es necesario que sea el embalaje original.

¿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. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los productos Ninja en www.ninjakitchen.es. Recuerda que la garantía podría no cubrir los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja.

MERCI

d'avoir choisi la Friteuse à air chaud Ninja Double Stack XL 2 tiroirs



ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

 <https://ninjakitchen.eu/register-guarantee>

 Scannez le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 2470 W

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

TABLE DES MATIÈRES

Enregistrement du produit	2
Mises en garde importantes	3
Parties	5
Présentation de votre Friteuse à air chaud	6
Modes de cuisson	6
Boutons de commande	6
Avant la première utilisation	6
Utilisation de votre friteuse à air chaud	7
Cuisiner avec Double Stack Pro	7
Cuisiner avec la technologie DualZone	8
Cuisiner dans un seul compartiment	9
Air Fry (Frire sans huile)	9
Max Crisp (Croustillant max)	10
Bake (Cuire au four)	10
Roast (Rôtir)	11
Reheat (Réchauffer)	12
Dehydrate (Déshydrater)	12
Arrêter la cuisson	12
Nettoyage et entretien	13
Conseils pratiques	13
Guide de dépannage	14

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Rendez-vous sur <https://ninjakitchen.eu/register-guarantee> ou appelez le +33 (800) 908874 pour enregistrer votre nouveau produit Ninja® dans les 28 jours suivant l'achat. Il vous sera demandé d'indiquer le nom du magasin, la date d'achat et le numéro de modèle, ainsi que vos nom et adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous contacter dans le cas improbable où un avis de sécurité associé à un produit serait émis.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

Veillez lire attentivement toute la notice d'utilisation avant d'utiliser votre Friteuse à air chaud Ninja Double Stack XL 2 tiroirs Ninja®.

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

- 22** Éviter tout contact entre les aliments et les résistances de chauffe. **NE PAS** trop remplir l'appareil avant la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.
- 23** La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Afin d'éviter tout risque de maladie, utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 24** Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 25** **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants et utiliser les poignées prévues à cet effet.
- 26** Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles.
- 27** Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact du câble avec des surfaces chaudes.
- 28** Les tiroirs, les grilles métalliques et les plaques de cuisson sont portés à très haute température pendant la cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait des tiroirs, des grilles métalliques et des plaques de l'appareil. **TOUJOURS** placer les tiroirs, les grilles et les plaques sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 29** **NE PAS** mettre l'un des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage et autres. Ils peuvent provoquer un incendie.
- 30** Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants en d'autres matériaux que le métal ou le verre.
- 31** Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 32** Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « OFF » (Arrêt), puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 33** **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 34** Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



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



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

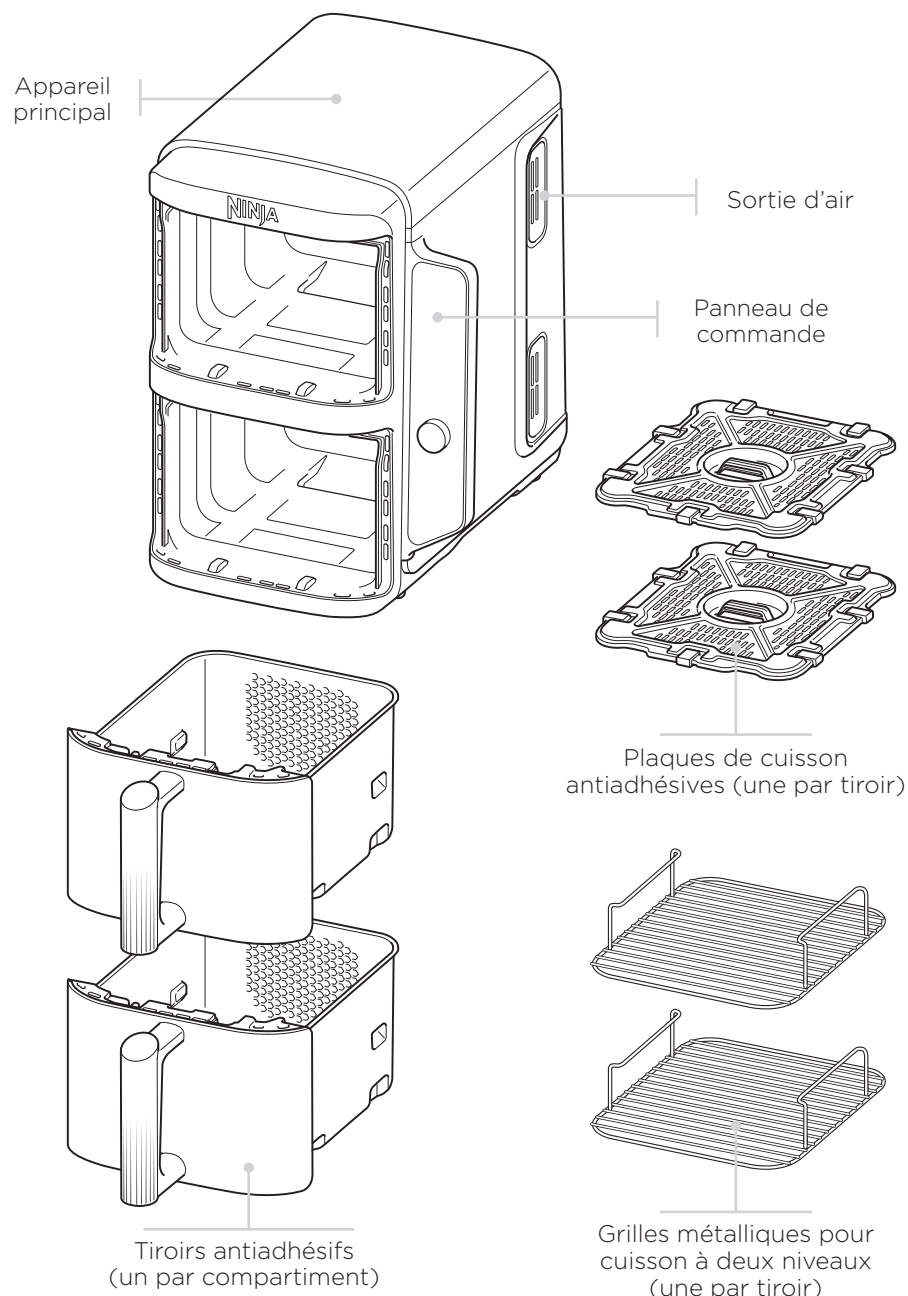


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION



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

MODES DE CUISSON**AIR FRY (Frire sans huile) :**

utilisez ce programme pour donner du croustillant et du croquant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

MAX CRISP (Croustillant max) :

parfait pour cuisiner de petites quantités d'aliments surgelés comme des frites ou des nuggets de poulet, qui nécessitent peut-être une température élevée.

BAKE (Cuire au four) :

créez des pâtisseries et des desserts gourmands.

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

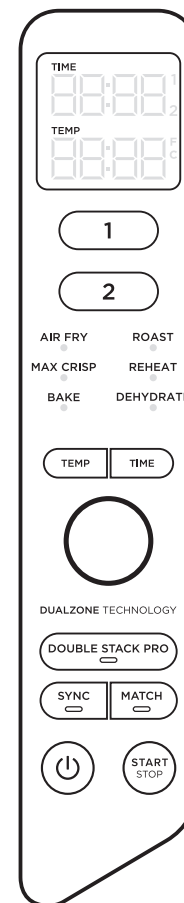
REHEAT (Réchauffer) : rendez à vos restes tout leur croustillant en les réchauffant en douceur.

DEHYDRATE (Déshydrater) : permet de déshydrater vos viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

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

BOUTONS DE COMMANDE

- ① Contrôlez la sortie pour le tiroir de gauche (compartiment 1).
- ② Contrôlez la sortie pour le tiroir de droite (compartiment 2).



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

Bouton TEMP (Température) : appuyez sur le bouton **TEMP**, puis tournez le bouton principal pour régler la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Bouton TIME (Temps de cuisson) : appuyez sur le bouton **TIME**, puis tournez le bouton principal pour régler le temps de cuisson de n'importe quel mode avant ou pendant le cycle de cuisson.

DOUBLE STACK PRO : permet de préparer jusqu'à 4 aliments à la fois dans les 2 tiroirs indépendants de friture sans huile pour des repas et des en-cas parfaitement croustillants.

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

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

Bouton START/STOP (Marche/Arrêt) : tournez le bouton principal d'un côté à l'autre pour choisir le mode de cuisson souhaité. Démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton **START/STOP**.

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

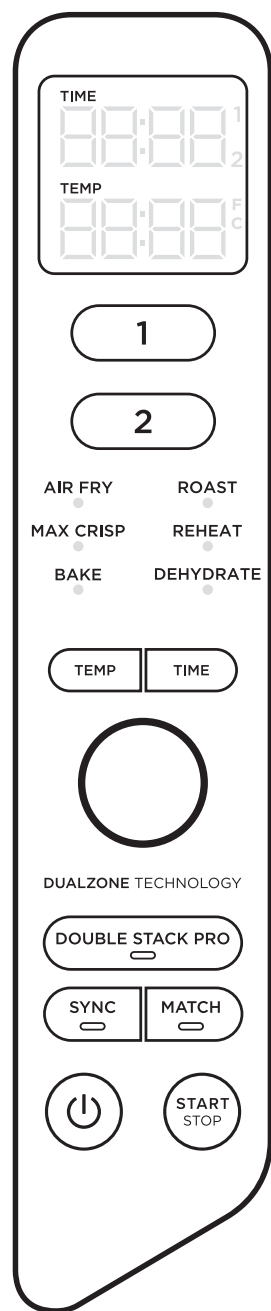
MODE DE VEILLE : après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil se mettra en mode de veille.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

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



CUISINER AVEC DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro permet de préparer jusqu'à 4 aliments à la fois dans les 2 tiroirs indépendants. Vous pouvez utiliser un seul compartiment ou les deux à la fois.

Pour plus d'informations sur l'utilisation des fonctions **SYNC** et **MATCH**, consultez la page 8.

Pour utiliser ces programmes, appuyez sur **DOUBLE STACK PRO** avant d'appuyer sur **SYNC** ou **MATCH**.

Pour cuisiner dans un seul compartiment, appuyez sur **DOUBLE STACK PRO** avant d'appuyer sur **START/STOP**.

Pour plus d'informations sur l'utilisation de chaque programme, consultez les pages 9 à 12.

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 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.

METTRE LA CUISSON EN PAUSE

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

EN MODE SYNC ou MATCH

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

CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE

La technologie DualZone utilise deux compartiments de cuisson pour augmenter la polyvalence de l'appareil. La fonction Sync garantit que, peu importe leurs paramètres de cuisson, les deux compartiments termineront et seront prêts à servir en même temps. Pour plus d'informations sur l'utilisation de chaque programme, consultez les pages 9 à 12.

Fonction SYNC

Pour terminer la cuisson en même temps lorsque les aliments ont des temps, températures ou modes de cuisson différents :

- 1 Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
- 2 Sélectionnez le compartiment 1. Utilisez le bouton principal pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton **TEMP**, puis tournez le bouton principal pour régler la température de cuisson. Appuyez sur le bouton **TIME**, puis tournez le bouton principal pour régler le temps de cuisson.
- 3 Sélectionnez le compartiment 2, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton **TEMP**, puis tournez le bouton principal pour régler la température de cuisson. Utilisez les flèches **TIME** pour régler le temps de cuisson.

REMARQUE : vous pouvez sélectionner un programme différent pour le compartiment 2.

- 4 Appuyez sur **SYNC**, puis sur le bouton **START/STOP** 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 deuxième compartiment.

REMARQUE : si vous voyez que la préparation dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **ARRÊTER LA CUISSON DANS UN COMPARTIMENT**. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur **START/STOP**. Pour plus d'informations, consultez la page 9.

- 5 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.
- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

MATCH

Pour cuire une plus grande quantité du même aliment ou cuire différents aliments en utilisant le même mode, la même température et le même temps de cuisson :

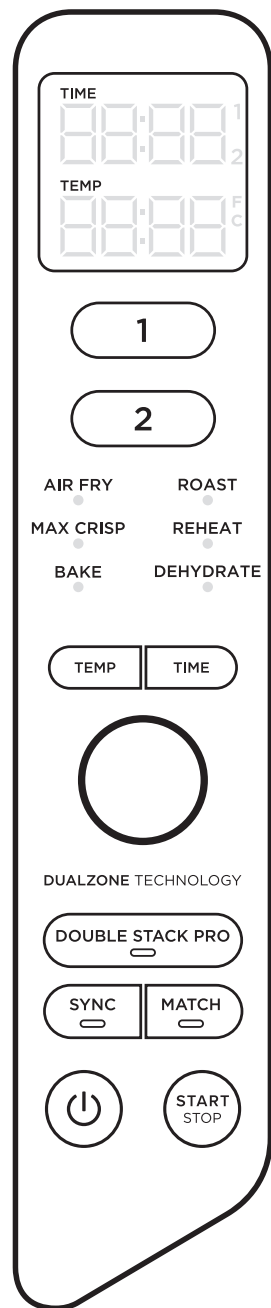
- 1 Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
- 2 Sélectionnez le compartiment 1. Utilisez le bouton principal pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton **TEMP**, puis tournez le bouton principal pour régler la température de cuisson. Appuyez sur le bouton **TIME**, puis tournez le bouton principal pour régler le temps de cuisson.
- 3 Appuyez sur le bouton **MATCH** pour copier les paramètres du compartiment 1 dans le compartiment 2. Puis appuyez sur le bouton **START/STOP** pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.
- 4 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

Les deux compartiments commencent en même temps, mais se terminent à des moments différents :

- 1 Sélectionnez le compartiment 1, puis utilisez le bouton principal pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. Appuyez sur le bouton **TEMP**, puis tournez le bouton principal pour régler la température de cuisson.
- 2 Appuyez sur le bouton **TIME**, puis tournez le bouton principal pour régler le temps de cuisson.
- 3 Sélectionnez le compartiment 2, puis répétez les étapes 1 et 2.
- 4 Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.

REMARQUE : si vous voyez que la préparation dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **ARRÊTER LA CUISSON DANS UN COMPARTIMENT**. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur **START/STOP**. Pour plus d'informations, consultez la page 9.

- 5 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.
- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.



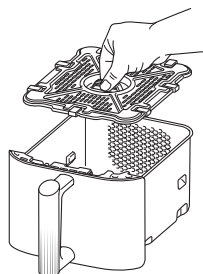
CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

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

Air Fry

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

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



- 2 Sélectionnez le compartiment 1 ou 2. Sélectionnez **AIR FRY** à l'aide du bouton principal.
- 3 Appuyez sur **TEMP** et utilisez le bouton principal pour régler la température désirée.
- 4 Appuyez sur **TIME** et utilisez le bouton principal pour régler le temps de cuisson par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.

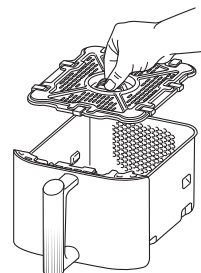
REMARQUE : pendant la cuisson, vous pouvez retirer le tiroir et remuer ou mélanger les ingrédients pour obtenir un croustillant parfait.

- 5 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.
- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

Max Crisp

REMARQUE : il n'est pas possible ni nécessaire d'ajuster la température avec le programme 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.

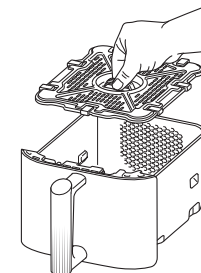


- 2 Sélectionnez le compartiment 1 ou 2. Sélectionnez **MAX CRISP** à l'aide du bouton principal.
- 3 Appuyez sur **TIME** et utilisez le bouton principal pour régler le temps de cuisson par paliers de 1 minute, jusqu'à 30 minutes. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

Bake

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

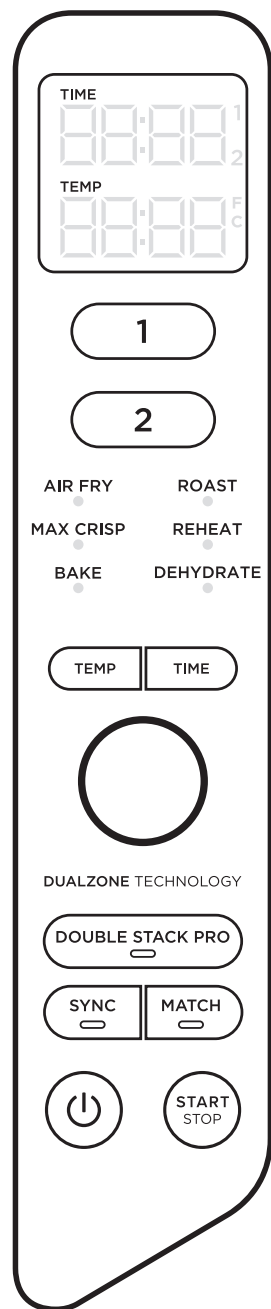
- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 2 Sélectionnez le compartiment 1 ou 2. Sélectionnez **BAKE** à l'aide du bouton principal.

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

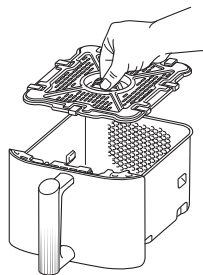
- 3 Appuyez sur **TEMP** et utilisez le bouton principal pour régler la température désirée.
- 4 Appuyez sur **TIME** et utilisez le bouton principal pour régler le temps de cuisson par paliers de 1 minute jusqu'à un maximum d'1 heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.
- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.



Roast

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

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

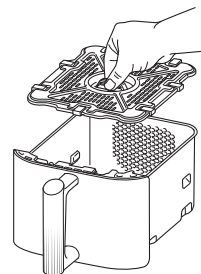


- 2 Sélectionnez le compartiment 1 ou 2. Sélectionnez **ROAST** à l'aide du bouton principal
- 3 Appuyez sur **TEMP** et utilisez le bouton principal pour régler la température désirée.
- 4 Appuyez sur **TIME** et utilisez le bouton principal pour régler le temps de cuisson par paliers d'1 minute jusqu'à un maximum d'1 heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour lancer la cuisson.
- 5 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.
- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

Reheat

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 Sélectionnez le compartiment 1 ou 2. Sélectionnez **REHEAT** à l'aide du bouton principal.
- 3 Appuyez sur **TEMP** et utilisez le bouton principal pour régler la température désirée.
- 4 Appuyez sur **TIME** et utilisez le bouton principal pour régler le temps de cuisson par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure. Appuyez sur le bouton **START/STOP** pour commencer le réchauffage.
- 5 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.
- 6 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

Dehydrate

REMARQUE : la température est réglée par défaut sur 60 °C

- 1 Introduisez 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 Sélectionnez le compartiment 1 ou 2. Sélectionnez **DEHYDRATE** à l'aide du bouton principal. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches **TEMP** pour régler la température.
- 3 Appuyez sur **TIME** et utilisez le bouton principal pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la déshydratation.
- 4 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip) et l'écran affichera « **COOL** » pendant 60 secondes.
- 5 Retirez les ingrédients en renversant le panier ou en utilisant des ustensiles/pincettes avec des embouts en silicone.

REMARQUE : si, pendant la cuisson avec la fonction **SYNC**, vous retirez le tiroir pendant plus de deux minutes, le programme sera annulé. Vous devrez reprogrammer chaque compartiment pour reprendre la cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Pièce/Accessoire	Méthode de nettoyage	Compatibles au lave-vaisselle ?
Appareil principal	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide REMARQUE : NE JAMAIS immerger l'appareil principal dans de l'eau ou d'autres liquides. NE JAMAIS laver l'unité principale ou les tiroirs au lave-vaisselle.	Non
Tiroirs, plaques de cuisson et grilles de cuisson	Ces éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main. Pour prolonger la durée de vie des accessoires, nous recommandons le lavage à la main.	Oui

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

CONSEILS PRATIQUES

- Pour un résultat optimal avec Double Stack Pro, placez toujours les légumes/les féculents dans la moitié inférieure des tiroirs sur la plaque de cuisson et les protéines dans la moitié supérieure sur les grilles de cuisson.
- Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, remuez-les régulièrement jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés 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 éviter la surcuisson.
- Le ventilateur de la friteuse sans huile 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 plaques et les grilles de cuisson surélèvent les aliments dans les tiroirs afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients, pour un croustillant homogène.
- Après avoir sélectionné un mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton **START/STOP** pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera à la température et pour la 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 degré de 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 afin d'éviter toute surcuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Comment puis-je régler la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise un seul compartiment ?**
Sélectionnez le compartiment utilisé, puis appuyez sur **TEMP** et utilisez le bouton principal pour régler la température ou appuyez sur **TIME** et utilisez le bouton principal pour ajuster le temps de cuisson.
- Comment puis-je ajuster la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise les deux compartiments ?**
Sélectionnez le compartiment souhaité, puis appuyez sur **TEMP** et utilisez le bouton principal pour régler la température ou appuyez sur **TIME** et utilisez le bouton principal 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 craindre un mélange des goûts ?**
Oui, les deux compartiments sont autonomes avec des résistances de chauffe et des ventilateurs séparés.
- Comment mettre mon compte à rebours en pause ?**
Le compte à rebours se mettra en pause automatiquement si vous retirez les tiroirs de l'appareil. Réinsérez le tiroir dans les 10 minutes pour reprendre la cuisson ou le compartiment ouvert sera désactivé.
- Comment faire pour arrêter un compartiment lorsque j'utilise les deux ?**
Pour arrêter un compartiment, appuyez d'abord sur le bouton du compartiment, puis appuyez sur **START/STOP**. Pour arrêter les deux compartiments, appuyez simplement sur le bouton **START/STOP**.
- Puis-je poser le tiroir sur mon plan de travail ?**
Le tiroir chauffe pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous le manipulez, et placez-le uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Quand dois-je utiliser la plaque de cuisson ?**
Utilisez la plaque de cuisson lorsque vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans le compartiment de manière à ce que l'air puisse circuler tout autour et les cuire de façon uniforme.
- Quand dois-je utiliser les grilles de cuisson ?**
Utilisez les grilles de cuisson pour faire cuire des aliments sur deux niveaux dans le même tiroir. Placez les légumes/féculents dans la moitié inférieure du tiroir et les protéines dans la moitié supérieure du tiroir. Il n'est pas recommandé de mélanger des ingrédients frais et surgelés dans un même tiroir. Pour un résultat optimal, cuisinez les ingrédients surgelés dans un seul tiroir.
- Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas entièrement cuits ?**
Assurez-vous que le compartiment est 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 température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment lors de la cuisson. Sélectionnez simplement le compartiment souhaité, puis appuyez sur **TEMP** et utilisez le bouton principal pour régler la température ou appuyez sur **TIME** et utilisez le bouton principal 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 sans huile 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. Pressez fermement la chapelure sur les ingrédients panés, afin que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.
- Pourquoi l'appareil émet-il un signal sonore ?**
Soit la cuisson des aliments est terminée, soit il indique que l'autre compartiment a commencé à cuire.
- Pourquoi le panneau de commande est-il devenu noir ?**
L'appareil est en mode de veille. Appuyez sur le bouton d'alimentation © pour le rallumer.
- Pourquoi la lettre « E » s'affiche-t-elle sur l'écran ?** L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au +33 (800) 908874.

La garantie Ninja

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos « droits légaux »). Vous pouvez faire valoir vos droits légaux contre votre revendeur, y compris Ninja, si vous avez acheté votre appareil Ninja sur ninjakitchen.fr. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits, et fournit donc une garantie fabricant supplémentaire allant jusqu'à deux ans et comprenant les pièces et la main-d'œuvre.

La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant en ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

La garantie fabricant n'affecte en rien vos droits légaux.

Quelle est la durée de la garantie des appareils Ninja neufs ?

Notre garantie fabricant est valable pendant un an à partir de la date d'achat par défaut, ou deux ans si vous enregistrez votre achat dans les 28 jours.

Comment puis-je enregistrer ma garantie Ninja ?

Si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja directement auprès de ninjakitchen.fr, votre garantie est enregistrée automatiquement. Si vous l'avez acheté ailleurs, vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans les 28 jours suivant l'achat.

• Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur <https://ninjakitchen.eu/register-guarantee>, ou bien scannez le QR code figurant dans votre notice d'utilisation.

• Notez et conservez la date d'achat de votre appareil.

IMPORTANT :

• **Conservez votre ticket de caisse** si vous avez acheté votre appareil de cuisine Ninja ailleurs que sur ninjakitchen.fr. Vous en aurez besoin pour faire valoir votre garantie.

• La garantie gratuite Ninja ne s'applique qu'au Royaume-Uni.

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

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous bénéficiez d'une année de couverture supplémentaire. Nous disposerons également de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter. De plus, si vous acceptez de recevoir des communications de notre part, vous pouvez également bénéficier d'astuces et de conseils qui vous aideront à tirer le meilleur parti de votre appareil de cuisine Ninja, et serez informé(e) des nouvelles technologies et des nouveaux produits Ninja.

Que couvre la garantie gratuite Ninja ?

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja (à la discrétion de Ninja), y compris les pièces et la main-d'œuvre.

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

- L'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 Ninja non conformes à la notice d'utilisation Ninja fournie avec votre appareil.
- Les dommages causés par l'utilisation de l'appareil de cuisine Ninja à des fins autres que l'usage domestique normal.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces n'ayant pas été assemblées ou installées conformément à la notice d'utilisation.
- Les dommages causés par l'utilisation de pièces et d'accessoires autres que 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.

Comment puis-je faire valoir la garantie gratuite de Ninja ?

Contactez notre service clientèle au +33 (800) 908874. Pour connaître nos heures de service, consultez la rubrique « Nous contacter » de notre site Web. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en contact avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne ici : <https://support.ninjakitchen.fr>. Le représentant Ninja effectuera quelques **étapes de dépannage avec vous. Si nous concluons que le produit est défectueux, nous vous enverrons gratuitement une pièce de rechange ou une étiquette de retour pour renvoyer le produit défectueux. Lorsque nous aurons reçu le produit défectueux, nous vous enverrons un produit de remplacement.**

Veillez noter que le produit doit être emballé dans un carton lors de son renvoi. Il peut s'agir de n'importe quel carton adapté, et pas forcément de celui d'origine.

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

Les pièces de rechange et accessoires Ninja sont développés par les ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.fr. Veuillez noter que la garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'utilisation de pièces détachées autres que celles fournies par Ninja.

GRAZIE

per aver acquistato la friggitrice ad aria a 2 scomparti Ninja® Double Stack XL



REGISTRA IL TUO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Scansiona il codice QR con un dispositivo mobile

CONSERVARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conservare lo scontrino fiscale)

Negozi in cui è stato
acquistato il prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240 V, 50-60 Hz

Watt: 2.470 W

SUGGERIMENTO: il numero del modello e di serie sono entrambi riportati sulla targhetta del codice QR sul retro dell'unità, accanto al cavo di alimentazione.

SOMMARIO

Registrazione del prodotto	2
Precauzioni importanti	3
Componenti	5
Presentazione della friggitrice ad aria	6
Pulsanti funzione	6
Pulsanti operativi	6
Prima del primo utilizzo	6
Utilizzo della friggitrice ad aria	7
Cucinare con Double Stack Pro	7
Cucinare con la tecnologia DualZone	8
Cucinare in un'unica zona	9
Air Fry (Frittura ad aria)	9
Max Crisp (Croccantezza massima)	10
Bake (Cottura al forno)	10
Roast (Cottura arrosto)	11
Reheat (Riscaldamento)	12
Dehydrate (Essiccazione)	12
Terminare il tempo di cottura	12
Pulizia e manutenzione	13
Consigli utili	13
Guida alla risoluzione dei problemi	14

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Visita ninjakitchen.it e registra il prodotto oppure chiama il numero 800 961655 per registrare un nuovo prodotto Ninja® entro 28 giorni dall'acquisto. Verrà richiesto di fornire il nome del punto vendita, la data di acquisto, il numero di modello, il nome e l'indirizzo del cliente.

La registrazione ci permette di contattare il cliente nell'improbabile eventualità di dover comunicare un problema di sicurezza del prodotto.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

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

Quando si utilizza un elettrodomestico, osservare sempre le precauzioni di sicurezza, tra cui:

⚠ AVVERTENZE

- 1** Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 2** Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 3** Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.
- 4** **NON** appoggiare o conservare alcun oggetto sopra il prodotto quando è in uso.
- 5** **NON** collocare l'apparecchio sopra o vicino a un piano di cottura a gas o elettrico o all'interno di un forno riscaldato per evitare che si sviluppino incendi.
- 6** **NON** utilizzare **MAI** la presa elettrica sotto il piano di lavoro.
- 7** **NON** collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 8** **NON** utilizzare prolunghie. L'unità è provvista di un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore agli 8 anni lo utilizzino o vi rimangano impigliati e che le persone possano inciampare.
- 9** Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cuocere le pietanze solo nello scomparto fornito.
- 10** Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e contattare il Servizio clienti.
- 11** Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 12** Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 13** **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe risultare poco uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 14** Prima di posizionare lo scomparto rimovibile nell'unità principale, verificare che lo scomparto stesso e l'unità siano puliti e asciutti passando un panno morbido.
- 15** Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso errato può causare lesioni.
- 16** Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 17** **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 18** **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. Non collocare gli accessori all'interno di forni a microonde, a convezione e tradizionali o tostapane, oppure su piani di lavoro in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o un barbecue all'aperto. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, elettrocuzione o lesioni.
- 19** Verificare **SEMPRE** che gli scomparti siano chiusi correttamente prima di utilizzare l'unità.
- 20** **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito gli scomparti rimovibili.

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



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



Indica il rischio di lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti in caso di mancata osservanza delle avvertenze presenti in questo documento.

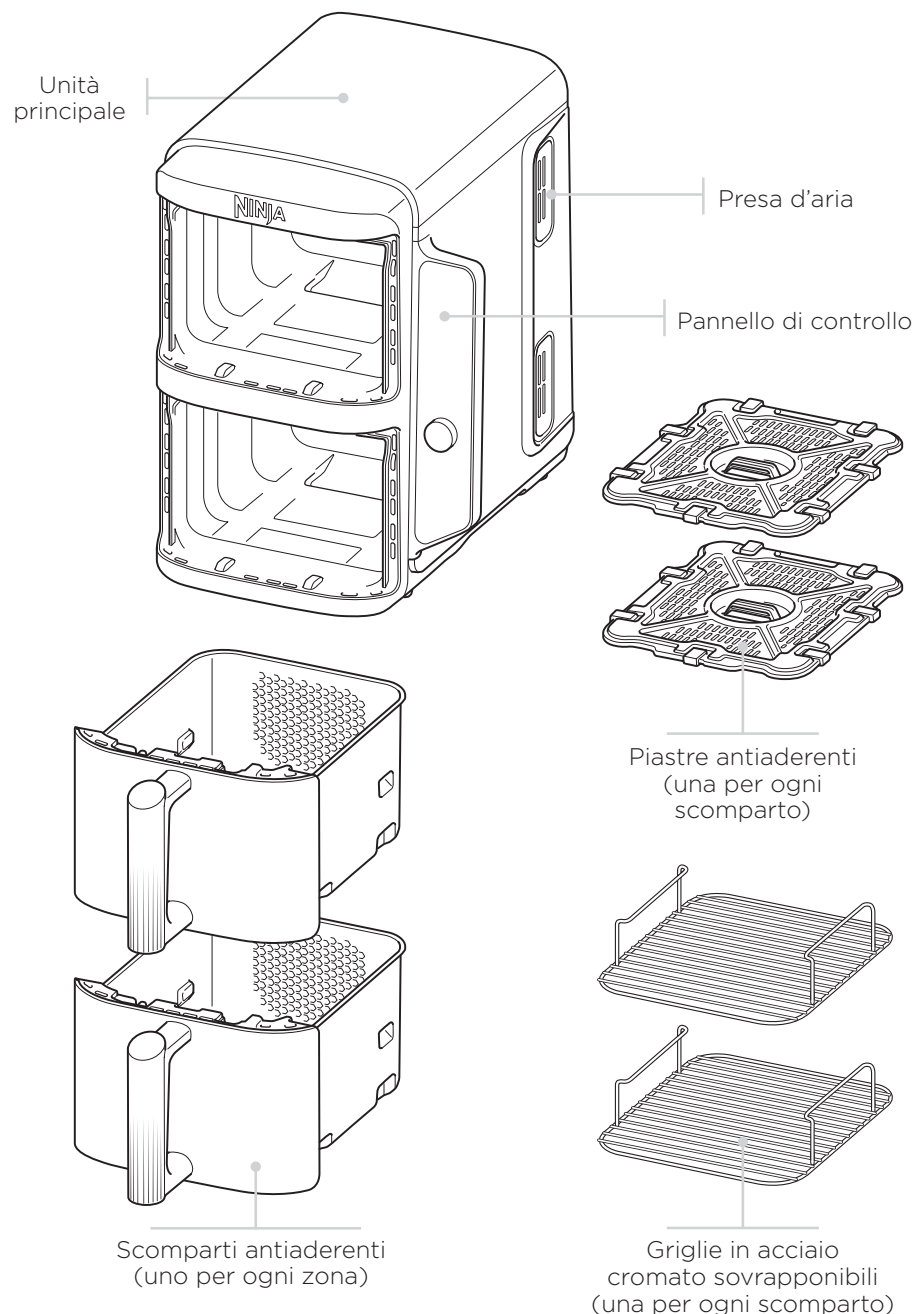


Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Per ordinare componenti aggiuntivi o accessori, visitare il sito ninjakitchen.it oppure contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.

PULSANTI E PROGRAMMI

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

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

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

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

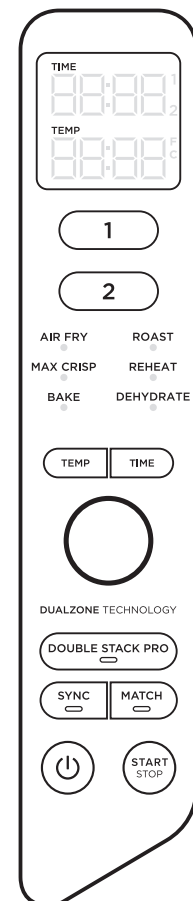
REHEAT (Riscaldamento): per scaldare gli avanzi e creare una deliziosa crosticina sulla superficie.

DEHYDRATE (Essiccazione): il programma che essicca carne, frutta e verdura per snack sani.

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

TASTI DI FUNZIONAMENTO

- 1 Comando dell'uscita dello scomparto di sinistra (Zona 1).
- 2 Comando dell'uscita dello scomparto di destra (Zona 2).



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

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

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

DOUBLE STACK PRO: per cuocere 4 pietanze contemporaneamente nei 2 scomparti indipendenti e ottenere pasti e spuntini extra croccanti.

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

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

Pulsante START/STOP (Avvio/Arresto): girare la manopola per selezionare il programma desiderato. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare la cottura.

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

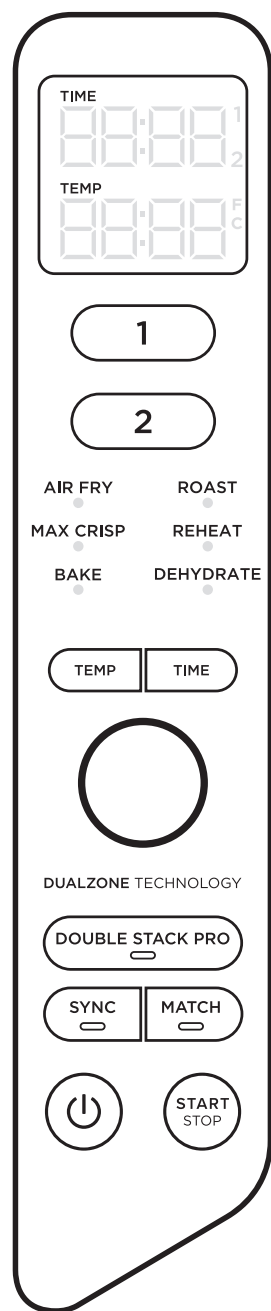
MODALITÀ STANDBY: se il pannello di controllo non viene utilizzato per più di 10 minuti, l'unità entra in modalità Standby.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni d'uso, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare gli scomparti, le griglie in acciaio cromato sovrapponibili e le piastre antiaderenti in acqua calda e sapone, quindi risciacuarli e asciugarli completamente. Gli scomparti, le griglie in acciaio cromato sovrapponibili e le piastre antiaderenti sono gli **UNICI** componenti lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la vita degli accessori, consigliamo il lavaggio a mano. **NON** lavare **MAI** l'unità principale nella lavastoviglie.
- 4 Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio lungo i lati dell'apparecchio.

CUCINARE CON LA FRIGGITRICE AD ARIA

CONSULTARE LA GUIDA RAPIDA PER RICETTE E TABELLE DI COTTURA



CUCINARE CON DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro permette di preparare contemporaneamente 4 pietanze diverse nei 2 scomparti indipendenti e scegliere di usare entrambe le zone o un'unica zona.

Consultare le informazioni contenute a pagina 8 per istruzioni dettagliate su come utilizzare la funzione **SYNC** o **MATCH**.

Se si usano queste funzioni, premere **DOUBLE STACK PRO** prima di premere **SYNC** o **MATCH**.

Per la cottura in un'unica zona, premere **DOUBLE STACK PRO** prima di premere **START/STOP**.

Per istruzioni dettagliate relative all'uso di ciascuna funzione, consultare le pagine 9-12.

TERMINARE IL TEMPO DI COTTURA IN UNA ZONA (MENTRE SI UTILIZZANO ENTRAMBE LE ZONE)

- 1 Selezionare la zona in cui si desidera interrompere la cottura.
- 2 Premere **START/STOP** per arrestare la cottura.
- 3 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura **"COOL"**.

METTERE IN PAUSA LA COTTURA

La cottura si mette in pausa automaticamente quando viene rimosso uno scomparto. Reinserire lo scomparto per riprendere la cottura.

QUANDO SI UTILIZZA IN MODALITÀ SYNC o MATCH

Se uno scomparto viene aperto, l'altro scomparto si mette in pausa automaticamente in modo che la cottura termini contemporaneamente. Reinserire lo scomparto per continuare la cottura in entrambe le zone.

CUCINARE CON LA TECNOLOGIA DUALZONE

La tecnologia DualZone garantisce estrema versatilità in cucina grazie alle due zone di cottura. La funzione Sync assicura che, indipendentemente dalle impostazioni, entrambe le zone terminino la cottura contemporaneamente.

Per istruzioni dettagliate relative all'uso di ciascuna funzione, consultare le pagine 9-12.

SYNC

Questa funzione consente di terminare contemporaneamente la cottura in entrambi gli scomparti quando si scelgono programmi diversi o quando le pietanze hanno tempi di cottura e temperature differenti:

- 1 Inserire gli ingredienti negli scomparti, quindi inserire questi ultimi nell'unità.
- 2 Selezionare la Zona 1. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola. Premere il pulsante **TEMP**, quindi girare la manopola per impostare la temperatura; subito dopo, premere il pulsante **TIME** e girare la manopola per impostare la durata.
- 3 Selezionare la Zona 2, quindi selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola. Premere il pulsante **TEMP**, quindi girare la manopola per impostare la temperatura; subito dopo, usare le frecce **TIME** per impostare la durata.

NOTA: È possibile selezionare un programma diverso per ogni zona.

- 4 Premere **SYNC**, quindi premere il pulsante **START/STOP** per avviare la cottura nella zona con durata maggiore. 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 LA COTTURA ANTICIPATAMENTE**. Selezionare la zona, quindi premere **START/STOP**. Consultare le informazioni contenute a pagina 9 per ulteriori istruzioni.

- 5 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura **"COOL"**.
- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli dallo scomparto o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.

MATCH

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

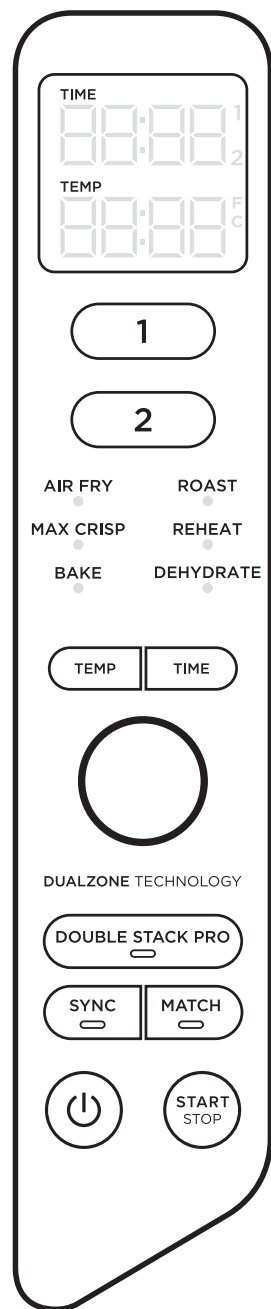
- 1 Inserire gli ingredienti negli scomparti, quindi inserire questi ultimi nell'unità.
- 2 Selezionare la Zona 1. Selezionare il programma di cottura desiderato con la manopola. Premere il pulsante **TEMP**, quindi girare la manopola per impostare la temperatura; subito dopo, premere il pulsante **TIME** e girare la manopola per impostare la durata.
- 3 Premere il pulsante **MATCH** per abbinare le impostazioni della Zona 1 a quelle della Zona 2. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare la cottura in entrambe le zone.
- 4 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura **"COOL"**.
- 5 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli dallo scomparto o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.

Avviare le due zone contemporaneamente ma terminare la cottura in momenti diversi:

- 1 Selezionare la Zona 1, quindi selezionare il programma desiderato con la manopola. Premere il pulsante **TEMP**, quindi girare la manopola per impostare la temperatura desiderata.
- 2 Premere il pulsante **TIME**, quindi girare la manopola per impostare la durata.
- 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 LA COTTURA ANTICIPATAMENTE**. Selezionare la zona, quindi premere **START/STOP**. Consultare le informazioni contenute a pagina 9 per ulteriori istruzioni.

- 5 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura **"COOL"**.
- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli dallo scomparto o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.



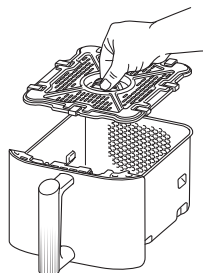
CUCINARE IN UN'UNICA ZONA

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

Air Fry

NOTA: La temperatura è preimpostata a 200 °C.

- 1 Installare la piastra antiaderente nello scomparto, quindi posizionare gli ingredienti e inserirla nell'unità.



- 2 Selezionare Zona 1 o Zona 2. Selezionare il programma **AIR FRY** con la manopola.
- 3 Premere il pulsante **TEMP** e girare la manopola per impostare la temperatura desiderata.
- 4 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura con incrementi di 1 minuto fino a 1 ora. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare la cottura.

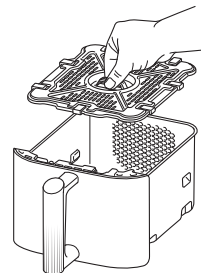
NOTA: durante la cottura, è possibile estrarre lo scomparto e scuotere o mescolare gli ingredienti per ottenere una croccantezza uniforme.

- 5 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura **"COOL"**.
- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli dallo scomparto o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Max Crisp

NOTA: quando si usa il programma Max Crisp, non è possibile o necessario regolare la temperatura. La temperatura è preimpostata a 240 °C.

- 1 Installare la piastra antiaderente nello scomparto, quindi posizionare gli ingredienti e inserirla nell'unità.

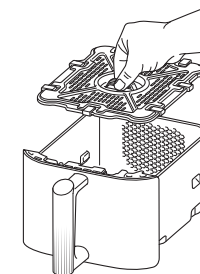


- 2 Selezionare Zona 1 o Zona 2. Selezionare il programma **MAX CRISP** con la manopola.
- 3 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura con incrementi di 1 minuto fino a 30 minuti. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare la cottura.
- 4 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura **"COOL"**.
- 5 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli dallo scomparto o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.

Bake

NOTA: la temperatura è preimpostata a 160 °C.

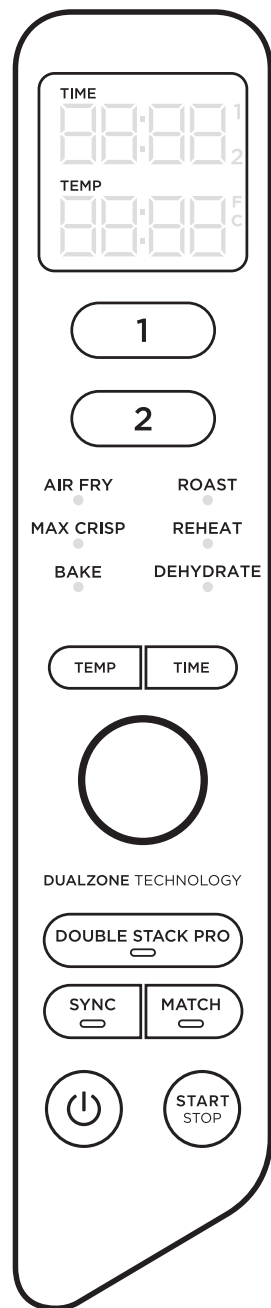
- 1 Installare la piastra antiaderente nello scomparto (opzionale), quindi posizionare gli ingredienti e inserire nell'unità.



- 2 Selezionare Zona 1 o Zona 2. Selezionare il programma **BAKE** con la manopola.

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

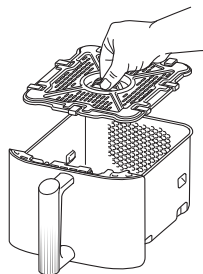
- 3 Premere il pulsante **TEMP** e impostare la temperatura desiderata con la manopola.
- 4 Premere il pulsante **TIME** e usare la manopola per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare la cottura.
- 5 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura **"COOL"**.
- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli dallo scomparto o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.



Roast

NOTA: La temperatura è preimpostata a 190 °C

- 1 Installare la piastra antiaderente nello scomparto (opzionale), quindi posizionare gli ingredienti e inserire nell'unità.

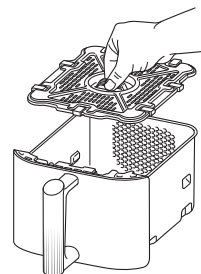


- 2 Selezionare Zona 1 o Zona 2. Selezionare il programma **ROAST** con la manopola.
- 3 Premere il pulsante **TEMP** e girare la manopola per impostare la temperatura desiderata.
- 4 Premere il pulsante **TIME** e usare la manopola per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare la cottura.
- 5 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura "**COOL**".
- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli dallo scomparto o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Reheat

NOTA: La temperatura è preimpostata a 170 °C

- 1 Installare la piastra antiaderente nello scomparto (opzionale), quindi posizionare gli ingredienti e inserire nell'unità.



- 2 Selezionare Zona 1 o Zona 2. Selezionare il programma **REHEAT** con la manopola.
- 3 Premere il pulsante **TEMP** e impostare la temperatura desiderata con la manopola.
- 4 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura con incrementi di 1 minuto fino a 1 ora. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare il riscaldamento.
- 5 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura "**COOL**".
- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli dallo scomparto o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Dehydrate

NOTA: La temperatura è preimpostata a 60 °C

- 1 Collocare gli ingredienti nello scomparto disponendoli su un singolo strato. A questo punto, inserire la piastra antiaderente all'interno dello scomparto sopra gli ingredienti e collocarvi sopra un altro strato di ingredienti.
- 2 Selezionare Zona 1 o Zona 2. Selezionare il programma **DEHYDRATE** con la manopola. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce **TEMP** per impostare la temperatura desiderata.
- 3 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura con incrementi di 15 minuti da 1 ora fino a 12 ore. Premere il pulsante **START/STOP** per avviare l'essiccazione.
- 4 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà per 60 secondi la dicitura "**COOL**".
- 5 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli dallo scomparto o utilizzando pinze/utensili con punta in silicone.

NOTA: Se si utilizza la funzione **SYNC** durante la cottura e uno scomparto viene rimosso per più di 2 minuti, il programma terminerà anticipatamente. Sarà dunque necessario riprogrammare ogni zona per riprendere la cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Componente/ Accessorio	Metodo di pulizia	Lavabile in lavastoviglie?
Unità principale	Per pulire l'unità principale e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido. NOTA: NON immergere MAI l'unità principale nell'acqua o in altri liquidi. NON lavare MAI in lavastoviglie l'unità principale o lo scomparto.	No
Scomparti, piastre antiaderenti e griglie in acciaio cromato sovrapponibili	Si possono lavare in lavastoviglie o a mano. Dopo il lavaggio a mano, lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio. Per prolungare la vita degli accessori, consigliamo il lavaggio a mano.	Sì

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

CONSIGLI UTILI

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

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Come posso regolare la temperatura o il timer di una sola zona?** Selezionare la zona attiva, quindi premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola per regolare la temperatura oppure premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per regolare la durata.
- Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso entrambe le zone?** Selezionare la zona desiderata, quindi premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola per regolare la temperatura oppure premere **TIME** e ruotare la manopola per regolare la durata.
- 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?** Certamente. Entrambe le zone sono indipendenti, con resistenze e ventole separate.
- Come si mette in pausa il timer?** Il timer si metterà in pausa automaticamente rimuovendo gli scomparti dall'unità. Reinserire gli scomparti entro 10 minuti per riprendere la cottura, altrimenti la zona con lo scomparto aperto terminerà anticipatamente il programma.
- Come faccio a interrompere una zona quando le uso entrambe?** Per interrompere una zona, premere prima il pulsante della zona, poi premere **START/STOP**. Per interrompere entrambe le zone, premere il pulsante **START/STOP**.
- Lo scomparto può essere collocato sul piano di lavoro?** Lo scomparto si riscalderà durante la cottura. Maneggiarlo con cautela e collocarlo solo su superfici resistenti al calore.
- Quando devo usare la piastra antiaderente?** Utilizzare la piastra antiaderente per rendere i cibi croccanti. La piastra fa sollevare gli alimenti nello scomparto consentendo all'aria di circolare a 360° per una cottura più uniforme.
- Quando devo usare le griglie in acciaio cromato sovrapposte?** Utilizzare le griglie in acciaio cromato sovrapponibili quando si desidera cuocere gli ingredienti su due livelli all'interno dello scomparto. Posizionare le verdure o gli alimenti amidacei nella parte inferiore dello scomparto e gli alimenti proteici nella parte superiore. Non si consiglia di cuocere ingredienti freschi e congelati all'interno dello stesso scomparto. Per un risultato migliore, cuocere i cibi congelati in uno scomparto a parte.
- Perché la mia pietanza non si è cotta completamente?** Verificare che lo scomparto sia completamente inserito durante la cottura. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti su un unico strato in modo uniforme sul fondo dello scomparto, senza sovrapporli. Per una croccantezza omogenea, scuotere il cibo nello scomparto. È possibile regolare il tempo e la temperatura in qualsiasi momento durante la cottura. Basta selezionare la zona desiderata, quindi premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola per regolare la temperatura oppure premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per regolare la durata.
- Perché il cibo si è bruciato?** Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di cottura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- Perché alcuni ingredienti si spostano con il programma di frittura ad aria?** La ventola della friggitrice ad aria potrebbe spostare i cibi più leggeri all'interno dello scomparto. Utilizzare stuzzicadenti da cocktail per fissare il cibo leggero, ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino.
- È possibile usare il programma di frittura ad aria per ingredienti immersi nella pastella?** Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. Innanzitutto è importante passare i cibi nella farina, quindi nell'uovo e infine nel pangrattato. Premere forte l'impanatura sugli ingredienti pastellati, affinché il pangrattato non venga soffiato via dalla ventola.
- Perché l'unità emette un segnale acustico?** Il segnale acustico indica che la cottura del cibo è terminata o che l'altra zona ha avviato la cottura.
- Perché il display è diventato nero?** L'unità è in modalità Standby. Premere il pulsante © di accensione per riattivarla.
- Perché sul display appare la lettera "E"?** L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.

GARANZIA DEL PRODUTTORE

Garanzia Ninja

Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia, beneficia dei diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i "diritti di legge"). Acquistando un apparecchio Ninja presso ninjakitchen.it, il consumatore può far valere i propri diritti legali nei confronti del rivenditore, compresa Ninja. Tuttavia, Ninja ripone totale fiducia nella qualità dei propri prodotti, tanto da offrire al consumatore una garanzia del produttore estesa fino a 2 anni, che copre i ricambi e la manodopera.

Tale garanzia è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio prodotto e del processo di produzione.

La garanzia del produttore non altera in alcun modo i diritti legali del consumatore.

Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra garanzia del produttore ha una durata standard di un anno dalla data di acquisto, oppure di due anni se si registra l'acquisto entro 28 giorni.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia Ninja?

Se il prodotto Ninja è stato acquistato direttamente su ninjakitchen.it, la garanzia viene registrata automaticamente. Se l'acquisto viene effettuato altrove in Italia, è possibile registrare la garanzia online entro 28 giorni dalla data di acquisto.

- Per registrarsi online, visitare l'indirizzo ninjakitchen.eu/register-guarantee-o-scansionare-il-codice-QR-nel-manuale-di-istruzioni.
- Prendere nota della data di acquisto dell'apparecchio.

IMPORTANTE:

- **Conservare lo scontrino** se il prodotto Ninja non è stato acquistato presso ninjakitchen.it. Sarà necessario ai fini della validità della garanzia.
- La garanzia gratuita Ninja si applica solo in Italia.

Quali sono i vantaggi offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja?

Con la registrazione della garanzia Shark, il consumatore riceverà un anno di copertura extra e metterà a disposizione dell'azienda i propri dati per eventuali necessità di contatto e assistenza. Se si acconsente a ricevere ulteriori comunicazioni, sarà possibile ottenere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità del prodotto Ninja e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i nuovi lanci di Ninja.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

- Normale usura.
- Danni accidentali o guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o manipolazione del prodotto Ninja non conforme al Manuale d'uso di Ninja in dotazione.
- Danni causati dall'utilizzo del prodotto Ninja per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Danni causati dall'utilizzo di componenti non assemblati o non installati conformemente alle istruzioni d'uso.
- Danni causati dall'utilizzo di componenti e accessori che non sono parti originali Ninja.
- Installazione difettosa (tranne nel caso in cui l'installazione sia stata effettuata da Ninja).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti.

Come posso richiedere un intervento in garanzia gratuita Ninja?

Contattando il nostro Servizio clienti al numero 800 961655. Per gli orari di servizio, consultare il nostro sito web nella sezione "Contatti". La telefonata è gratuita. Risponderà direttamente un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito

<https://support.ninjakitchen.it/>. Il rappresentante incaricato da Ninja esaminerà i problemi insieme al consumatore. In caso di articolo difettoso, invieremo la parte di ricambio o l'etichetta di reso per rispedire gratuitamente l'articolo difettoso. Dopo aver ricevuto il prodotto difettoso, Shark invierà al consumatore un prodotto sostitutivo.

Si ricorda che al momento della restituzione l'articolo deve essere imballato in una scatola idonea, anche diversa dalla confezione originale.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il tuo prodotto Ninja. È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutte le apparecchiature sul sito www.ninjakitchen.it. Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

DANK U

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



REGISTREER UW AANKOOP

 www.ninjakitchen.eu/registergarantie

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Watt: 2470 W

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

INHOUD

Productregistratie	2
Belangrijke veiligheidsvoorzieningen	3
Onderdelen	5
Informatie over uw airfryer	6
Functieknoppen	6
Bedieningsknoppen	6
Voor het eerste gebruik	6
Uw airfryer gebruiken	7
Koken met Double Stack Pro	7
Koken met DualZone-technologie	8
Koken in een enkele zone	9
Air Fry (Airfryen)	9
Max Crisp	10
Bake (Bakken)	10
Roast (Braden)	11
Reheat (Opwarmen)	12
Dehydrate (Drogen)	12
De kooktijd beëindigen	12
Reiniging en onderhoud	13
Handige tips	13
Problemen oplossen	14

PRODUCTREGISTRATIE

Ga naar ninjakitchen.co.uk/register-guarantee of bel +44 (0) 800 862 0453 om uw nieuwe Ninja®-product binnen 28 dagen na aankoop te registreren. U wordt gevraagd de naam van de winkel, de aankoopdatum en het modelnummer in te vullen samen met uw naam en adres.

De registratie stelt ons in staat om contact met u op te nemen in het geval van een productveiligheidsmededeling.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies voordat u uw Ninja® Double Stack XL airfryer met 2 lades gaat gebruiken.

Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

4 WAARSCHUWINGEN

- 1 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 2 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 3 Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- 4 Plaats of bewaar **NIETS** bovenop het product wanneer het in gebruik is.
- 5 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspits, elektrisch fornuis, of in een verwarmde oven.
- 6 Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
- 7 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 8 Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- 9 Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in de meegeleverde lade.
- 10 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 11 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 12 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- 13 Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
- 14 Voordat u de verwijderbare lade in de hoofdeenheid plaatst, moet u ervoor zorgen dat de lade en het apparaat schoon en droog zijn door ze met een zachte doek af te vegen.
- 15 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. 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.
- 16 Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 17 Plaats het apparaat **NIET** in de buurt van de rand van een aanrecht terwijl het in gebruik is.
- 18 Maak **GEEN** gebruik van accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats geen hulpstukken in een magnetron, broodroosteroven, 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.
- 19 Zorg er **ALTIJD** voor dat de lades goed gesloten zijn voordat u het apparaat gebruikt.
- 20 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare lades zijn geïnstalleerd.
- 21 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

- 22 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Gebruik **NIET** te veel eten tijdens het koken. Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.
- 23 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.
- 24 Als er zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.
- 25 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenvellen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 26 U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet voedsel bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- 27 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.
- 28 De lades, rekken en crispsplaten worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u de lades, rekken of platen uit het apparaat verwijdert. Plaats de lades, rekken en platen **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
- 29 Plaats **GEEN** van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic, ovenzakken en dergelijke. Dit kan brand veroorzaken.
- 30 Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van bakken of schalen die zijn gemaakt van andere materialen dan metaal of glas.
- 31 Schoonmaken en onderhouden mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- 32 Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op UIT en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of opbergt.
- 33 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsje kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 34 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.



Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.

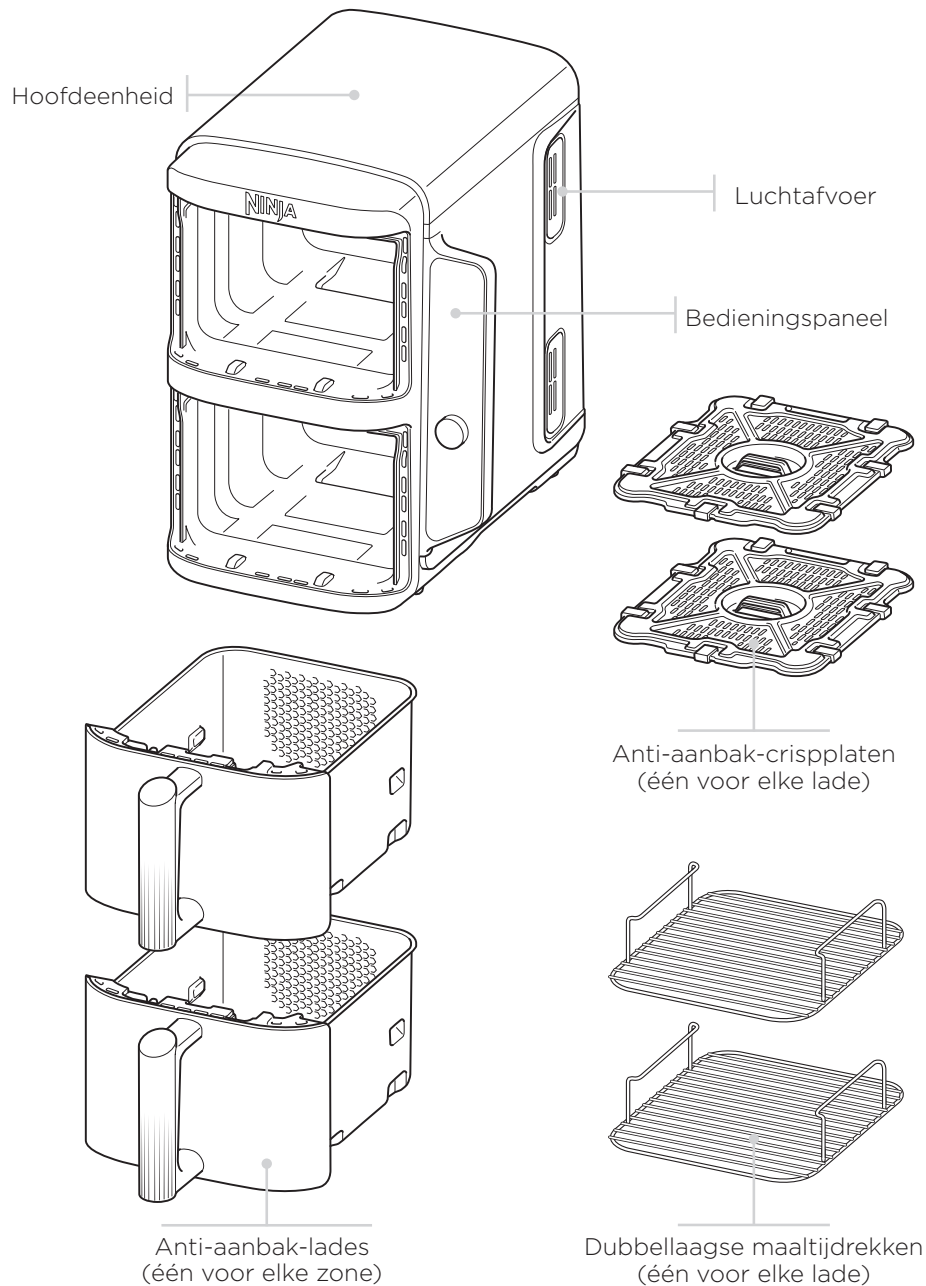


Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING



Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar ninjakitchen.co.uk of neem contact op met de Klantenservice op 0800 862 0453.

FUNCTIEKNOPPEN

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

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

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

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

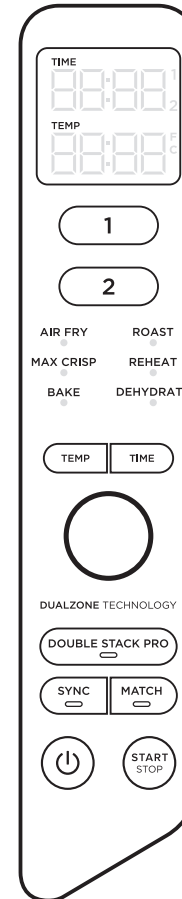
REHEAT (opwarmen): Maak restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.

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

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

BEDIENINGSKNOPPEN

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



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

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

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

DOUBLE STACK PRO: Bereid 4 gerechten tegelijk in 2 aparte airfryerlades voor gelijkmatig knapperige maaltijden en snacks.

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

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

START/STOP-knop: Draai de draaiknop van links naar rechts om de gewenste functie te selecteren. Begin met koken door op de **START/STOP**-knop te drukken.

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

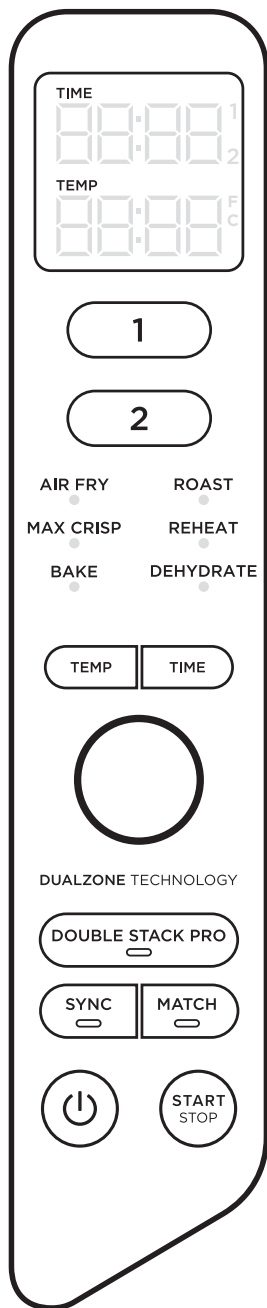
STANDBY-STAND: Na 10 minuten zonder activiteit op het bedieningspaneel gaat het apparaat over op de stand-by-stand.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

KOKEN IN UW AIRFRYER

RAADPLEEG DE SNELSTARTGIDS VOOR RECEPTEN EN KOOKTABELLEN



KOKEN MET DOUBLE STACK PRO

Met Double Stack Pro kunt u 4 gerechten tegelijkertijd bereiden in 2 afzonderlijke lades. U kunt in beide zones koken of slechts in één zone.

Zie pagina 8 voor gedetailleerde instructies voor het gebruik van **SYNC** of **MATCH**.

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

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

Zie pagina's 9-12 voor gedetailleerde instructies voor het gebruik van elke functie.

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

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

HET KOKEN PAUZEREN

Het koken pauzeert automatisch wanneer een lade wordt verwijderd. Plaats de lade opnieuw om het koken te hervatten.

BIJ GEBRUIK IN DE SYNC- of MATCH-STAND

Als u een lade opent, zal de andere lade automatisch pauzeren zodat het koken tegelijkertijd zal eindigen. Plaats de lade opnieuw om in beide zones verder te koken.

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 9-12 voor gedetailleerde instructies voor het gebruik van elke functie.

SYNC

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

- 1 Plaats de ingrediënten in de lades en plaats de lades in het apparaat.
- 2 Selecteer Zone 1. Selecteer de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Druk op de **TEMP**-knop, stel met de draaiknop de temperatuur in, druk op de **TIME**-knop en draai vervolgens aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 3 Selecteer zone 2 en selecteer vervolgens de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Druk op de **TEMP**-knop, stel met de draaiknop de temperatuur in, en gebruik de **TIME**-pijl-tjes om de tijd in te stellen.

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

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

OPMERKING: Als u besluit dat het voedsel in een van de zones klaar is met koken voordat de kooktijd is verstreken, kunt u **EEN ZONE STOPPEN**. Selecteer die zone en druk vervolgens op **START/STOP**. Zie pagina 9 voor verdere instructies.

- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er voor een duur van 60 seconden "**COOL**" op het weergavescherm.
- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei met siliconen uiteinden.

MATCH

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

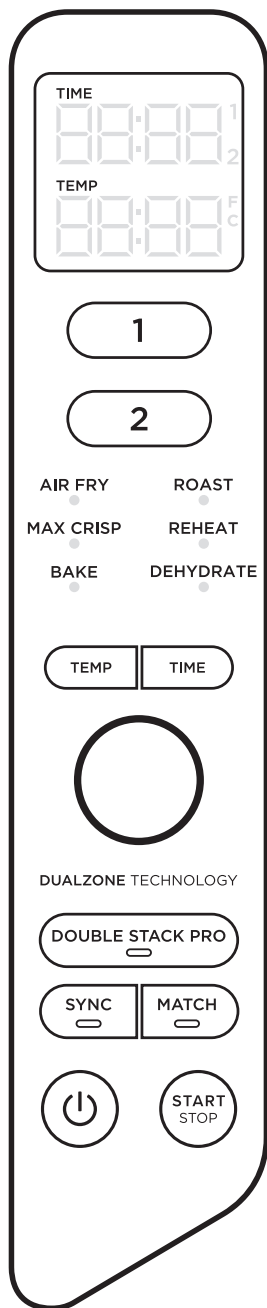
- 1 Plaats de ingrediënten in de lades en plaats de lades in het apparaat.
- 2 Selecteer Zone 1. Selecteer de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Druk op de **TEMP**-knop, stel met de draaiknop de temperatuur in, druk op de **TIME**-knop en draai vervolgens aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 3 Druk op de **MATCH**-knop om de instellingen van zone 1 naar zone 2 te kopiëren. Druk vervolgens op **START/STOP** om te beginnen met koken in beide zones.
- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er voor een duur van 60 seconden "**COOL**" op het weergavescherm.
- 5 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei met siliconen uiteinden.

Beide zones tegelijkertijd beginnen, maar op verschillende tijdstippen eindigen:

- 1 Selecteer zone 1 en selecteer vervolgens de gewenste kookfunctie met de draaiknop. Druk op de **TEMP**-knop en draai vervolgens aan de draaiknop om de temperatuur in te stellen.
- 2 Druk op de **TIME**-knop, draai vervolgens aan de draaiknop om de tijd in te stellen.
- 3 Selecteer zone 2 en herhaal vervolgens de stappen 1 en 2.
- 4 Druk op **START/STOP** om te beginnen met koken in beide zones.

OPMERKING: Als u besluit dat het voedsel in een van de zones klaar is met koken voordat de kooktijd is verstreken, kunt u **EEN ZONE STOPPEN**. Selecteer die zone en druk vervolgens op **START/STOP**. Zie pagina 9 voor verdere instructies.

- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er voor een duur van 60 seconden "**COOL**" op het weergavescherm.
- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei met siliconen uiteinden.



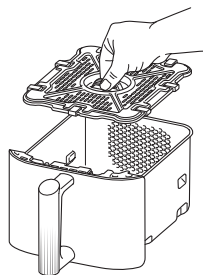
KOKEN IN EEN ENKELE ZONE

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de © Aan-/uit-knop.

Air Fry

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 Selecteer Zone 1 of Zone 2. Selecteer **AIR FRY** met de draaiknop.
- 3 Druk op **TEMP** en gebruik de draaiknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 4 Druk op **TIME** en draai aan de draaiknop om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut, tot 1 uur. Druk op **START/STOP** om te beginnen met koken.

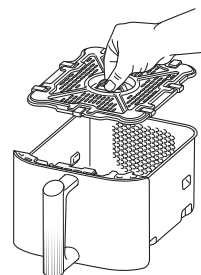
OPMERKING: Tijdens het koken kunt u de lade verwijderen en de ingrediënten schudden of roeren om ze knapperiger te maken.

- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er voor een duur van 60 seconden "**COOL**" op het weergavescherm.
- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei met siliconen uiteinden.

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.

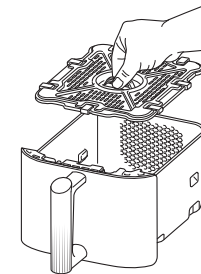


- 2 Selecteer Zone 1 of Zone 2. Selecteer **MAX CRISP** met de draaiknop.
- 3 Druk op **TIME** en draai aan de draaiknop om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut, tot 30 minuten. Druk op **START/STOP** om te beginnen met koken.
- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er voor een duur van 60 seconden "**COOL**" op het weergavescherm.
- 5 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei met siliconen uiteinden.

Bake

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

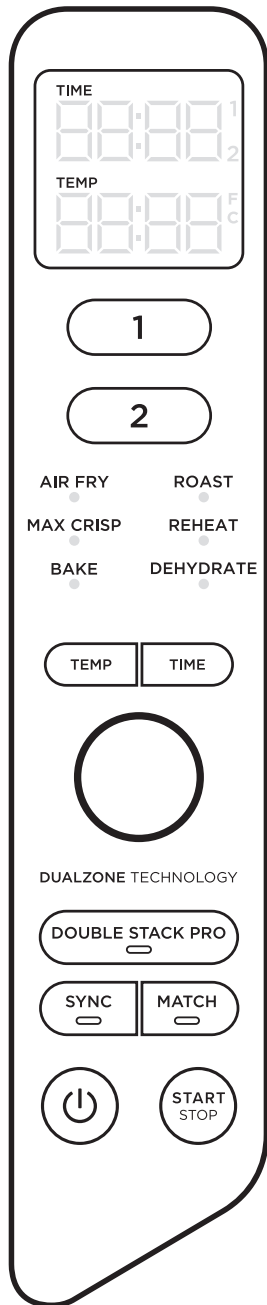
- 1 Plaats de crispplaat in de lade (optioneel), plaats vervolgens de ingrediënten in de lade en plaats de lade in het apparaat.



- 2 Selecteer Zone 1 of Zone 2. Selecteer **BAKE** met de draaiknop.

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

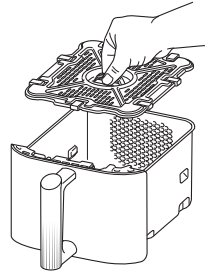
- 3 Druk op **TEMP** en gebruik de draaiknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 4 Druk op **TIME** en gebruik de draaiknop om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk op **START/STOP** om te beginnen met koken.
- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er voor een duur van 60 seconden "**COOL**" op het weergavescherm.
- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei met siliconen uiteinden.



Roast

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.

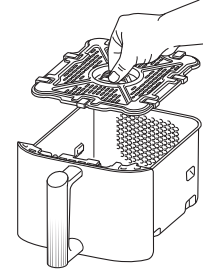


- 2 Selecteer Zone 1 of Zone 2. Selecteer **ROAST** met de draaiknop
- 3 Druk op **TEMP** en gebruik de draaiknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 4 Druk op **TIME** en gebruik de draaiknop om de tijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk op **START/STOP** om te beginnen met koken.
- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er voor een duur van 60 seconden "**COOL**" op het weergavescherm.
- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei met siliconen uiteinden.

Reheat

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 170 °C

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



- 2 Selecteer Zone 1 of Zone 2. Selecteer **REHEAT** met de draaiknop.
- 3 Druk op **TEMP** en gebruik de draaiknop om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 4 Druk op **TIME** en draai aan de draaiknop om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut, tot 1 uur. Druk op **START/STOP** om te beginnen met opwarmen.
- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er voor een duur van 60 seconden "**COOL**" op het weergavescherm.
- 6 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei met siliconen uiteinden.

Dehydrate

OPMERKING: De temperatuur is vooraf ingesteld op 60 °C

- 1 Plaats een enkele laag ingrediënten in de lade. Plaats vervolgens de crispplaat in de lade boven op de ingrediënten en plaats een andere laag ingrediënten op de crispplaat.
- 2 Selecteer Zone 1 of Zone 2. Selecteer **DEHYDRATE** met de draaiknop. De standaardtemperatuur verschijnt op het weergavescherm. Gebruik de **TEMP**-pijlen om de gewenste temperatuur in te stellen.
- 3 Druk op **TIME** en draai aan de draaiknop om de kooktijd in te stellen in stappen van 15 minuten, van 1 tot 12 uur. Druk op de **START/STOP**-knop om te beginnen met drogen.
- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er voor een duur van 60 seconden "**COOL**" op het weergavescherm.
- 5 Verwijder ingrediënten door ze naar buiten te kantelen of met tangen/keukengerei met siliconen uiteinden.

OPMERKING: Als tijdens het koken bij gebruik van **SYNC** een lade langer dan 2 minuten wordt verwijderd, wordt het programma geannuleerd. U moet elke zone opnieuw programmeren om het koken te hervatten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

Onderdeel/ accessoire	Reinigingsmethode	Vaatwasmachine- bestendig?
Hoofdeenheid	Veeg de hoofdeenheid en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen OPMERKING: Dompel de hoofdeenheid NOOIT onder in water of een andere vloeistof. Doe de hoofdeenheid NOOIT in de vaatwasser.	Nee
Lades, crispplaten en dubbellaagse maaltijdrekken	Deze kunnen in de vaatwasser of met de hand worden gewassen. Droog alle onderdelen aan de lucht of met een theedoek na het afwassen met de hand. Om de levensduur van de accessoires te verlengen raden we u aan om ze met de hand te wassen.	Ja

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

HANDIGE TIPS

- Voor de beste resultaten plaatst u bij Double Stack Pro groenten/ zetmeelproducten altijd in de onderste helft van de lades op de crispplaat en eiwitten in de bovenste helft met behulp van de dubbellaagse maaltijdrekken.
- Zorg ervoor, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, dat ze als vlakke laag zijn gerangschikt, zonder elkaar te overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schudt u ze gedurende de ingestelde kooktijd regelmatig heen en weer.
- De bereidingstijd en -temperatuur kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Selecteer de zone die u wilt aanpassen en druk vervolgens op de **TEMP**-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de **TIME**-pijlen om de tijd aan te passen.
- Verlaag de temperatuur met 10 °C om recepten van uw conventionele oven over te zetten. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.
- Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rondblaast. Om dat tegen te gaan kunt u ingrediënten (zoals het bovenop liggende sneetje brood van een sandwich) met cocktailprikkers vaststeken.
- De crispplaten en maaltijdrekken tillen ingrediënten in de lades op, zodat er lucht onder en rondom de ingrediënten gecirculeerd kan worden om ze krokant te laten worden.
- Nadat er een kookfunctie is geselecteerd, kunt u op de **START/STOP**-knop drukken om onmiddellijk met koken te beginnen. Het apparaat gaat dan uit van de standaardtemperatuur en -tijd.
- Voor het beste resultaat met verse groenten en aardappelen dient u ten minste 1 eetlepel olie te gebruiken. Voeg meer olie toe om het gewenste niveau van krokantheid te verkrijgen.
- Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder het eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. We raden aan om een direct uitleesbare thermometer te gebruiken om de interne temperatuur van vlees en vis te controleren.
- Voor het beste resultaat moet u voedsel onmiddellijk nadat de kooktijd is voltooid verwijderen om overgaring te voorkomen.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

- Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik een enkele zone gebruik?** Selecteer de actieve zone, druk vervolgens op **TEMP** en gebruik de draaiknop om de temperatuur aan te passen of druk op **TIME** en gebruik de draaiknop om de tijd aan te passen.
- Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik dubbele zones gebruik?** Selecteer de gewenste zone, druk op **TEMP** en gebruik de draaiknop om de temperatuur aan te passen of druk op **TIME** en gebruik de draaiknop om de tijd aan te passen.
- Moet het apparaat worden voorverwarmd?** Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.
- Kan ik in elke zone verschillende gerechten koken en hoe ik me geen zorgen te maken over smaken die elkaar beïnvloeden?** Ja, beide zones zijn zelfstandig met afzonderlijke verwarmingselementen en ventilatoren.
- Hoe pauzeer ik het aftellen?** De timer zal automatisch pauzeren zodra u de lades uit het apparaat haalt. Plaats de lade binnen 10 minuten terug om het koken te hervatten, anders wordt de zone met geopende lade geannuleerd.
- 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 **START/STOP**. Om beide zones te stoppen, drukt u op **START/STOP**.
- Is het veilig om de lade op het aanrecht te zetten?** De lade wordt heet tijdens het koken. Wees voorzichtig bij het hanteren van de lade en zet deze alleen op hittebestendige oppervlakken neer.
- Wanneer moet ik de crispplaat gebruiken?** Gebruik de crispplaat indien u wilt dat het eten knapperig wordt. De plaat verhoogt het voedsel in de lade, zodat lucht er onder en rondom kan stromen om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- Wanneer moet ik de dubbellaagse maaltijdrekken gebruiken?** Gebruik de dubbellaagse maaltijdrekken als u twee lagen voedsel in één lade wilt bereiden. Plaats groenten/zetmeelproducten in de onderste helft van de lade en eiwitten in de bovenste helft van de lade. Het is niet aan te raden om verse en diepgevroren ingrediënten in dezelfde lade te combineren. Kook diepvriesmaaltijden in 1 lade voor het beste resultaat.
- Waarom is mijn eten niet volledig 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. Selecteer de gewenste zone, druk op **TEMP** en gebruik de draaiknop om de temperatuur aan te passen of druk op **TIME** en gebruik de draaiknop 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 rondblaast. 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 de broodkruimels 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. Neem contact op met de klantenservice: 0800 - 862 0453.

De Ninja-garantie

Als een klant een product in het Verenigd Koninkrijk koopt, kan deze aanspraak maken op 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, ook ten opzichte van Ninja als u het Ninja-keukenapparaat heeft gekocht op ninjakitchen.eu. Bij Ninja hebben we echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij u een extra fabrieksgarantie geven van twee jaar op arbeid en onderdelen.

De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

De fabrieksgarantie laat uw wettelijke rechten onverlet.

Hoelang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Standaard loopt onze fabrieksgarantie één jaar, te rekenen vanaf de aankoopdatum. Als u uw aankoop binnen 28 dagen bij ons registreert, geven wij u twee jaar garantie.

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

Als u uw Ninja-keukenapparaat rechtstreeks via ninjakitchen.eu heeft gekocht, wordt uw garantie automatisch geregistreerd. Als u het apparaat elders heeft gekocht, kunt u uw garantie online registreren binnen 28 dagen na de aankoopdatum.

- Voor registratie online gaat u naar www.ninjakitchen.co.uk/register-guarantee of scant u de QR-code in de gebruiksaanwijzing.
- Noteer de datum waarop u de machine heeft gekocht.

BELANGRIJK:

- **Bewaar uw aankoopbewijs** als u uw Ninja-keukenapparaat ergens anders heeft gekocht dan op ninjakitchen.eu. U heeft het nodig om aanspraak te maken op garantie.
- De gratis Ninja-garantie geldt alleen in het Verenigd Koninkrijk.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn gratis Ninja-garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, krijgt u een jaar garantie extra. Bovendien hebben wij dan uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen. U kunt ook tips en adviezen ontvangen over hoe u het meest optimale resultaat kunt halen uit uw Ninja-keukenapparaat en op de hoogte worden gehouden van de laatste technologieën en introducties van Ninja.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar eigen goeddunken van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid.

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

- Normale slijtage.
- Onopzettelijke schade of defecten veroorzaakt door nalatig gebruik of zorg, verkeerd gebruik, verwaarlozing, onzorgvuldige bediening of behandeling van het Ninja-keukenapparaat die niet in overeenstemming is met de Ninja-gebruiksaanwijzing die bij uw apparaat is geleverd.
- Schade veroorzaakt door gebruik van het Ninja-keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Schade veroorzaakt door gebruik van onderdelen die niet gemonteerd of geïnstalleerd zijn overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Schade veroorzaakt door gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja.
- Foutieve installatie (behalve wanneer de installatie door Ninja is uitgevoerd).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden, anders dan Ninja of vertegenwoordigers daarvan.

Hoe kan ik een claim indienen onder de gratis Ninja-garantie?

Neem contact op met onze klantenservice +44 (0)800 862 0453. De openingsuren vindt u op onze website (onder 'Contact Us'). Het telefoonnummer is gratis en u wordt direct doorverbonden met een medewerker van Ninja. U vindt ook online ondersteuning op <https://support.ninjakitchen.eu/>. De Ninja-medewerker stelt u een paar vragen. **Als wij tot de conclusie komen dat het product defect is, dan sturen wij u een vervangend product of een label dat u kunt gebruiken om het defecte artikel gratis naar ons terug te sturen. Zodra wij het defecte product hebben ontvangen, sturen wij u een vervangend artikel.**

U moet het product terugsturen in een doos. Dit mag om het even welke geschikte doos zijn; de originele verpakking hoeft niet.

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

TAKK

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



REGISTRER KJØPET DITT

- www.ninjakitchen.eu/register-guarantee
- Skann QR-kode med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____
Serienummer: _____
Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)
Butikken der du kjøpte den: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V~, 50–60 Hz
Watt: 2470 W

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

INNHold

Produktregistrering	2
Viktige sikkerhetstiltak	3
Deler	5
Bli kjent med luftfrityrkokeren	6
Funksjonsknapper	6
Betjeningsknapper	6
Før første bruk	6
Bruke luftfrityrkokeren	7
Koke med Double Stack Pro	7
Koke med DualZone Technology	8
Koke i en enkelt sone	9
Air Fry (luftfrityr)	9
Max Crisp	10
Bake (baking)	10
Roast (steking)	11
Reheat (oppvarming)	12
Dehydrate (dehydrere)	12
Stoppe koketiden	12
Rengjøring og vedlikehold	13
Nyttige tips	13
Veiledning for feilsøking	14

PRODUKTREGISTRERING

Gå til ninjakitchen.co.uk/register-guarantee eller ring +44 (0) 800 862 0453 for å registrere ditt nye Ninja®-produkt innen 28 timer etter kjøpsdatoen. Du vil bli bedt om å oppgi butikknavn, kjøpsdato og modellnummer samt navn og adresse.

Hvis du registrerer deg, kan vi kontakte deg ved et eventuelt varsel om produktsikkerhet.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Les alle instruksjonene før du bruker din Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer.

Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

⚠ ADVARSLER

- 1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 2 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når brukt i nærheten av barn.
- 3 Barn skal ikke leke med apparatet.
- 4 **IKKE** plasser eller lagre noe på toppen av produktet når det er i bruk.
- 5 For å unngå brann, **IKKE** plasser apparatet på eller i nærheten av en gass- eller elektrisk platetopp eller i en oppvarmet ovn.
- 6 **ALDRI** bruk elektriske støpsler under kjøkkenbenken.
- 7 **ALDRI** koble denne enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 8 **IKKE** bruk en skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn under 8 år griper tak i ledningen eller vikler seg inn i den, og for å redusere risikoen for at folk snubler over en lengre ledning.
- 9 For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** senkes ned i vann eller andre væsker. Tilbered maten kun i skuffen som følger med.
- 10 Inspiser ovnen og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom ovnen svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 11 **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.
- 12 Når du bruker dette apparatet, sørg for minst 15 cm rom over og på alle sider for å få tilstrekkelig luftsirkulasjon.
- 13 **IKKE** tildekk luftinntaksventilen eller luftuttaket under bruk. Dette vil forhindre jevn tilberedning og kan skade apparatet eller føre til overoppheting.
- 14 Før du setter den uttakbare skuffen inn i hovedenheten, må du sørge for at både skuffen og enheten er rene ved å tørke dem med en myk klut.
- 15 Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
- 16 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** flytt ovnen under bruk.
- 17 **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 18 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av SharkNinja. Sett ikke tilbehør inn i en mikrobølgeovn, brødristerovn, varmluftsovn eller tradisjonell stekeovn, eller på en keramisk koketopp, elektrisk kokeplate, gassbrenner eller utendørsgrill. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
- 19 **ALLTID** kontroller at skuffer er lukket skikkelig før du starter.
- 20 **IKKE** bruk apparatet uten at de uttakbare skuffene er satt inn.
- 21 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

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



Indikerer behov for å lese og gjennomgå instruksjoner for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.

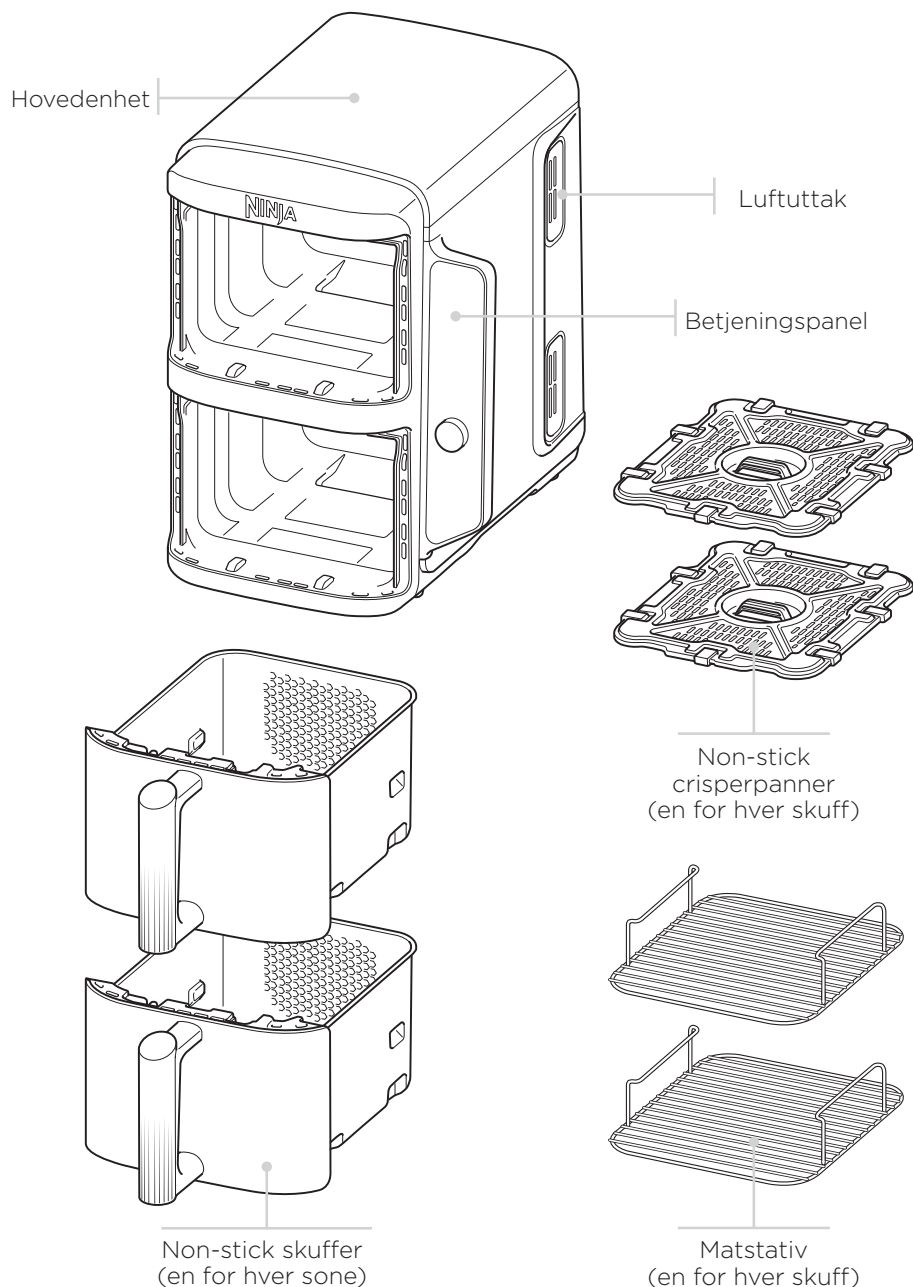


Sørg for å ikke komme i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



Gå til ninakitchen.eu eller ta kontakt med kundeservice på 0800 862 0453 for å bestille flere deler og tilbehør.

FUNKSJONSKNAPPER

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

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

BAKE (BAKING): Lag nydelige bakverk og desserter.

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

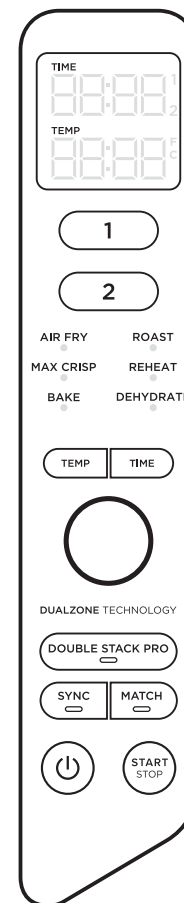
REHEAT (OPPVARMING): Varsom oppvarming av rester for å oppnå et sprøtt resultat.

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

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

DRIFTSKNAPPER

- 1 Kontroller effekten for skuffen til venstre (sone 1).
- 2 Kontroller effekten for skuffen til høyre (sone 2).



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

TEMP-knappen: Trykk på **TEMP**-knappen, og vri så på hjulet for å justere koketemperaturen før eller under koking.

TIME (TID)-knappen: Trykk på **TIME**-knappen og juster hjulet for å justere koketiden i enhver funksjon før eller under kokingen.

DOUBLE STACK PRO: Kok 4 typer mat på en gang i 2 uavhengige luftfrityrskuffer for jevnt sprø måltider og snacks.

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

MATCH-knappen: Tilpasser sone 2-innstillinger automatisk til sone 1-innstillingene for å tilberede en større mengde av samme mat, eller for å tilberede forskjellige typer mat med samme funksjon, temperatur og tid.

START/STOP-knappen: Roter hjulet fra side til side for å velge den ønskede funksjonen. Start koking ved å trykke på **START/STOP**-knappen.

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

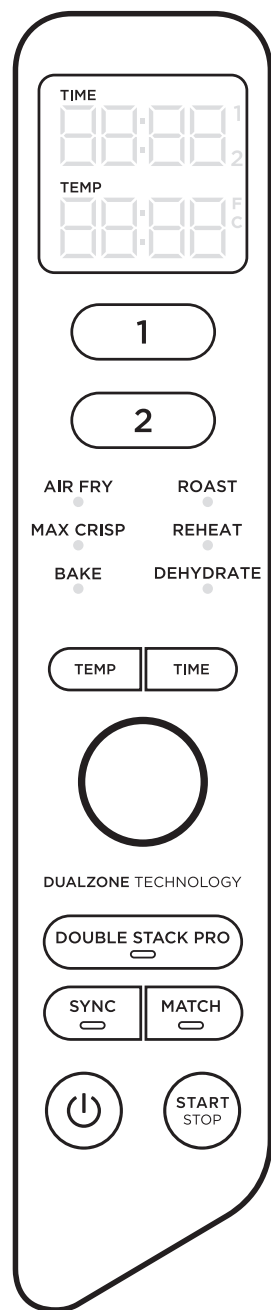
HVILEMODUS: Enheten går i hvilemodus når det ikke er blitt trykket på noen knapper på betjeningspanelet på 10 minutter.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1 Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell eller skade på eiendom.
- 3 Vask skuffene, matstativene og crisperpannene i varmt såpevann, og skyll og tørk dem deretter grundig. Skuffene, matstativene og crisperpannene er de **ENESTE** delene som kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler imidlertid håndvask for å forlenge levetiden til tilbehørene. Hovedenheten må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.
- 4 Sørg for at det er minst 15 cm med plass på alle sider av dette apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luftsirkulasjon.

MATLAGING I AIR FRYER

LES I HURTIGSTARTGUIDEN OM OPPSKRIFTER OG STEKETABELLER



KOKING MED DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro lar deg koke 4 typer mat samtidig i 2 uavhengige skuffer. Du kan koke i begge soner eller bare i en sone.

For detaljerte instruksjoner for bruk av **SYNC** eller **MATCH**, se side 8.

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

Når du koker i bare en enkelt sone, trykk på **DOUBLE STACK PRO** før du trykker på **START/STOP**.

Se side 9–12 for detaljerte anvisninger om bruk av hver funksjon.

AVSLUTTE STEKETIDEN I EN SONE (MENS BEGGE SONER ER I BRUK)

- 1 Velg sonen du vil stoppe.
- 2 Trykk på **START/STOP** for å avslutte steking.
- 3 Når steking er fullført, piper enheten og «COOL» vil vises på skjermen i 60 sekunder.

PAUSE STEKINGEN

Steking pauser automatisk når en skuff fjernes. Sett inn skuffen igjen for å gjenoppta steking.

VED BRUK I SYNC- ELLER MATCH-MODUS

Hvis du åpner en skuff, vil den andre skuffen automatisk pause slik at tilberedningen fortsatt blir ferdig til samme tid for begge skuffene. Sett inn skuffen igjen for å fortsette steking i begge sonene.

MATLAGING MED DUALZONE-TEKNOLOGI

DualZone-teknologien benytter to varme-soner for å øke allsidigheten. Synkroniseringsfunksjonen sikrer at begge sonene, selv om de har hver sine matlagingsinnstillinger, blir serveringsklare til samme tid.

Se side 9–12 for detaljerte anvisninger om bruk av hver funksjon.

SYNC

For å fullføre tilberedningen til samme tid når matvarene har ulike tilberedningstider, temperaturer, eller til og med funksjoner:

- 1 Legg ingrediensene i skuffene og sett deretter skuffene inn i enheten.
- 2 Velg sone 1. Velg ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Trykk på **TEMP**-knappen, vri så på hjulet for å sette temperaturen, og trykk på **TIME**-knappen, og vri så på hjulet for å stille inn tiden.
- 3 Velg sone 2, og velg deretter ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Trykk på **TEMP**-knappen, vri så på hjulet for å sette temperaturen, og bruk **TIME**-pilene for å stille inn tiden.

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

- 4 Trykk på **SYNC**, trykk deretter på **START/STOP**-knappen for å begynne 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 **START/STOP**. Se side 9 for nærmere anvisninger.

- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «COOL» på displayet i 60 sekunder.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

MATCH

For å tilberede en større mengde av samme mat, eller for å tilberede forskjellige typer mat med samme funksjon, temperatur og tid:

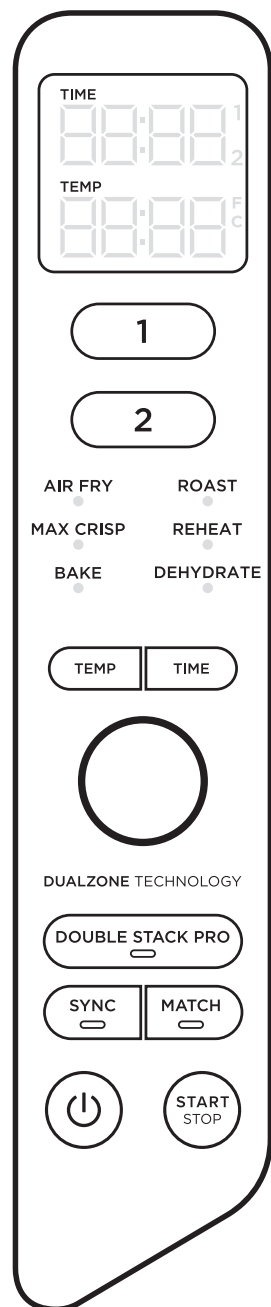
- 1 Legg ingrediensene i skuffene og sett deretter skuffene inn i enheten.
- 2 Velg sone 1. Velg ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Trykk på **TEMP**-knappen, vri så på hjulet for å sette temperaturen, og trykk på **TIME**-knappen, og vri så på hjulet for å stille inn tiden.
- 3 Trykk på **MATCH**-knappen for å kopiere sone 1-innstillingene til sone 2. Trykk deretter på **START/STOP** for å begynne steking i begge sonene.
- 4 Når steking er fullført, piper enheten og viser «COOL» på displayet i 60 sekunder.
- 5 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Starte begge soner samtidig, men avslutte ulikt:

- 1 Velg sone 1, og velg deretter ønsket funksjon ved å bruke hjulet. Trykk på **TEMP**-knappen, og vri deretter hjulet for å stille temperaturen.
- 2 Trykk på **TIME**-knappen, og vri deretter hjulet for å stille inn tiden.
- 3 Velg sone 2 og gjenta trinn 1 og 2.
- 4 Trykk på **START/STOP** for å begynne steking i begge sonene.

MERK: Hvis du finner at maten i en av sonene er ferdigstekt før steketiden er ute, kan du **STOPPE EN SONE**. Velg den sonen, og trykk på **START/STOP**. Se side 9 for nærmere anvisninger.

- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «COOL» på displayet i 60 sekunder.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.



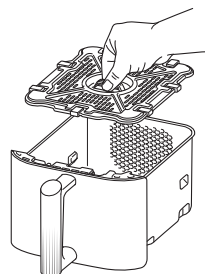
MATLAGING I EN ENKELT SONE

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

Air Fry

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 200 °C.

- 1 Sett crisperpannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett deretter skuffen inn i enheten.



- 2 Velg sone 1 eller sone 2. Velg **AIR FRY** ved å bruke hjulet.
- 3 Trykk på **TEMP** og bruk hjulet til å stille inn ønsket temperatur.
- 4 Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å justere tilberedningstiden i trinn på 1 minutt opptil 1 time. Trykk på **START/STOP** for å begynne å steke.

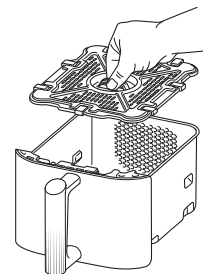
MERK: Under tilberedningen kan du ta ut skuffen og riste på ingrediensene for å få et jevnt og sprøtt resultat.

- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «COOL» på displayet i 60 sekunder.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Max Crisp

MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Max Crisp-funksjonen. Temperaturen er forhåndsinnstilt til 240 °C.

- 1 Sett crisperpannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett deretter skuffen inn i enheten.

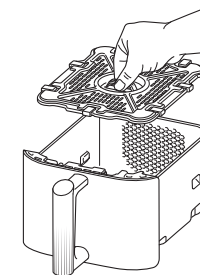


- 2 Velg sone 1 eller sone 2. Velg **MAX CRISP** ved å bruke hjulet.
- 3 Bruk **TIME** -hjulet til å angi tiden i trinn på 1 minutt opptil 30 minutter. Trykk på **START/STOP** for å begynne å steke.
- 4 Når steking er fullført, piper enheten og viser «COOL» på displayet i 60 sekunder.
- 5 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Bake

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 160 °C.

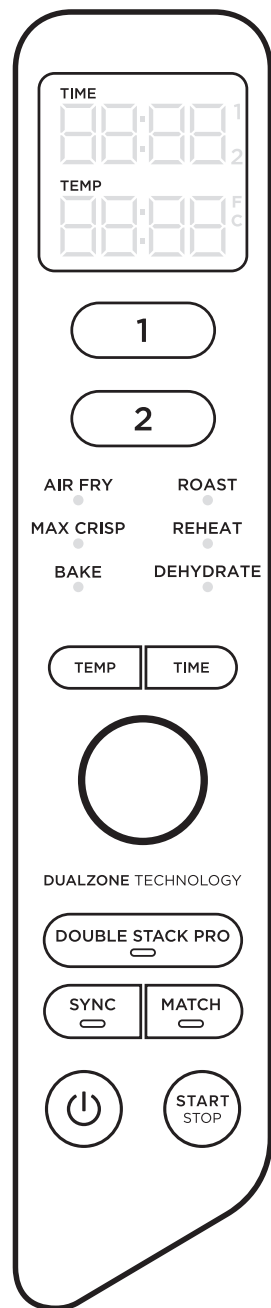
- 1 Sett crisperpannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett deretter skuffen inn i enheten.



- 2 Velg sone 1 eller sone 2. Velg **BAKE** ved å bruke hjulet.

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

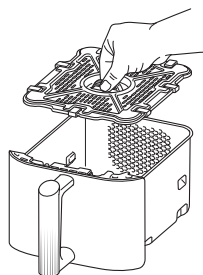
- 3 Trykk på **TEMP** og bruk hjulet til å stille inn ønsket temperatur.
- 4 Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på **START/STOP** for å begynne å steke.
- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «COOL» på displayet i 60 sekunder.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.



Roast

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 190 °C

- 1 Sett crisperpannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett deretter skuffen inn i enheten.

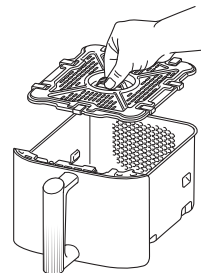


- 2 Velg sone 1 eller sone 2. Velg **ROAST** ved å bruke innstillingshjulet.
- 3 Trykk på **TEMP** og bruk innstillingshjulet for å sette ønsket temperatur.
- 4 Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på **START/STOP** for å begynne å steke.
- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «**COOL**» på displayet i 60 sekunder.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Reheat

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C

- 1 Sett crisperpannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett deretter skuffen inn i enheten.



- 2 Velg sone 1 eller sone 2. Velg **REHEAT** ved å bruke hjulet.
- 3 Trykk på **TEMP** og bruk hjulet til å stille inn ønsket temperatur.
- 4 Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å justere tilberedningstiden i trinn på 1 minutt opptil 1 time. Trykk på **START/STOP** for å starte oppvarming.
- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «**COOL**» på displayet i 60 sekunder.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Dehydrate

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 60 °C

- 1 Legg et enkelt lag med ingredienser i skuffen. Deretter setter du crisperpannen inn i skuffen over ingrediensene, og legger enda et lag med ingredienser på crisperpannen.
- 2 Velg sone 1 eller sone 2. Velg **DEHYDRATE** ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk **TEMP**-pilene til å angi ønsket temperatur.
- 3 Trykk på **TIME** og bruk hjulet til å justere tilberedningstiden i trinn på 15 minutter fra 1 til 12 timer. Trykk på **START/STOP** for å starte tørkefunksjonen.
- 4 Når steking er fullført, piper enheten og viser «**COOL**» på displayet i 60 sekunder.
- 5 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut eller ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

MERK: Dersom en skuff fjernes under matlagning med **SYNC** i mer enn 2 minutter, vil programmet bli kansellert. Du må programmere hver sone på nytt for å gjenoppta steking.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Del/tilbehør	Rengjøringsmetode	Oppvaskmaskinsikker?
Hovedenhet	Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut MERK: ALDRI – hovedenheten må ikke dyppes i vann eller annen væske. ALDRI – hovedenheten eller skuffene må ikke vaskes i oppvaskmaskin.	Nei
Skuffer, crisperpanner og matstativer	Disse kan vaskes i oppvaskmaskinen eller for hånd. Vaskes de for hånd, skal delene lufttørke eller tørkes av med et håndkle etterpå. Vi anbefaler håndvask for å forlenge levetiden deres.	Ja

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

NYTTIGE TIPS

- For best mulig resultat ved bruk av Double Stack Pro, plasser alltid grønnsaker/stivelsler i bunnen av skuffene på crisperpannen og proteiner i den øvre halvdelen ved bruk av matstativene.
- For jevn brunig av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist maten med regelmessige intervaller gjennom steketiden hvis ingrediensene overlapper hverandre.
- 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.
- Crisperpannene og matstativene hever ingrediensene i skuffene for å sirkulere luft under og rundt, og oppnå et jevnt og sprøtt resultat.
- Når du har valgt en stekefunksjon, kan du trykke på **START/STOP**-knappen for å starte steking umiddelbart. Enheten kjører på standard temperatur og tid.
- Bruk minst én spiseskje olje for å få best mulig resultat med ferske grønnsaker og poteter. Tilsett mer olje ved behov for å få et sprøere resultat.
- Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønsket brunfarge. Det er anbefalt å måle kjernetemperaturen i kjøtt og fisk med et steketermometer.
- Du får best resultat ved å ta maten ut så snart steketiden er fullført for å unngå oversteking.

FEILSØKINGSVEILEDNING

- Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker en enkelt sone?**
Velg den aktive sonen og trykk på **TEMP** og bruk hjulet for å justere temperaturen eller trykk på **TIME** og bruk hjulet for å justere tiden.
- Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker to soner?**
Velg den ønskede sonen og trykk på **TEMP** og bruk hjulet for å justere temperaturen eller trykk på **TIME** og bruk hjulet for å justere tiden.
- Må enheten forvarmes?** Det er ikke nødvendig å forvarme enheten.
- Kan jeg tilberede forskjellige matvarer i hver sone uten å være redd for krysskontaminering?**
Ja, de to sonene er uavhengige og har separate varmeelementer og vifter.
- Hvordan kan jeg sette nedtellingen på pause?**
Nedtellingsuret pauser automatisk når du fjerner skuffene fra enheten. Sett skuffen inn igjen innen 10 minutter for å fortsette koking, eller så vil sonen med åpen skuff bli kansellert.
- Hvordan kan jeg stoppe én sone når begge sonene er i bruk?**
For å stoppe en sone, trykker du først på soneknappen og trykk deretter på **START/STOP**-knappen. For å stoppe begge soner 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 crisperpannen?**
Bruk crisperpannen når du vil at den tilberedte maten skal bli sprø. Pannen hever maten i skuffen slik at luft kan strømme under og rundt den for å tilberede ingrediensene jevnt.
- Når bør jeg bruk matstativene?**
Bruk matstativene når du ønsker å koke to lag med mat i en skuff. Plasser grønnsaker i bunnhalvdelen av skuffen og protein i den øvre halvdelen. Det anbefales ikke å blande friske og frosne ingredienser i den samme skuffen. For best resultat, kok frossen mat i en skuff.
- Hvorfor ble ikke maten min gjennomstekt?**
Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under steking. For å oppnå jevn brunig av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist løs ingrediensene for å sikre at de sprøsteges jevnt. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Velg den ønskede sonen og trykk på **TEMP** og bruk hjulet for å justere temperaturen eller trykk på **TIME** og bruk hjulet for å justere tiden.
- Hvorfor ble maten min brent?**
Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når tilberedningstiden er over for å unngå 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 blåses av med viften.
- Hvorfor piper enheten?**
Enten er maten ferdig tilberedt, eller så indikerer den at den andre sonen har startet tilberedningen.
- Hvorfor ble skjermen svart?**
Enheten er i hvilemodus. Trykk på ☺ strømknappen for å slå den på igjen.
- Hvorfor står det en «E» på skjermen?**
Enheten fungerer ikke ordentlig. Ta kontakt med kundeservice på tlf. 0800 862 0453.

Ninja-garantien

Når forbrukere kjøper et produkt i Storbritannia, nyter de godt av lovmessige rettigheter relatert til produktkvaliteten (dine «juridiske rettigheter»). Du kan håndheve dine juridiske rettigheter mot forhandleren, inkludert Ninja, hvis du kjøpte Ninja-apparatet fra ninjakitchen.eu. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir eieren en ekstra, gratis produsentgaranti på deler og arbeid i opptil to år.

Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Produsentgarantien påvirker ikke dine juridiske rettigheter.

Hvor lenge har nye Ninja-maskiner garanti?

Vår produsentgaranti varer som standard i ett år fra kjøpsdatoen, eller i to år hvis du registrerer kjøpet hos oss innen 28 dager.

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien min?

Hvis du har kjøpt Ninja-kjøkkenapparatet direkte fra ninjakitchen.eu, registreres garantien automatisk. Hvis du kjøpte den fra et annet sted i Storbritannia, kan du registrere garantien på nettet innen 28 dager etter kjøpsdatoen.

- For å registrere deg på nettet kan du besøke www.ninjakitchen.co.uk/register-guarantee eller skanne QR-koden i bruksanvisningen.

- Noter datoen da du kjøpte maskinen.

VIKTIG:

- **Ta vare på kvitteringen** Hvis du kjøpte Ninja-kjøkkenmaskinen fra noen andre steder enn ninjakitchen.eu. Du trenger den for å gjøre krav i henhold til garantien din.

- Ninja-garantien gjelder kun i Storbritannia.

Hva er fordelene ved å registrere Ninja-garantien min?

Når du registrerer garantien din, får du ytterligere ett års dekning. Da vil vi også ha opplysningene dine tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Hvis du i tillegg samtykker til å motta kommunikasjon fra oss, kan du også motta tips og råd om hvordan du får mest mulig ut av Ninja-kjøkkenapparatet og høre siste nytt om ny Ninja-teknologi og -lanseringer.

Hva dekkes av Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte (etter Ninjas skjønn) av Ninja-maskinen, inkludert alle deler og arbeid.

Hva dekkes ikke av Ninja-garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade eller feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av Ninja-kjøkkenapparatet som ikke er i samsvar med Ninja-bruksanvisningen som fulgte med maskinen.
- Skade skjedd som følge av bruk av Ninja-kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Skade som skyldes bruk av deler som ikke er montert eller installert i henhold til bruksanvisningen.
- Skade forårsaket av bruk av deler og tilbehør som ikke er originale Ninja-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja).
- Reparasjoner og endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter.

Hvordan kan jeg gjøre krav i henhold til Ninja-garantien?

Kontakt vår kundeservicetelefon på +44 (0) 800 862 0453. For åpningstider, besøk vår nettside under «Contact Us» («Kontakt oss»). Det er gratis å ringe, og du vil bli satt rett over til en Ninja-representant. Du finner også nettstøtte på <https://support.ninjakitchen.co.uk/>. Ninja-representanten vil gå gjennom noe **feilsøking med deg, og hvis vi konkluderer med at varen har feilet, vil vi sende deg en reservedel eller en returetikett for å sende den defekte varen tilbake til oss gratis. Når du har levert det defekte produktet til oss, sender vi deg en erstatning.**

Husk at varen må legges i eske når du returnerer den til oss. Det kan være hvilken som helst passende eske, det trenger ikke være originalemballasjen.

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

OBRIGADO

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



REGISTE A SUA COMPRA



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Leia o código QR usando um dispositivo móvel

REGISTE ESTA INFORMAÇÃO

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V, 50-60 Hz

Watts: 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.

ÍNDICE

Registo do produto	2
Salvaguardas importantes	3
Peças	5
Conhecer a sua fritadeira a ar	6
Botões de funções	6
Botões de operações	6
Antes da primeira utilização	6
Utilizar a sua fritadeira a ar	7
Cozinhar com a Double Stack Pro	7
Cozinhar com a tecnologia DualZone	8
Cozinhar numa única zona	9
Air Fry (fritar a ar)	9
Max Crisp (tostagem máxima)	10
Bake (cozer)	10
Roast (assar)	11
Reheat (reaquecer)	12
Dehydrate (desidratar)	12
Terminar o tempo de cozedura	12
Limpeza e manutenção	13
Sugestões úteis	13
Guia de resolução de problemas	14

REGISTO DO PRODUTO

Visite ninjakitchen.eu/register-guarantee ou ligue para o número 0800 862 0453 para registar o seu novo produto Ninja® no prazo de 28 dias após a compra. Ser-lhe-á pedido que forneça o nome da loja, a data de compra e o número do modelo, juntamente com o seu nome e morada.

O registo irá permitir-nos contactá-lo na eventualidade improvável de uma notificação de segurança do produto.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

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

Ao usar aparelhos elétricos, deve sempre seguir as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

⚠ AVISOS

- 1 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 2 Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 3 As crianças não devem brincar com o aparelho.
- 4 **NÃO** coloque nem guarde nada por cima do produto quando este estiver a ser utilizado.
- 5 Para prevenir incêndios, **NÃO** coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico, nem num forno aquecido.
- 6 **NUNCA** utilize uma tomada elétrica por baixo do balcão.
- 7 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 8 **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças com menos de 8 anos o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- 9 Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o aparelho em água ou noutro líquido. Cozinhe apenas na gaveta fornecida.
- 10 Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte o Apoio ao Cliente.
- 11 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 12 Quando utilizar este aparelho, deixe, pelo menos, 15 cm de espaço em cima e por todos os lados para uma circulação de ar adequada.
- 13 **NÃO** cubra a entrada ou a saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
- 14 Antes de colocar a gaveta amovível na unidade principal, certifique-se de que a gaveta e o aparelho estão limpos e secos, passando um pano macio.
- 15 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 16 Destina-se apenas a utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 17 **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 18 **NÃO** utilize acessórios que não sejam recomendados ou vendidos pela SharkNinja. **NÃO** coloque acessórios num micro-ondas, torradeira, forno de convecção ou convencional, ou sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- 19 Assegure-se **SEMPRE** de que as gavetas estão devidamente fechadas antes de pôr a funcionar.
- 20 **NÃO** utilize o aparelho sem a gaveta de cozedura amovível colocada.
- 21 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.

- 22 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado durante a cozedura. Encher demasiado pode causar ferimentos, danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- 23 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar que a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.
- 24 Se a unidade emitir fumo negro, desligue-a imediatamente. Aguarde até o fumo parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.
- 25 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas disponíveis no aparelho.
- 26 Quando o aparelho contém alimentos quentes, é necessário ter um cuidado extremo. Uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos.
- 27 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado nas extremidades de mesas ou da bancada ou tocar em superfícies quentes.
- 28 As gavetas, as prateleiras e os pratos de tostagem ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar as gavetas, prateleiras e placas do aparelho. Coloque **SEMPRE** as gavetas, prateleiras e placas numa superfície resistente ao calor depois de as remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.
- 29 **NÃO** coloque nenhum dos seguintes materiais no aparelho: papel, papelão, plástico, sacos para assar e artigos semelhantes. Tal pode provocar um incêndio.
- 30 Deve-se ter muito cuidado ao usar recipientes construídos com qualquer material que não seja metal ou vidro.
- 31 A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.
- 32 Para desligar, coloque todos os controlos no OFF (desligado) e depois retire a ficha da tomada quando não estiver a ser usado e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.
- 33 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- 34 Consulte a secção de Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.



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



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

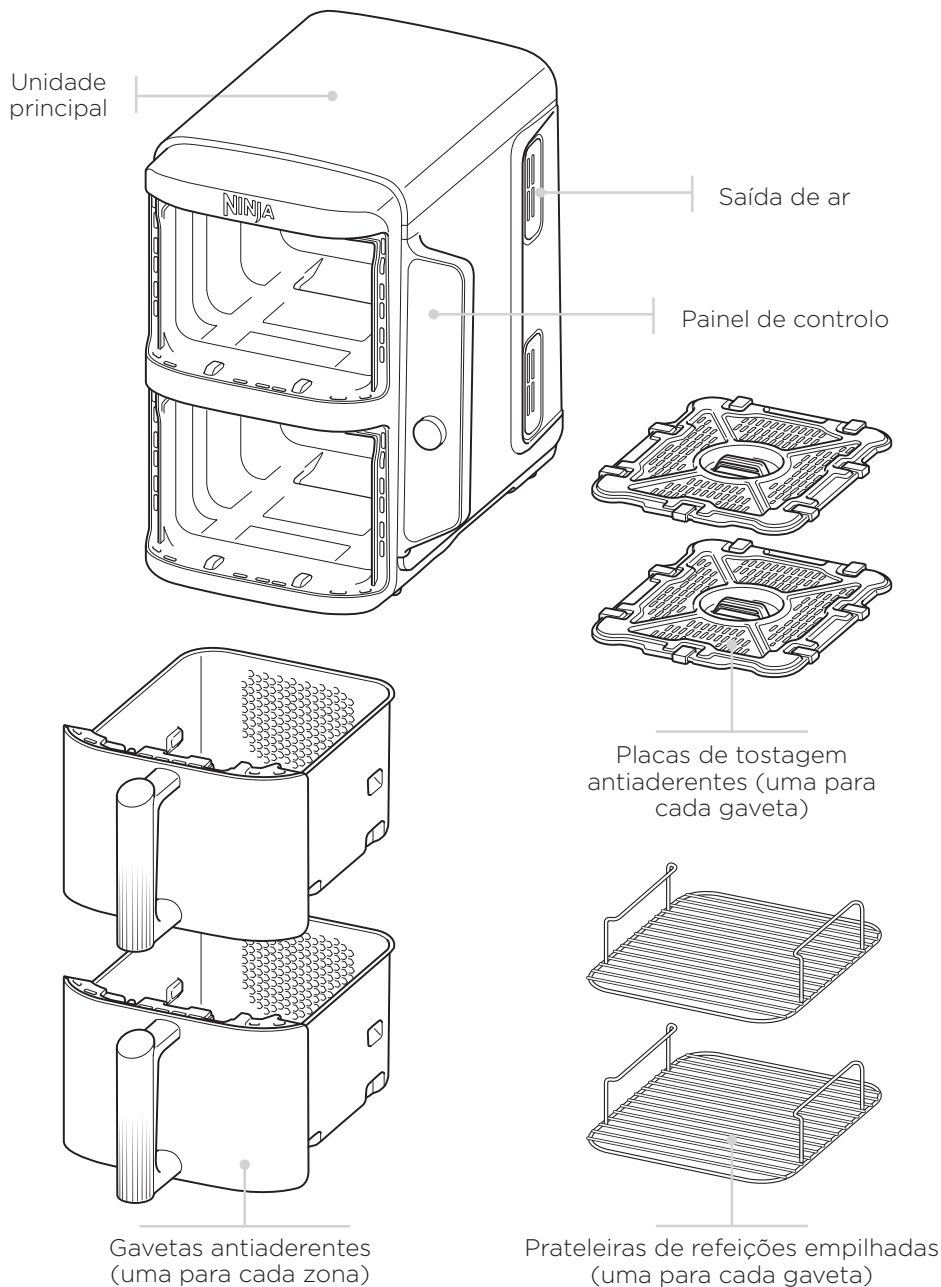


Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.



Apenas para utilização doméstica interior.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite ninjakitchen.eu ou contacte a linha de Apoio ao Cliente através do telefone 0800 862 0453.

CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR

BOTÕES DE FUNÇÕES

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

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

BAKE (COZER): Cozinhe sobremesas e guloseimas deliciosas.

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

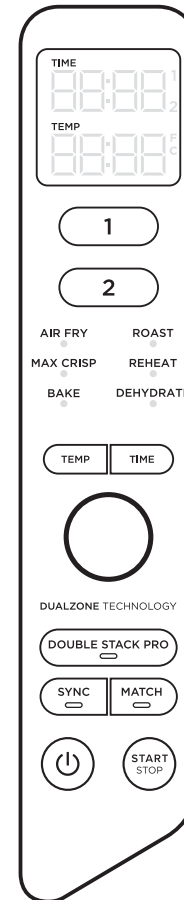
REHEAT (REAQUECER): Recupere as sobras aquecendo-as suavemente e obtendo resultados estaladiços.

DEHYDRATE (DESIDRATAR): Desidrate carnes, frutas e vegetais para preparar snacks saudáveis.

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

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).



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

Botão TEMP (TEMPERATURA): Prima o botão **TEMP** e, em seguida, rode o botão rotativo para ajustar a temperatura de cozedura antes ou durante a confeção.

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

DOUBLE STACK PRO: Cozinha 4 alimentos de uma só vez em 2 gavetas de fritura independentes para refeições e snacks uniformemente estaladiços.

Botão SYNC (SINCRONIZAR): Sincroniza automaticamente os tempos de cozedura para garantir que ambas as zonas terminam em simultâneo, mesmo que tenham tempos de cozedura diferentes.

Botão MATCH (IGUALAR): Combina automaticamente as definições da 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): Rode o botão rotativo de um lado para o outro para selecionar a função pretendida. Inicie a confeção premindo o botão **START/STOP**.

MODO DE SUSPENSÃO: Enquanto estiver no modo **SYNC**, aparecerá Hold (Em espera) no aparelho. Uma zona estará a cozinhar, enquanto a outra ficará suspensa até que os tempos fiquem sincronizados.

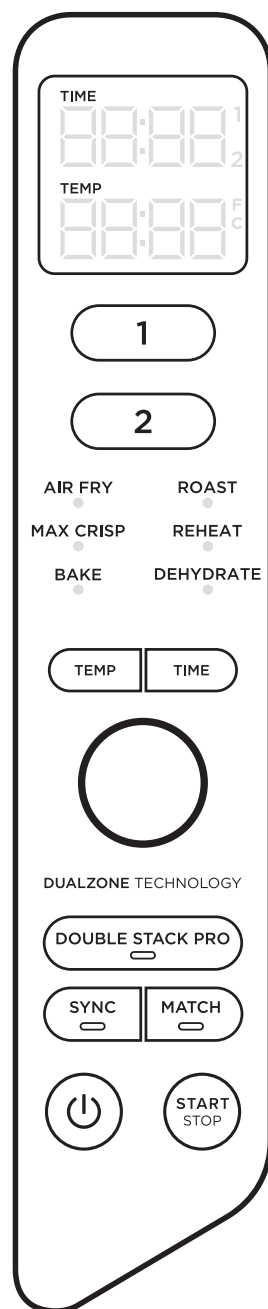
MODO DE ESPERA: Após 10 minutos sem interação com o painel de controlo, a unidade entra no modo de espera.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos, e salvaguardas importantes para evitar quaisquer ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave as gavetas, as prateleiras de refeições empilhadas e as placas de tostagem em água quente com sabão; depois enxague e seque bem. As gavetas, as prateleiras de refeições empilhadas e as placas de tostagem são as **ÚNICAS** peças laváveis na máquina de lavar loiça. No entanto, para prolongar a vida útil dos acessórios, recomendamos a lavagem à mão. **NUNCA** lave a unidade principal na máquina de lavar loiça.
- 4 Quando utilizar este aparelho, deixe, pelo menos, 15 cm de espaço de todos os lados para uma circulação de ar adequada.

COZINHAR NA SUA FRITADEIRA A AR

CONSULTE O GUIA DE INÍCIO RÁPIDO PARA VER RECEITAS E TABELAS DE COZEDURA



COZINHAR COM A DOUBLE STACK PRO

A Double Stack Pro permite-lhe cozinhar 4 alimentos em simultâneo em 2 gavetas independentes. Pode cozinhar em ambas as zonas ou apenas numa delas.

Para instruções pormenorizadas de utilização das funções **SYNC** ou **MATCH**, veja a página 8.

Quando utilizar estas funções, prima **DOUBLE STACK PRO** antes de premir **SYNC** ou **MATCH**.

Quando cozinhar numa única zona, prima **DOUBLE STACK PRO** antes de premir **START/STOP**.

Para obter instruções sobre como usar cada função, consulte as páginas 9 a 12.

TERMINAR O TEMPO DE COZEDURA NUMA ZONA (QUANDO USA AMBAS AS ZONAS)

- 1 Selecione a zona que deseja parar.
- 2 Prima **START/STOP** para terminar a cozedura.
- 3 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL (ARREFECER)** durante 60 segundos.

INTERROMPER A COZEDURA

A cozedura será automaticamente interrompida quando uma gaveta for retirada. Volte a colocar a gaveta para retomar a cozedura.

AO USAR NO MODO SYNC ou MATCH

Se abrir uma gaveta, a outra gaveta parará automaticamente para que a cozedura termine ao mesmo tempo. Volte a inserir a gaveta para continuar a cozinhar em ambas as zonas.

COZINHAR COM A TECNOLOGIA DUALZONE

A tecnologia DualZone usa duas zonas de cozedura para aumentar a versatilidade. A função **SYNC** garante que ambas as zonas ficarão prontas a servir ao mesmo tempo, independentemente das diferentes definições de preparação.

Para obter instruções sobre como usar cada função, consulte as páginas 9 a 12.

SYNC

Para terminar a preparação ao mesmo tempo, quando os alimentos têm tempos, independentemente das diferentes definições de preparação:

- 1 Coloque os ingredientes nas gavetas e introduza-as no aparelho.
- 2 Selecione a Zona 1. Selecione a função de cozedura desejada usando o botão rotativo. Prima o botão **TEMP**, depois rode o botão rotativo para definir a temperatura, prima o botão **TIME** e, em seguida, rode o botão rotativo para definir o tempo.
- 3 Selecione a zona 2 e depois a função de cozedura desejada usando o botão rotativo. Prima o botão **TEMP**, depois rode o botão rotativo para definir a temperatura e use 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** para começar a cozinhar na zona que necessita de mais tempo. A outra zona apresentará a indicação **Hold**. O aparelho 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 e depois prima **START/STOP**. Consulte a página 9 para obter mais instruções.

- 5 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL** durante 60 segundos.
- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

MATCH

Para cozinhar uma quantidade maior do mesmo alimento ou cozinhar diferentes alimentos usando a mesma função, temperatura e tempo:

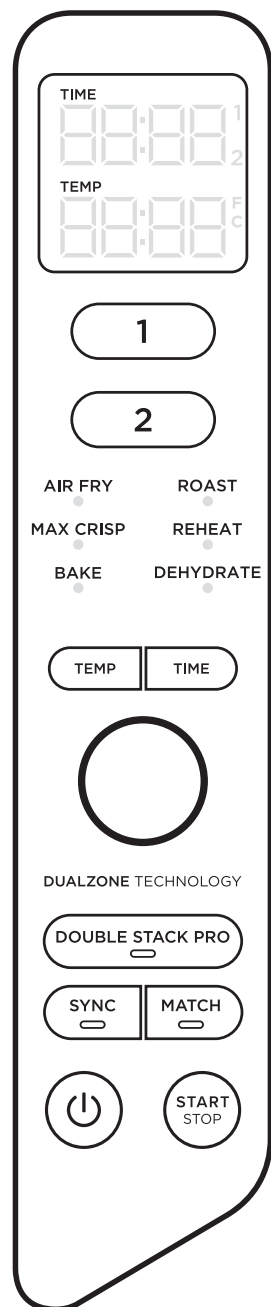
- 1 Coloque os ingredientes nas gavetas e introduza-as no aparelho.
- 2 Selecione a Zona 1. Selecione a função de cozedura desejada usando o botão rotativo. Prima o botão **TEMP**, depois rode o botão rotativo para definir a temperatura, prima o botão **TIME** e, em seguida, rode o botão rotativo para definir o tempo.
- 3 Prima o botão **MATCH** para copiar as definições da zona 1 para a zona 2. Depois prima **START/STOP** para começar a cozinhar em ambas as zonas.
- 4 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL** durante 60 segundos.
- 5 Retire os ingredientes virando-os ou 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 de cozedura desejada usando o botão rotativo. Prima o botão **TEMP** e rode o botão rotativo para definir a temperatura.
- 2 Prima o botão **TIME** e rode o botão rotativo para definir o tempo.
- 3 Selecione a zona 2 e repita os passos 1 e 2.
- 4 Prima **START/STOP** 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 depois prima **START/STOP**. Consulte a página 9 para obter mais instruções.

- 5 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL** durante 60 segundos.
- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.



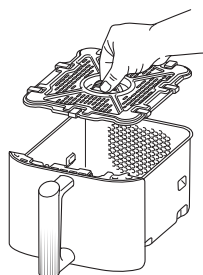
COZINHAR APENAS NUMA ZONA

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

Air Fry

NOTA: a temperatura está predefinida como 200 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes na mesma e insira-a no aparelho.



- 2 Selecione a Zona 1 ou Zona 2. Selecione **AIR FRY** usando o botão rotativo.
- 3 Prima **TEMP** e use o botão rotativo para definir a temperatura desejada.
- 4 Prima **TIME** e utilize o botão rotativo para ajustar o tempo em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima **START/STOP** para começar a cozedura.

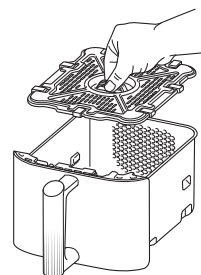
NOTA: Durante a cozedura, pode retirar a gaveta e agitar ou mexer os ingredientes para uma tostagem uniforme.

- 5 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL** durante 60 segundos.
- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

Max Crisp

NOTA: Não existe ajuste de temperatura disponível nem o mesmo é necessário quando utilizar a função Max Crisp, a temperatura está predefinida como 240 °C.

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta, depois coloque os ingredientes e insira-a no aparelho.

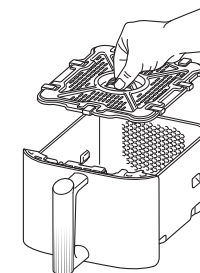


- 2 Selecione a Zona 1 ou a Zona 2. Selecione **MAX CRISP** usando o botão rotativo.
- 3 Prima **TIME** e utilize o botão rotativo para ajustar o tempo em incrementos de 1 minuto até 30 minutos. Prima **START/STOP** para começar a cozedura.
- 4 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL** durante 60 segundos.
- 5 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

Bake

NOTA: a temperatura está predefinida como 160 °C.

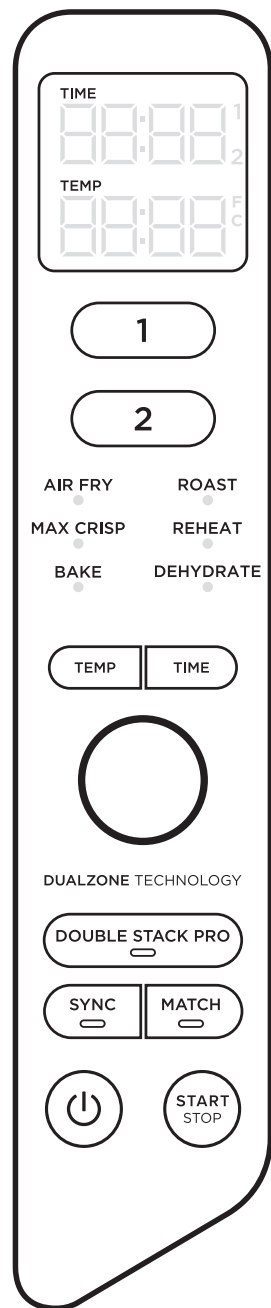
- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes e insira-a no aparelho.



- 2 Selecione a Zona 1 ou a Zona 2. Selecione **BAKE** usando o botão rotativo.

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

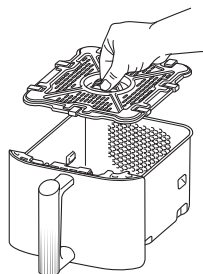
- 3 Prima **TEMP** e use o botão rotativo para definir a temperatura desejada.
- 4 Prima **TIME** e utilize o botão rotativo para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e em incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima **START/STOP** para começar a cozedura.
- 5 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL** durante 60 segundos.
- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.



Roast

NOTA: a temperatura está predefinida para 190 °C

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a no aparelho.

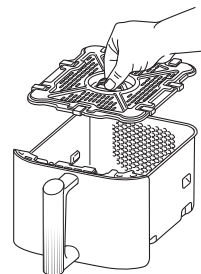


- 2 Selecione a Zona 1 ou a Zona 2. Selecione **ROAST** usando o botão rotativo.
- 3 Prima **TEMP** e use o botão rotativo para definir a temperatura desejada.
- 4 Prima **TIME** e utilize o botão rotativo para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e em incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas. Prima **START/STOP** para começar a cozedura.
- 5 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL** durante 60 segundos.
- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

Reheat

NOTA: a temperatura está predefinida para 170 °C

- 1 Instale a placa de tostagem na gaveta (opcional), depois coloque os ingredientes na gaveta e insira-a no aparelho.



- 2 Selecione a Zona 1 ou a Zona 2. Selecione **REHEAT** usando o botão rotativo.
- 3 Prima **TEMP** e use o botão rotativo para definir a temperatura desejada.
- 4 Prima **TIME** e utilize o botão rotativo para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Prima **START/STOP** para iniciar o reaquecimento.
- 5 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL** durante 60 segundos.
- 6 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

Dehydrate

NOTA: a temperatura está predefinida para 60 °C

- 1 Coloque uma única camada de ingredientes na gaveta. Depois instale a placa de tostagem na gaveta por cima dos ingredientes e coloque outra camada de ingredientes sobre a placa de tostagem.
- 2 Selecione a Zona 1 ou a Zona 2. Selecione **DEHYDRATE** usando o botão rotativo. A temperatura predefinida será apresentada no visor. Use as setas **TEMP** para definir a temperatura desejada.
- 3 Prima **TIME** e utilize o botão rotativo para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Prima o botão **START/STOP** para começar a desidratar.
- 4 Quando a confeção estiver concluída, o aparelho emitirá um sinal sonoro e aparecerá no visor a informação **COOL** durante 60 segundos.
- 5 Retire os ingredientes virando-os ou usando pinças/utensílios com pontas de silicone.

NOTA: Se, durante a cozedura utilizando a função **SYNC**, a gaveta for retirada durante mais de 2 minutos, o programa será cancelado. Terá de voltar a programar cada zona para retomar a cozedura.

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

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

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

SUGESTÕES ÚTEIS

- Para obter os melhores resultados, quando utilizar a Double Stack Pro, coloque sempre os legumes/amidos na metade inferior das gavetas na placa de tostagem e as proteínas na metade superior utilizando as prateleiras de refeições empilhadas.
- Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme sem se sobreporem. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se de que os agita 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 e as prateleiras de refeições empilhadas elevam os ingredientes nas gavetas para que o ar possa circular por baixo e em volta dos ingredientes para ter resultados uniformes e estaladiços.
- Depois de selecionar uma função de cozedura, pode premir **START/STOP** para começar a confeção imediatamente. O aparelho funcionará segundo a temperatura e o tempo predefinidos.
- Para obter os melhores resultados com legumes frescos e batatas, utilize pelo menos 1 colher de sopa de óleo. Adicione mais óleo a gosto para alcançar o nível de crocância preferido.
- 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 cozinhar em excesso.

- Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar uma única zona?**
Selecione a zona ativa e, em seguida, prima **TEMP** e use o botão rotativo para ajustar a temperatura ou prima **TIME** e use o botão rotativo para ajustar o tempo.
- Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar as duas zonas?**
Selecione a zona desejada, prima **TEMP** e use o botão rotativo para ajustar a temperatura ou prima **TIME** e use o botão rotativo para ajustar o tempo.
- O aparelho precisa de pré-aquecer?**
O aparelho não precisa de ser pré-aquecido.
- Posso cozinhar alimentos diferentes em cada zona e não me preocupar com a contaminação cruzada?**
Sim, ambas as zonas são autónomas, com elementos de aquecimento e ventiladores separados.
- Como posso parar a contagem decrescente?**
O temporizador de contagem decrescente parará automaticamente quando retirar as gavetas do aparelho. Volte a colocar a gaveta no espaço de 10 minutos para retomar a cozedura ou, se não o fizer, a zona com a gaveta aberta será cancelada.
- Como paro só uma zona quando estiver a utilizar ambas as zonas?**
Para parar uma zona, prima primeiro o botão da zona e depois **START/STOP**. Para parar as duas zonas, basta premir o botão **START/STOP**.
- É seguro colocar a gaveta na minha bancada?**
A gaveta aquece durante a cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-la e coloque-a apenas sobre superfícies resistentes ao calor.
- Quando devo usar a placa de tostagem?**
Utilize a placa para tostar quando quiser que os alimentos fiquem estaladiços. O prato eleva os alimentos na gaveta para que o ar possa fluir por baixo e à sua volta, para cozinhar os ingredientes uniformemente.
- Quando devo utilizar as prateleiras para refeições empilhadas?**
Utilize as prateleiras para refeições empilhadas quando quiser cozinhar duas camadas de alimentos numa gaveta. Coloque os legumes/amidos na metade inferior da gaveta e as proteínas na metade superior. Não é recomendável misturar ingredientes frescos e congelados na mesma gaveta. Para obter os melhores resultados, cozinhe as doses de alimentos congelados dentro de 1 gaveta.
- Por que motivo os meus alimentos não cozinham totalmente?**
Certifique-se de que a gaveta está totalmente inserida durante a cozedura. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem estarem uns por cima dos outros. Abane a gaveta para misturar os ingredientes e obter uma crocância uniforme. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a preparação. Simplesmente, selecione a zona desejada, prima **TEMP** e use o botão rotativo para ajustar a temperatura ou prima **TIME** e use o botão rotativo para ajustar o tempo.
- Por que motivo os meus alimentos se queimaram?**
Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar para evitar que cozam em excesso.
- Por que motivo alguns ingredientes se deslocam ao fritar a ar?**
Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Utilize palitos de cocktail de madeira para segurar comida leve e solta, como a fatia superior de pão numa 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 não seja removido pela ventoinha.
- Por que razão o aparelho está a emitir um sinal sonoro?**
Pode indicar que a cozedura dos alimentos terminou ou que a outra zona começou a cozinhar.
- Por que motivo o visor ficou preto?**
O aparelho está no modo de espera. Prima o botão de ligar/desligar **Ⓢ** para voltar a ligá-lo.
- Por que existe uma mensagem “E” no ecrã?**
O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453.

GARANTIA DO FABRICANTE

A Garantia Ninja

Quando um consumidor compra um produto no Reino Unido, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus "direitos estatutários"). Pode fazer valer os seus direitos legais junto do seu retalhista, incluindo a Ninja, se tiver comprado o seu aparelho Ninja em ninjakitchen.eu. No entanto, na Ninja, estamos tão confiantes na qualidade dos nossos produtos que damos ao proprietário uma garantia do fabricante adicional gratuita para peças e mão de obra até 2 anos.

A garantia que o acompanha é um aspeto importante a considerar e reflete a confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

A garantia do fabricante não afeta os seus direitos legais.

Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?

A nossa garantia do fabricante tem uma duração normal de um ano a partir da data de compra, ou de dois anos se registar a sua compra connosco no prazo de 28 dias.

Como posso registar a minha garantia Ninja?

Se comprou o seu eletrodoméstico de cozinha Ninja diretamente em ninjakitchen.eu, a sua garantia fica registada automaticamente. Se o comprou noutra local no Reino Unido, pode registar a sua garantia online no prazo de 28 dias após a compra.

- Para registar-se online, visite www.ninjakitchen.eu/register-guarantee ou leia o código QR no seu manual de instruções.

- Anote a data de compra da máquina e guarde-a.

IMPORTANTE:

- **Guarde o recibo** se tiver comprado o seu eletrodoméstico de cozinha Ninja em qualquer local exceto ninjakitchen.eu. Necessitará dele para poder reclamar a sua garantia.

- A garantia Ninja gratuita só se aplica no Reino Unido.

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

Ao registar a sua garantia, receberá um ano de cobertura adicional. Também teremos os seus dados disponíveis se precisarmos de entrar em contacto consigo. Se também concordar em receber comunicações nossas, pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu eletrodoméstico de cozinha Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias da Ninja.

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição (a critério da Ninja) do seu aparelho Ninja, incluindo todas as peças e mão de obra.

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, falhas causadas por uso negligente ou falta de cuidado, má utilização, negligência, operação descuidada ou um manuseamento do eletrodoméstico de cozinha Ninja que não esteja de acordo com o Manual de Funcionamento Ninja fornecido com a sua máquina.
- Os danos causados pelo uso do eletrodoméstico de cozinha Ninja para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- Danos causados pela utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Danos causados pela utilização de peças e acessórios que não sejam componentes originais Ninja.
- Instalação defeituosa (exceto quando efetuada pela Ninja).
- Reparações ou alterações realizadas por terceiros que não sejam a Ninja ou os seus agentes.

Como posso reclamar ao abrigo da garantia Ninja gratuita?

Contacte a nossa linha de apoio ao cliente através do número 0800 862 0453. Para saber o horário de atendimento, consulte o nosso site em "Contact Us" ("Contacte-nos"). A chamada é gratuita e será encaminhada diretamente para um representante Ninja. Também encontrará assistência online em support.ninjakitchen.co.uk. O representante da Ninja tentará efetuar alguns procedimentos de **resolução de problemas consigo e, se concluirmos que o artigo falhou, enviar-lhe-emos uma peça de substituição ou uma etiqueta de devolução para que nos envie o artigo defeituoso gratuitamente. Quando nos tiver entregado o produto defeituoso, enviar-lhe-emos um produto de substituição.**

Lembre-se de que precisará de colocar o item numa caixa quando o devolver a nós. Pode ser qualquer caixa adequada; não tem de ser na embalagem original.

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 ampla gama de peças sobresselentes Ninja, peças de reposição e acessórios para todos os aparelhos Ninja em www.ninjakitchen.eu. Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.



REKISTERÖI OSTOKSESI



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Skannaa QR-koodi mobiililaitteellasi

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinnumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220–240 V~, 50–60 Hz

Teho: 2 470 W

VINKKI: Malli- ja sarjanumerot löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.

SISÄLTÖ

Tuotteen rekisteröinti	2
Tärkeitä varotoimia	3
Osat	5
Ilmafriteerauskeitin tutuksi	6
Toimintopainikkeet	6
Käyttöpainikkeet	6
Ennen ensimmäistä käyttöä	6
Ilmafriteerauskeittimen käyttö	7
Kypsennys Double Stack Prolla	7
Kypsennys DualZone-teknologialla	8
Kypsennys yhdessä kypsennysosassa	9
Air Fry (Kuumailmakypsennys)	9
Max Crisp (rapeutus)	10
Bake (Paisto)	10
Roast (Paahto)	11
Reheat (Uudelleenlämmitys)	12
Dehydrate (Kuivaus)	12
Kypsennysajan päättäminen	12
Puhdistus ja huolto	13
Hyödyllisiä vinkkejä	13
Vianmääritysopas	14

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Käy osoitteessa ninjakitchen.co.uk/register-guarantee tai soita numeroon +44 (0) 800 862 0453 rekisteröidäksesi uuden Ninja®-tuotteesi 28 päivän sisällä ostosta. Sinua pyydetään antamaan myymälän nimi, ostopäivä ja mallinnumero sekä nimesi ja osoitteesi.

Rekisteröinnin avulla pystymme ottamaan sinuun yhteyttä siinä epätodennäköisessä tapauksessa, että laitteessa ilmenee turvallisuusongelmia.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja® Double Stack XL 2-Drawer -ilmafriteerauskeittimen käyttöä.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

VAROITUKSET

- 1 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 2 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 3 Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- 4 **ÄLÄ** aseta tai säilytä tuotteen päällä mitään, kun tuote on käytössä.
- 5 **ÄLÄ** aseta laitetta kaasu- tai sähköliedelle tai niiden läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- 6 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alla olevaa pistorasiaa.
- 7 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- 8 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtoon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- 9 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloä veten tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa kypsennyslokerossa.
- 10 Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 11 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 12 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 13 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 14 Ennen kuin asetat irrotettavan kypsennyslokeron perusyksikköön, varmista, että kypsennyslokeron ja laite ovat puhtaita ja kuivia pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla.
- 15 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 16 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 17 **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 18 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. Älä laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin tai tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrilliin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- 19 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että lokerot on suljettu asianmukaisesti.
- 20 **ÄLÄ** käytä laitetta, elleivät irrotettavat kypsennyslokerot ole paikoillaan.
- 21 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

- 22 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** täytä laitetta liian täyteen kypsennyksen aikana. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- 23 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.
- 24 Jos tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.
- 25 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen käyttäen sen kahvoja.
- 26 Ole erittäin varovainen, jos laite sisältää kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
- 27 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumiin pintoihin.
- 28 Kypsennyslokerot, ritalät ja rapeutuslevyt kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta kypsennyslokerointa, ritalöitä ja levyjä ottaessasi niitä laitteesta. Aseta kypsennyslokerot, ritalät tai levyt **AINA** kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi ne laitteesta. **ÄLÄ KOSKAAN** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- 29 **ÄLÄ** laita laitteeseen mitään seuraavista materiaaleista: paperi, pahvi, muovi, paistopussit ja muut vastaavat. Ne voivat aiheuttaa tulipalon.
- 30 Ole erityisen varovainen, jos käytät muusta kuin metallista tai lasista valmistettuja astioita.
- 31 Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta.
- 32 Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä säädin OFF-sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.
- 33 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- 34 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



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

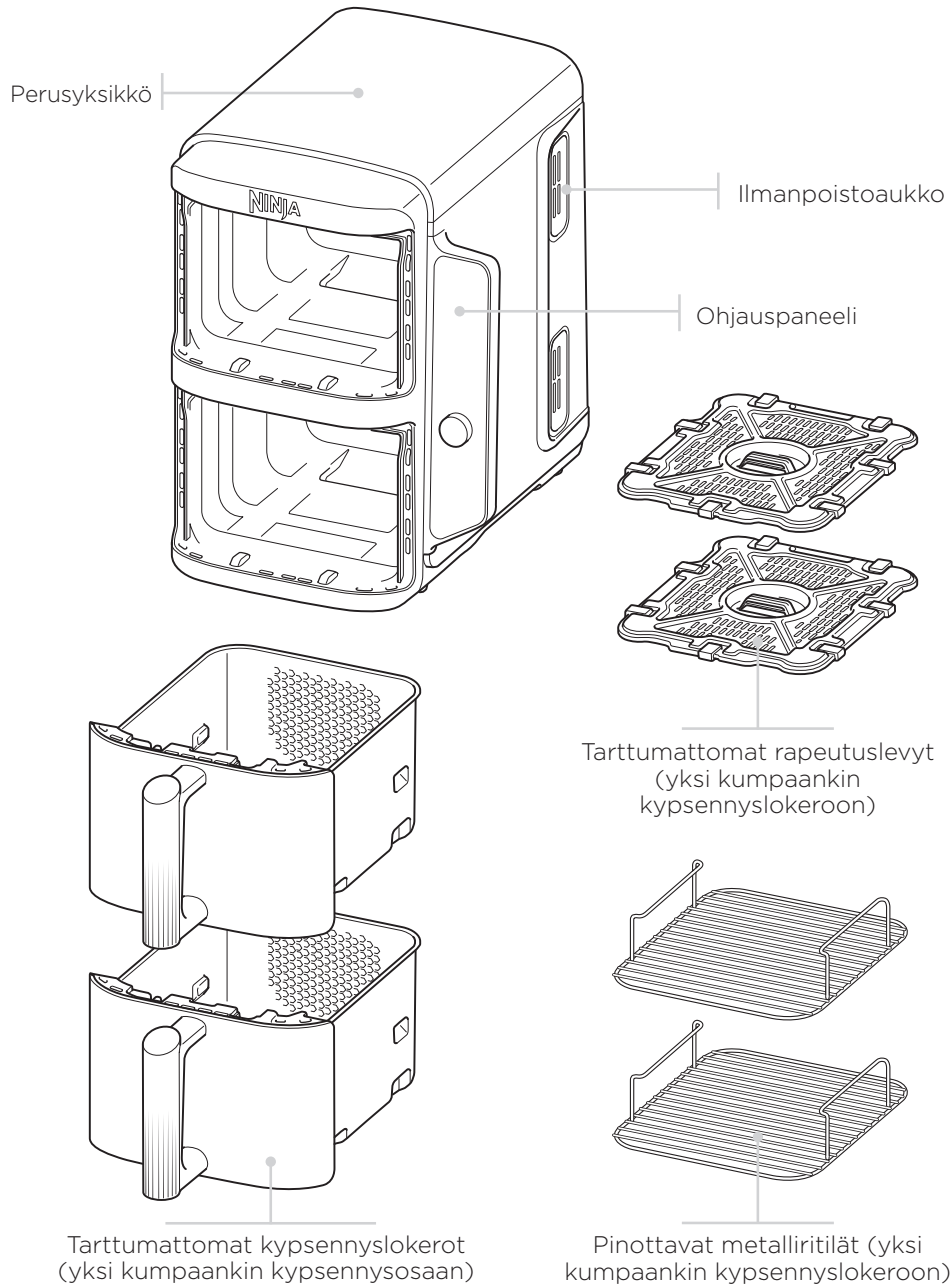


Varmista, että varot kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.



Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa najakitchen.eu tai ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon 0800 862 0453.

TOIMINTOPAINIKKEET

AIR FRY (ilmafriteeraus):

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

MAX CRISP (rapeutus):

Suosittelaa, kun kypsennetään pieniä määriä pakasteruokaa, kuten ranskalaisia perunoita ja kananugetteja, jotka saattavat vaatia korkeaa lämpötilaa.

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

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

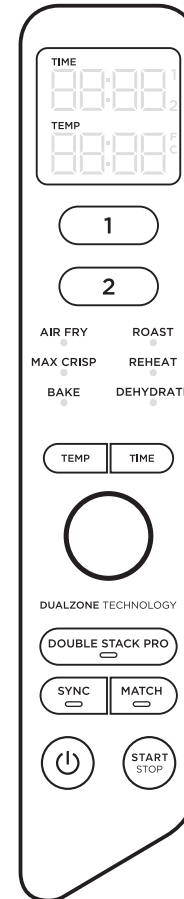
REHEAT (uudelleenlämmitys): Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne herkullisen rapeiksi.

DEHYDRATE (kuivaus): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveelliseksi välipaloiksi.

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

KÄYTTÖPAINIKKEET

- 1 Hallitse vasemmanpuoleisen kypsennyslokeron toimintoja (kypsennysosa 1).
- 2 Hallitse oikeanpuoleisen kypsennyslokeron toimintoja (kypsennysosa 2).



Aikaa asetettaessa aika näkyy digitaalinäytöllä muodossa HH:MM.

TEMP-painike (lämpötila):

Paina **TEMP**-painiketta ja säädä sitten kypsennyslämpötila kääntämällä säädintä ennen kypsennystä tai sen aikana.

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

DOUBLE STACK PRO: Kypsennä neljää ruokalajia samaan aikaan kahdessa itsenäisessä kuumailemakypsennyslokerossa ja nauti tasaisen rapeista aterioista ja välipaloista.

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

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

START/STOP-painike (käynnistä/pysäytä): Valitse toiminto kiertämällä säädintä ääriasennosta toiseen. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**-painiketta.

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

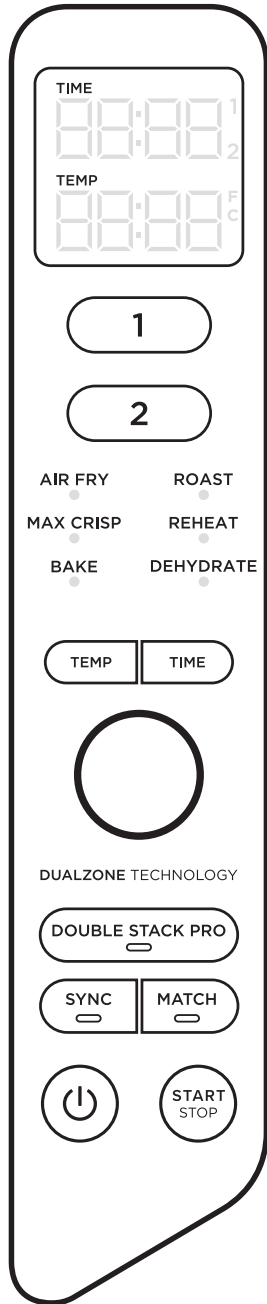
VALMIUSTILA: Jos ohjauspaneeli ei tehdä mitään 10 minuuttia, laite siirtyy valmiustilaan.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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

KYPSENNYS AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMESSÄ

PIKA-ALOITUSOPAS SISÄLTÄÄ RUOKAOHJEITA JA KYPSENNYSTAULUKOITA



KYPSENNYS DOUBLE STACK PROLLA

Double Stack Prolla voit kypsentää 4 ruokalajia samaan aikaan kahdessa itsenäisessä kypsennyslokerossa. Voit käyttää kumpaakin kypsennysosaa tai vain toista.

Tarkemmat ohjeet **SYNC**- ja **MATCH**-toiminnoista on sivulla 8.

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

Kun kypsennät vain yhdessä kypsennysosassa, paina **DOUBLE STACK PRO** ennen kuin painat **START/STOP**.

Sivut 9-12 sisältävät lisäohjeita kunkin kypsennystoiminnon käyttämisestä.

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

- 1 Valitse kypsennysosa, jossa haluat lopettaa kypsennyksen.
- 2 Lopeta kypsennys painamalla **START/STOP**.
- 3 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" (jäähdyty) 60 sekunnin ajan.

KYPSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

Kypsennys keskeytyy automaattisesti, kun kypsennyslokeron poistetaan. Aseta kypsennyslokeron uudelleen paikalleen kypsennyksen jatkamiseksi.

SYNC- TAI MATCH-TILAA KÄYTETTÄESSÄ

Jos avaat kypsennyslokeron, toisen kypsennyslokeron kypsennystoiminto keskeytyy automaattisesti niin, että kypsennys päättyy edelleen samanaikaisesti. Aseta kypsennyslokeron takaisin paikalleen, jos haluat jatkaa kypsennystä kummassakin kypsennysosassa.

KYPSENTÄMINEN DUALZONE-TEKNOLOGIALLA

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

Sivut 9-12 sisältävät lisäohjeita kunkin kypsennystoiminnon käyttämisestä.

SYNC

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

- 1 Lisää ainekset kypsennyslokeroihin ja työnnä sitten kypsennyslokerot laitteeseen.
- 2 Valitse kypsennysosa 1. Valitse kypsennystoiminto säätimellä. Paina **TEMP**-painiketta, aseta lämpötila säätimellä, paina sitten **TIME**-painiketta ja aseta kypsennysaika säätimellä.
- 3 Valitse kypsennysosa 2 ja valitse tämän jälkeen kypsennystoiminto säätimellä. Paina **TEMP**-painiketta, aseta lämpötila säätimellä, aseta kypsennysaika **TIME**-nuolilla.

HUOMAUTUS: Voit valita toisen toiminnon kypsennysosalle 2.

- 4 Paina **SYNC**-painiketta ja paina sitten **START/STOP** kypsennyksen aloittamiseksi kypsennysosassa pisimmällä kypsennysajalla. Toisessa kypsennysosassa näkyy **Hold** (odottaa). Laitteesta kuuluu äänimerkki ja toinen kypsennysosa käynnistyy, kun molemmissa osissa on saman verran kypsennysaikaa jäljellä.

HUOMAUTUS: Jos päätät, että ruoka on toisessa kypsennysosassa valmista ennen kuin kypsennysaika on päättynyt, voit **PYSÄYTTÄÄ KYPSENNYKSOSAN**. Valitse kyseinen kypsennysosa ja paina **START/STOP**. Katso lisätietoja sivulta 9.

- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" 60 sekunnin ajan.
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

MATCH

Tällä toiminnolla voit kypsentää suuremman määrän samaa ruokaa tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa toimintoa käyttäen:

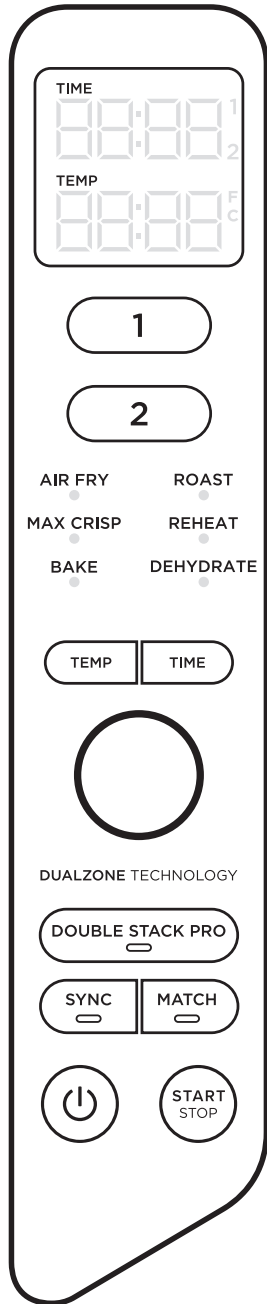
- 1 Lisää ainekset kypsennyslokeroihin ja työnnä sitten kypsennyslokerot laitteeseen.
- 2 Valitse kypsennysosa 1. Valitse kypsennystoiminto säätimellä. Paina **TEMP**-painiketta, aseta lämpötila säätimellä, paina sitten **TIME**-painiketta ja aseta kypsennysaika säätimellä.
- 3 Paina **MATCH**-painiketta kopioidaksesi kypsennysosan 1 asetukset kypsennysosaan 2. Paina sitten **START/STOP** käynnistääksesi kypsennyksen molemmissa kypsennysosissa.
- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" 60 sekunnin ajan.
- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Kypsennyksen aloittaminen samaan aikaan ja lopettaminen eri aikaan:

- 1 Valitse kypsennysosa 1 ja valitse tämän jälkeen haluamasi toiminto säätimellä. Paina **TEMP**-painiketta ja aseta sitten lämpötila säätimellä.
- 2 Paina **TIME**-painiketta ja aseta sitten kypsennysaika säätimellä.
- 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 KYPSENNYKSOSAN**. Valitse kyseinen kypsennysosa ja paina **START/STOP**. Katso lisätietoja sivulta 9.

- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" 60 sekunnin ajan.
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.



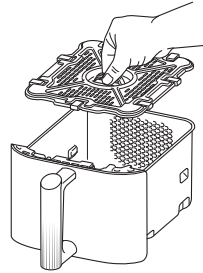
KYPSENTÄMINEN YHDESSÄ KYPSENNYSOSASSA

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten © virtapainiketta.

Air Fry

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 200 °C:seen.

- 1 Aseta rapeutuslevy kypsennyslokeroon, aseta ainekset kypsennyslokeroon ja aseta kypsennyslokero laitteeseen.



- 2 Valitse kypsennysosa 1 tai 2. Valitse säätimellä **AIR FRY**.
- 3 Paina **TEMP** ja aseta haluamasi lämpötila säätimellä.
- 4 Paina **TIME** ja aseta kypsennysaika säätimellä 1 minuutin tarkkuudella 1 tuntiin asti. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**.

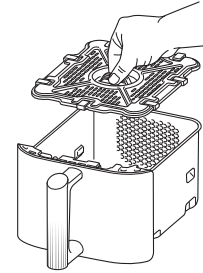
HUOMAUTUS: Kypsennyksen aikana voit poistaa kypsennyslokeron hetkeksi ja ravistella tai sekoittaa aineksia. Näin saat niistä tasaisen rapeita.

- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" 60 sekunnin ajan.
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Max Crisp

HUOMAUTUS: Max Crisp -toimintoa (rapeutus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä. Lämpötila on esiasetettu 240 °C:seen.

- 1 Aseta rapeutuslevy kypsennyslokeroon, aseta ainekset kypsennyslokeroon ja aseta kypsennyslokero laitteeseen.

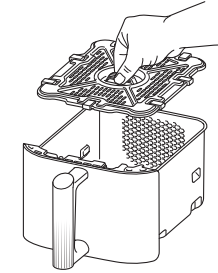


- 2 Valitse kypsennysosa 1 tai 2. Valitse säätimellä **MAX CRISP**.
- 3 Paina **TIME** ja aseta kypsennysaika säätimellä 1 minuutin tarkkuudella 30 minuuttiin asti. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**.
- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" 60 sekunnin ajan.
- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Bake

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 160 °C:seen.

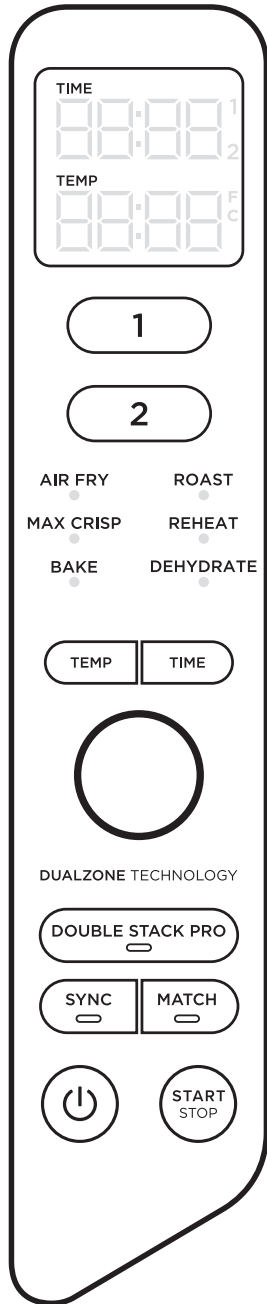
- 1 Aseta rapeutuslevy halutessasi kypsennyslokeroon, aseta ainekset kypsennyslokeroon ja aseta kypsennyslokero yksikköön.



- 2 Valitse kypsennysosa 1 tai 2. Valitse säätimellä **BAKE**.

HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa perinteisellä uunilla käytetyt reseptit Air Fryer -kuumailmakeittimelle sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C.

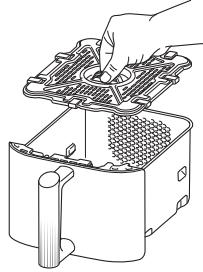
- 3 Paina **TEMP** ja aseta haluamasi lämpötila säätimellä.
- 4 Paina **TIME** ja aseta säätimellä enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**.
- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" 60 sekunnin ajan.
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.



Roast

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 190 °C:seen.

- 1 Aseta rapeutuslevy halutessasi kypsennyslokeroon, aseta ainekset kypsennyslokeroon ja aseta kypsennyslokero yksikköön.

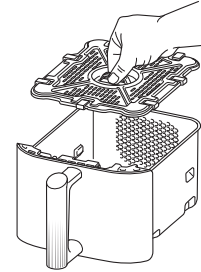


- 2 Valitse kypsennysosa 1 tai 2. Valitse säätimellä **ROAST**.
- 3 Paina **TEMP** ja aseta lämpötila säätimellä.
- 4 Paina **TIME** ja aseta säätimellä enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla **START/STOP**.
- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" 60 sekunnin ajan.
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Reheat

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 170 °C:seen.

- 1 Aseta rapeutuslevy halutessasi kypsennyslokeroon, aseta ainekset kypsennyslokeroon ja aseta kypsennyslokero yksikköön.



- 2 Valitse kypsennysosa 1 tai 2. Valitse säätimellä **REHEAT**.
- 3 Paina **TEMP** ja aseta haluamasi lämpötila säätimellä.
- 4 Paina **TIME** ja aseta kypsennysaika säätimellä 1 minuutin tarkkuudella 1 tuntiin asti. Aloita uudelleenlämmitys painamalla **START/STOP**.
- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" 60 sekunnin ajan.
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Dehydrate

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 60 °C:seen.

- 1 Asettele yksi kerros aineksia kypsennyslokeroon. Laita sitten rapeutuslevy kypsennyslokeroon aineiden päälle ja levitä toinen kerros aineksia rapeutuslevyn päälle.
- 2 Valitse kypsennysosa 1 tai 2. Valitse säätimellä **DEHYDRATE**. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttoon. Aseta lämpötila **TEMP**-asetuksen nuolilla.
- 3 Paina **TIME** ja aseta kypsennysaika säätimellä 15 minuutin tarkkuudella 1-12 tuntiin asti. Aloita kuivaus painamalla **START/STOP**.
- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy teksti "**COOL**" 60 sekunnin ajan.
- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

HUOMAUTUS: Jos kypsennyslokero poistetaan **SYNC**-toiminnolla kypsennyksen aikana yli kahden minuutin ajaksi, ohjelma peruutetaan. Molemmat kypsennysosat on tällöin ohjelmoitava uudelleen kypsennyksen jatkamiseksi.

Laite täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota, että laite on täysin jäähtynyt ennen puhdistamista.

Osa/lisävaruste	Puhdistusmenetelmä	Astianpesukoneen kestävä?
Perusyksikkö	Puhdista perusyksikkö ja käyttöpaneeli pyyhkimällä se puhtaaksi kostealla liinalla. HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN upota perusyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen. ÄLÄ KOSKAAN pese perusyksikköä astianpesukoneessa.	Ei
Kypsennyslokerot, rapeutuslevyt ja pinottavat ritilät	Voidaan pestä astianpesukoneessa sekä käsin. Anna kaikkien osien kuivua huoneilmassa tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen. Varusteiden käyttöön pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin niiden tiskaamista käsin.	Kyllä

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

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- 1 Parhaiden tulosten saamiseksi Double Stack Pro -laitteella aseta aina vihannekset ja tarkkelyspitoiset ruoka-aineet kypsennyslokeron pohjapuolelle rapeutuslevyn päälle ja lihat/proteiinit kypsennyslokeron ylempään osaan käyttämällä pinottavaa ritilää.

2 Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä säännöllisesti kypsennyksen aikana.

3 Kypsennyslämpötilaa ja -aikaa voi säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana. Valitse tätä varten ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila **TEMP**-asetuksen nuoliilla tai kypsennysaika **TIME**-asetuksen nuoliilla.

4 Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsytys usein ylikypsymisen välttämiseksi.

5 Joskus ilmafriteerauskeittimen puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikuilla.
- 6 Rapeutuslevyt ja pinottavat ritilät nostavat aineksia kypsennyslokerossa siten, että ilma pääsee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.

7 Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit aloittaa kypsennyksen välittömästi painamalla **START/STOP**. Laite toimii oletuslämpötilassa ja -ajassa.

8 Kun kypsennät tuoreita vihanneksia ja perunoita, saat parhaan tuloksen, kun käytät ainakin yhden ruokalusikallisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.

9 Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkaillet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Suosittelemme nopeasti luettavan lämpömittarin käyttöä lihan ja kalan sisälämpötilan seuraamiseksi.

10 Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä välttääksesi ylikypsymisen.

- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni yhtä kypsennysosaa?**
Valitse ensin käytössä oleva kypsennysosa, paina **TEMP** ja säädä lämpötilaa säätimellä tai paina **TIME** ja säädä kypsennysaikaa säätimellä.
- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni molempia kypsennysosia?**
Valitse ensin asianmukainen kypsennysosa, paina **TEMP** ja säädä lämpötilaa säätimellä tai paina **TIME** ja säädä kypsennysaikaa säätimellä.
- **Tarvitseeko laitteen esilämmitä?**
Laitteen ei tarvitse esilämmitä.
- **Voinko kypsentää kypsennysosissa eri ruokia? Aiheuttaako tämä ristikontaminaation riskin?**
Kypsennysosissa voi kypsentää eri ruokia. Osat ovat toisistaan erillisiä, ja niissä on myös erilliset lämmityselementit ja tuulettimet.
- **Miten keskeytän lähtölaskennan?**
Lähtölaskenta-ajastin pysähtyy automaattisesti, kun poistat kypsennyslokerot laitteesta. Aseta kypsennyslokerot takaisin laitteeseen 10 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi. Muuten kypsennys kypsennysosassa, jonka kypsennyslokerot on auki, peruutetaan.
- **Kuinka lopetan kypsennyksen yhdessä kypsennysosassa, kun käytän molempia osia samanaikaisesti?**
Jos haluat lopettaa kypsennyksen toisessa kypsennysosassa, paina ensin kypsennysosan painiketta ja sitten **START/STOP**. Voit pysäyttää molemmat kypsennysosat painamalla **START/STOP**.
- **Onko kypsennyslokeron laskeminen työtasolle turvallista?**
Kypsennyslokerot kuumentuvat kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- **Milloin rapeutuslevyä käytetään?**
Käytä rapeutuslevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää kypsennyslokerossa olevan ruoan ylempana, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta. Näin ainekset kypsyvät tasaisesti.
- **Milloin pinottavia ritilöitä käytetään?**
Käytä pinottavia ritilöitä silloin, kun haluat kypsennää ruokaa kahdessa kerroksessa yhdessä kypsennyslokerossa. Laita vihannekset tai tarkkelyspitoiset ruoka-aineet kypsennyslokeron pohjalle ja lihat/proteiinit kypsennyslokeron yläosaan. Tuoreita ja pakastettuja aineksia ei suositella kypsennettävän samassa kypsennyslokerossa. Parhaan tuloksen saat kypsennämällä pakasteruoan yhdessä kypsennyslokerossa.
- **Miksi ruoka ei kypsynyt kunnolla?**
Varmista, että kypsennyslokerot on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kypsennyslokeron pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Sekoita aineksia ravistelemalla varovaisesti kypsennyslokerot. Näin saat niistä tasaisen rapeita. Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Valitse vain asianmukainen kypsennysosa, paina **TEMP** ja säädä lämpötilaa säätimellä tai paina **TIME** ja säädä kypsennysaikaa säätimellä.
- **Miksi ruoka paloi?**
Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkaillet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.
- **Miksi jotkin ainekset lentelevät ympäriinsä ilmafriteerauskeitintä käytettäessä?**
Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit kiinnittää cocktail-tikulla irralliset kevyet ainekset, kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen.
- **Voinko kypsentää ilmafriteerauskeittimessä kosteita, taikinamaisia aineksia?**
Kyllä, mutta käytä oikeaa leivytstekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Tee leivitys huolella, jotta tuuletin ei lennätä korppujauhoja ympäriinsä.
- **Miksi laitteesta kuuluu äänimerkki?**
Joko ruoka on valmista tai kypsennys on alkanut toisessa kypsennysosassa.
- **Miksi näyttö pimeni?**
Laite on valmiustilassa. Käynnistä laite uudelleen painamalla © virtapainiketta.
- **Miksi näytössä näkyy ”E”-viesti?**
Laite ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon 0800 862 0453.

Ninja-takuu

Kun asiakas ostaa tuotteen Yhdistyneen kuningaskunnan alueella, hänellä on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Tämä koskee myös Ninjaa, jos ostit Ninja-keittiölaitteen osoitteesta ninjakitchen.eu. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme laadusta, että myönnämme omistajalle valmistajan maksuttomia osia ja työtä koskevan lisätakuun jopa kahden vuoden ajalle.

Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Valmistajan takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?

Valmistajan takuu on voimassa vakiona yhden vuoden ostopäivästä alkaen tai kaksi vuotta, jos rekisteröit ostosi meille 28 päivän kuluessa ostopäivästä.

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Jos olet ostanut Ninja-keittiölaitteen suoraan verkosta osoitteesta ninjakitchen.eu, takuu rekisteröidään automaattisesti. Jos olet ostanut laitteen Yhdistyneessä kuningaskunnassa mistä tahansa muualta, voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa ostopäivästä.

- Rekisteröi tuote verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.co.uk/register-guarantee tai skannaa käyttöohjeesta löytyvä QR-koodi.

- Merkitse laitteen ostopäivä muistiin.

TÄRKEÄÄ:

- **Säilytä kuitti**, jos tuote on ostettu mistä tahansa muualta kuin osoitteesta ninjakitchen.eu. Tarvitset kuittia takuuvaatimuksen tekemiseen.
- Maksuton Ninja-takuu on voimassa ainoastaan Yhdistyneessä kuningaskunnassa.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, saat yhden vuoden lisätakuun. Lisäksi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Jos suostut vastaanottamaan muuta viestintää meiltä, voit myös saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-keittiölaitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, sekä tietoa uusista Ninja-tekniikoista ja -tuotteista.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus ja vaihto (Ninjan harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

- Normaali kuluminen.
- Vahinkojen aiheuttamat vauriot tai viat, Ninja-keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- Ninja-keittiölaitteen käytöstä muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön aiheutuneet vauriot.
- Sellaisten osien käytöstä aiheutuneet vauriot, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti.
- Muiden kuin alkuperäisten Ninja-varaosien ja -lisävarusteiden käyttö.
- Virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja).
- Muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset.

Miten teen maksuttoman Ninja-takuun alaisen korvausvaatimuksen?

Ota yhteyttä asiakaspalveluumme soittamalla numeroon +44 (0) 800 862 0453. Asiakaspalvelun aukioloajat löydät verkkosivuiltamme kohdasta "Ota meihin yhteyttä". Puhelut ovat maksuttomia, ja niihin vastaa suoraan Ninjan edustaja. Saat palvelua myös verkossa osoitteesta <https://support.ninjakitchen.eu>. Ninjan edustaja käy kanssasi läpi joitakin vianmääritystoimenpiteitä, ja jos harkintamme mukaan laite on epäkunnossa, lähetämme sinulle vaihto-osan tai palautustarran viallisen tuotteen lähettämiseksi meille maksutta. Kun olet toimittanut viallisen tuotteen meille, lähetämme sinulle korvaavan tuotteen.

Huomaathan, että tuote tulee pakata pahvilaatikkoon, kun lähetät sen meille. Voit käyttää mitä tahansa sopivaa laatikkoa, sen ei tarvitse olla alkuperäinen pakkaus.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu. Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

TACK

för att du köpt Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer



REGISTRERA DITT KÖP

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Skanna QR-koden med en mobiltelefon

SPARA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240 V, 50-60 Hz

Effekt: 2470W

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

INNEHÅLL

Produktregistrering	2
Viktiga säkerhetsåtgärder	3
Delar	5
Lär känna din Air Fryer	6
Funktionsknappar	6
Driftsknappar	6
Före första användning	6
Använda din Air Fryer	7
Matlagning med Double Stack Pro	7
Matlagning med DualZone-tekniken	8
Matlagning med en zon	9
Air Fry	9
Max Crisp	10
Bake (baking)	10
Roast (ugnsstekning)	11
Reheat (uppvärmning)	12
Dehydrate (torkning)	12
Avsluta tillagningstiden	12
Rengöring och underhåll	13
Praktiska tips	13
Felsökningsguide	14

PRODUKTREGISTRERING

Besök ninjakitchen.eu/register-guarantee eller ring +44 (0) 800 862 0453 för att registrera din nya Ninja®-produkt inom 28 dagar efter köpet. Du kommer att bli ombedd att ange butikens namn, inköpsdatum och modellnummer tillsammans med ditt namn och din adress.

Registreringen gör det möjligt för oss att kontakta dig i det osannolika fallet att en produktsäkerhetsanmälan krävs.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST FÖR HEMMABRUK

Läs alla instruktionerna innan du använder din Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer.

Vid användning av elektriska apparater bör man alltid följa grundläggande säkerhetsföreskrifter, inklusive följande:

⚠ VARNINGAR

- 1 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur den ska användas på ett säkert sätt och förstår möjliga risker och faror.
- 2 Förvara apparaten och nätsladden oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 3 Barn får inte leka med apparaten.
- 4 Placera eller förvara **INTE** något ovanpå apparaten när den används.
- 5 För att undvika brand, placera **INTE** apparaten på eller intill en gas- eller elspis, eller i en varm ugn.
- 6 Använd **ALDRIG** ett eluttag under en bänk.
- 7 Anslut **ALDRIG** apparaten till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 8 Använd **INTE** förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn under åtta år tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.
- 9 För att undvika elstötår får sladd, kontakter eller huvudenhet **INTE** sänkas ned i vatten eller annan vätska. Använd endast den medföljande lådan vid matlagning.
- 10 Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 11 Se **ALLTID** till att apparaten är korrekt monterad före användning.
- 12 När du använder denna apparat, lämna ett utrymme på minst 15 cm ovanför och på alla sidor för tillräcklig luftcirkulation.
- 13 Täck **INTE** luftintaget eller luftutsläppsventilen medan apparaten är i drift. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada apparaten eller få den att överhettas.
- 14 Innan du sätter i den borttagbara lådan i huvudenheten, se till att lådan och enheten är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
- 15 Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskador.
- 16 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 17 Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 18 Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera inte tillbehören i en mikrovågsugn, smörgåsgrill, varmluftsgn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, elektriskt värmelement, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 19 Se **ALLTID** till att lådorna är ordentligt stängda innan användning.
- 20 Använd **INTE** apparaten utan att de borttagbara lådorna insatta.
- 21 Använd **INTE** apparaten för fritering.

- 22 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmelement. Fyll **INTE** på för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 23 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 24 Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 25 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är mycket varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.
- 26 Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- 27 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.
- 28 Lådorna, ställen och krispplattorna blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar lådorna, ställen eller plattorna från apparaten. Placera **ALLTID** lådorna, ställen eller plattorna på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 29 Placera **INTE** något av följande material i apparaten: papper, kartong, plast, stekpåsar och liknande. De kan orsaka brand.
- 30 Yttersta försiktighet bör iakttas vid användning av behållare som är tillverkade av andra material än metall eller glas.
- 31 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
- 32 För att koppla bort, vrid alla reglage till OFF och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt apparaten svalna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.
- 33 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötår.
- 34 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.



Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.

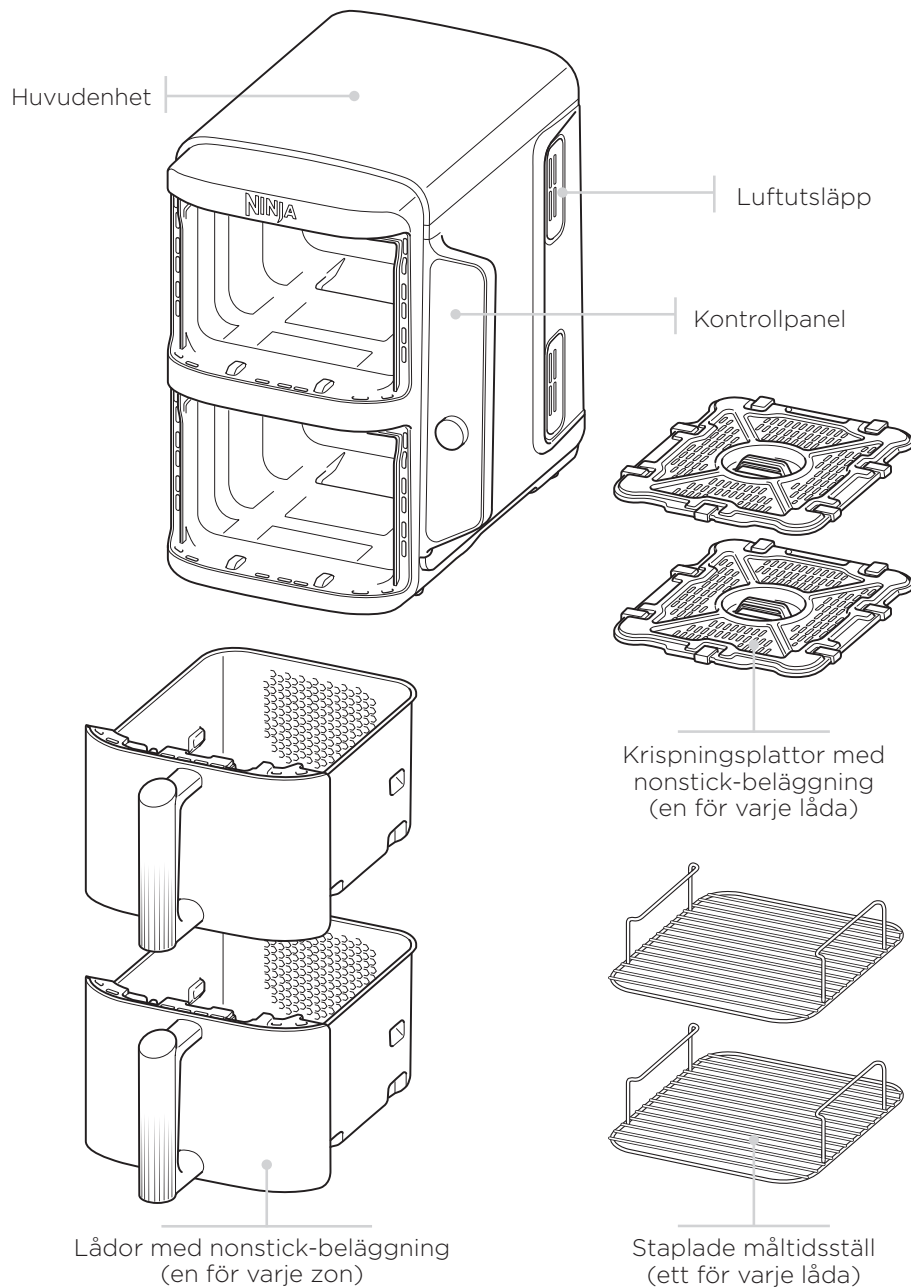


Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



Endast inomhus- och hushållsbruk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



Beställ extradelar och tillbehör på ninjakitchen.eu eller kontakta kundservice på 0800 862 0453.

LÄR KÄNNA DIN AIR FRYER

FUNKTIONSKNAPPAR

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

MAX CRISP: Bäst för tillagning av mindre mängder fryst mat som pommis, frites och kycklingnuggets som kan kräva en högre temperatur.

BAKE (bakning): Skapa syndiga bakverk och desserter.

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

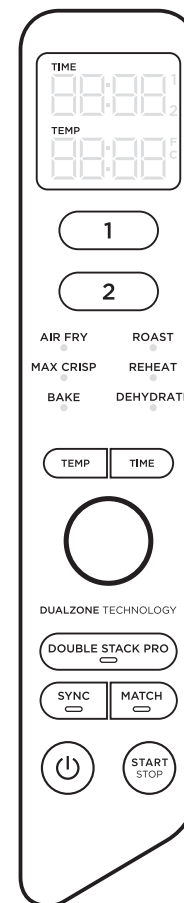
REHEAT (uppvärmning): Ge nytt liv åt dina matrester genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

DEHYDRATE (torkning): Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tillugg.

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

DRIFTSKNAPPAR

- 1 Kontrollera utmatningen för den vänstra lådan (zon 1).
- 2 Kontrollera utmatningen för den högra lådan (zon 2).



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

TEMP-knapp: Tryck på TEMP-knappen och vrid sedan vredet för att justera tillagningstemperaturen före eller under tillagning.

TIME-knapp: Tryck på TIME-knappen och vrid sedan vredet för att justera tillagningstiden före eller under tillagningscykel.

DOUBLE STACK PRO: Tillaga fyra maträtter samtidigt i två separata friteringslådor för jämnt krispiga måltider och snacks.

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

MATCH-knappen: Matchar automatiskt inställningarna för 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/STOP-knapp: Roter vredet från sida till sida för att välja önskad funktion. Påbörja tillagningen genom att trycka på START/STOP-knappen.

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

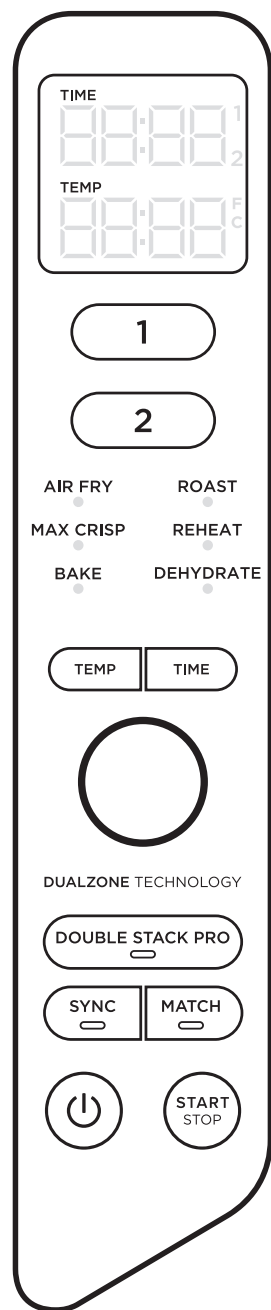
STANDBY-läge: Om kontrollpanelen inte vidrörs på tio minuter kommer apparaten att försättas i standby-läge.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

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

LAGA MAT I DIN AIR FRYER

SE SNABBGUIDEN FÖR RECEPT OCH TILLAGNINGSTABELLER



LAGA MAT MED DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro gör det möjligt för dig att laga fyra råvaror samtidigt i två oberoende lådor. Du kan laga mat i båda zonerna eller välja bara den ena.

För detaljerade instruktioner om användningen av **SYNC** eller **MATCH**, se sidan 8.

När du använder dessa instruktioner, tryck på **DOUBLE STACK PRO** innan du trycker på antingen **SYNC** eller **MATCH**.

När du lagar mat i en zon, tryck på **DOUBLE STACK PRO** innan du trycker **START/STOP**.

För mer information om användningen av varje funktion, se sid. 9-12.

AVSLUTA TILLAGNINGSTIDEN I EN ZON (MEDAN BÅDA ZONERNA ANVÄNDS)

- 1 Välj den zon du vill stoppa.
- 2 Tryck **START/STOP** för att avsluta tillagningen.
- 3 När tillagningen är klar piper enheten till och "COOL" visas på displayen i 60 sekunder.

PAUSAR MATLAGNING

Tillagningen pausas automatiskt när en låda tas bort. Sätt tillbaka lådan för att återuppta tillagningen.

VID ANVÄNDNING I SYNC- eller MATCHNINGSLÄGE

Om du öppnar en låda pausas den andra lådan automatiskt så att tillagningen fortfarande är klar. Sätt tillbaka lådan för att fortsätta tillagningen i båda zoner.

MATLAGNING MED DUALZONE-TEKNIK

DualZone Technology använder två matlagningssoner för att öka mångsidigheten. Sync-funktionen säkerställer att båda zonerna, oavsett olika tillagningsinställningar, är redo att användas samtidigt.

För mer information om användningen av varje funktion, se sid. 9-12.

SYNC

För att avsluta tillagningen samtidigt när olika maträtter har olika tillagningstid, temperaturer eller funktioner:

- 1 Placera ingredienserna i lådorna och ställ in lådorna i enheten.
 - 2 Välj zon 1. Välj önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Tryck på **TEMP**-knappen och vrid sedan vredet för att ställa in temperatur och tryck på **TIME**-knappen och vrid sedan vredet för att ställa in tiden.
 - 3 Välj zon 2 och välj sedan önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Tryck på **TEMP**-knappen och vrid sedan vredet för att ställa in temperatur och använd **TIME**-pilarna för att ställa in tiden.
- OBS!** Du kan välja en annan funktion för zon 2.
- 4 Tryck **SYNC**, och tryck sedan **START/STOP** för att börja tillaga i zonen med den längsta tiden. Den andra zonen visar **Hold**. Apparaten 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 den zonen och tryck sedan **START/STOP**. Se sidan 9 för ytterligare instruktioner.

- 5 När tillagningen är klar piper apparaten till och "COOL" visas på displayen i 60 sekunder.
- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

MATCHA

För tillagning av en större mängd av samma maträtt, eller för tillagning av olika maträtter med samma funktion, temperatur och tid:

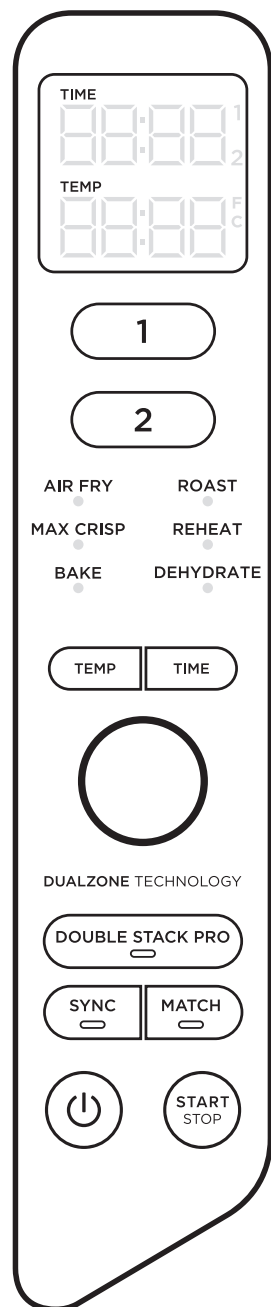
- 1 Placera ingredienserna i lådorna och ställ in lådorna i enheten.
- 2 Välj zon 1. Välj önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Tryck på **TEMP**-knappen och vrid sedan vredet för att ställa in temperatur och tryck på **TIME**-knappen och vrid sedan vredet för att ställa in tiden.
- 3 Tryck på knappen **MATCH** för att kopiera zon 1-inställningar till zon 2. Tryck sedan **START/STOP** för att börja tillagningen i båda zonerna.
- 4 När tillagningen är klar piper apparaten till och "COOL" visas på displayen i 60 sekunder.
- 5 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

Starta båda zonerna samtidigt, men avslutar på olika tider:

- 1 Välj zon 1 och välj sedan önskad funktion med hjälp av vredet. Tryck på **TEMP**-knappen, vrid sedan vredet för att ställa in temperaturen.
- 2 Tryck på **TIME**-knappen, vrid sedan vredet för att ställa in tiden.
- 3 Välj zon 2 och upprepa sedan steg 1 och 2.
- 4 Tryck på **START/STOP** för att börja laga mat i båda zonerna.

OBS! Om du bestämmer dig för maten i en av zonerna är färdig innan tillagningstiden tagit slut, kan du **STOPPA EN ZON**. Välj den zonen och tryck sedan **START/STOP**. Se sidan 9 för ytterligare instruktioner.

- 5 När tillagningen är klar piper apparaten till och "COOL" visas på displayen i 60 sekunder.
- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.



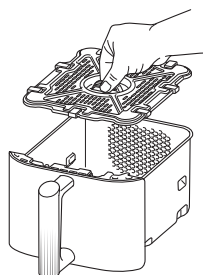
MATLAGNING I ENBART EN ZON

För att sätta på apparaten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på © strömbrytaren.

Air Fry

OBS! Temperaturen är förinställd till 200 °C.

- 1 Placera krispingsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



- 2 Välj zon 1 eller zon 2. Välj **AIR FRY** med hjälp av vredet.
- 3 Tryck **TEMP** och använd vredet för att ställa in önskad temperatur.
- 4 Tryck **TIME** och använd vredet för att ställa in tiden i 1 minuts steg upp till 1 timme. Tryck på **START/STOP** för att starta tillagningen.

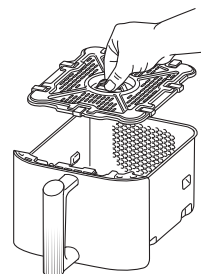
OBS! Under tillagningen kan du ta ut lådan och skaka den eller vända på ingredienserna för att få jämnare krispning.

- 5 När tillagningen är klar piper apparaten till och **"COOL"** visas på displayen i 60 sekunder.
- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda tänger/köksredskap med silikonspetsar.

Max Crisp

OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Max Crisp-funktionen. Temperaturen är förinställd på 240 °C.

- 1 Placera krispingsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i apparaten.

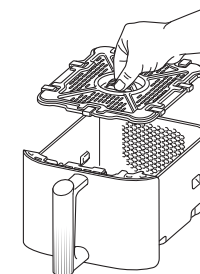


- 2 Välj zon 1 eller zon 2. Välj **MAX CRISP** med hjälp av vredet.
- 3 Tryck **TIME** och använd vredet för att ställa in tiden i 1 minuts steg upp till 30 minuter. Tryck på **START/STOP** för att starta tillagningen.
- 4 När tillagningen är klar piper apparaten till och **"COOL"** visas på displayen i 60 sekunder.
- 5 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

Bake

OBS! Temperaturen är förinställd till 160 °C.

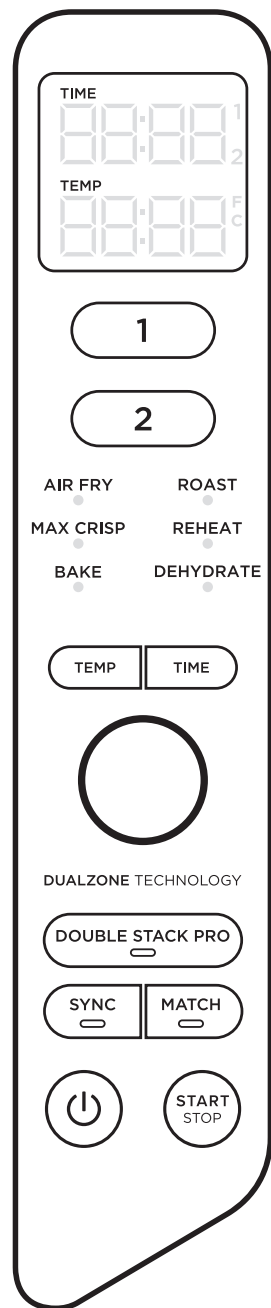
- 1 Placera krispingsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 2 Välj zon 1 eller zon 2. Använd vredet för att välja **BAKE**.

OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att reducera temperaturen med 10 °C.

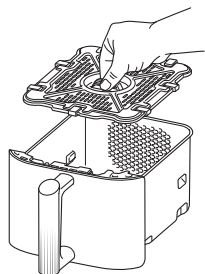
- 3 Tryck **TEMP** och använd vredet för att ställa in önskad temperatur.
- 4 Tryck **TIME** och använd vredet för att ställa in tiden i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på **START/STOP** för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen är klar piper apparaten till och **"COOL"** visas på displayen i 60 sekunder.
- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda tänger/köksredskap med silikonspetsar.



Roast

OBS! Temperaturen är förinställd på 190 °C

- 1 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.

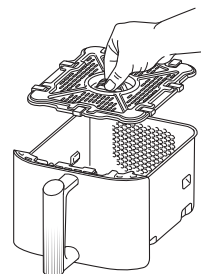


- 2 Välj zon 1 eller zon 2. Välj **ROAST** med hjälp av vredet.
- 3 Tryck **TEMP** och använd vredet för att ställa in önskad temperatur.
- 4 Tryck **TIME** och använd vredet för att ställa in tiden i en minut långa intervall upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på **START/STOP** för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen är klar piper apparaten till och **"COOL"** visas på displayen i 60 sekunder.
- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda tänger/köksredskap med silikonspetsar.

Reheat

OBS! Temperaturen är förinställd på 170 °C

- 1 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 2 Välj zon 1 eller zon 2. Använd vredet för att välja **REHEAT**.
- 3 Tryck **TEMP** och använd vredet för att ställa in önskad temperatur.
- 4 Press **TIME** och använd vredet för att ställa in tiden i 1 minuts steg upp till 1 timme. Tryck på **START/STOP** för att börja återuppvärmningen.
- 5 När tillagningen är klar piper apparaten till och **"COOL"** visas på displayen i 60 sekunder.
- 6 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda tänger/köksredskap med silikonspetsar.

Dehydrate

OBS! Temperaturen är förinställd till 60 °C

- 1 Placera ett lager med ingredienser i lådan. Placera sedan krispningsplattan i lådan ovanpå ingredienserna och placera ett andra lager med ingredienser på den.
- 2 Välj zon 1 eller zon 2. Använd vredet för att välja **DEHYDRATE**. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med **TEMP**-pilarna.
- 3 Tryck **TIME** och använd vredet för att ställa in tiden i 15-minuters steg från 1-12 timmar. Tryck **START/STOP** för att påbörja torkningen.
- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och **"COOL"** visas på displayen i 60 sekunder.
- 5 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda grytvantar eller tänger/köksredskap med silikonspetsar.

OBS! Om lådan tas ur under mer än två minuter under tillagningen när du använder **SYNC**, så kommer programmet att avbrytas. Du måste programmera om varje zon för att återuppta matlagningen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Dra ut sladden ur eluttaget och vänta tills enheten har svalnat innan du rengör den.

Del/Tillbehör	Rengöringsmetod	Maskindisksäker?
Huvudenhet	Rengör huvudenheten och kontrollpanelen genom att torka av dem med en fuktig trasa OBS! Sänk ALDRIG ner huvudenheten i vatten eller annan vätska. Diska ALDRIG huvudenheten eller lådan i en diskmaskin.	Nej
Lådor, krispningsplattor och staplade måltidsställ	Krispningsplattorna kan diskas i diskmaskin eller för hand. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk. För att förlänga tillbehörens hållbarhet rekommenderar vi att du diskar dem för hand.	Ja

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

PRAKTISKA TIPS

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

FELSÖKNING

- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden under tillagningens gång?**
Välj den aktiva zonen och tryck sedan på **TEMP** och använd vredet för att justera temperaturen eller tryck **TIME** och använd vredet för att justera tiden.
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder båda zonerna?**
Välj den önskade zonen och tryck sedan på **TEMP** och använd vredet för att justera temperaturen eller tryck **TIME** och använd vredet för att justera tiden.
- **Behöver enheten förvärmas?**
Enheten behöver inte förvärmas.
- **Kan jag tillaga olika maträtter i varje zon utan att behöva oroa mig för att de ska påverka varandra?**
Ja, båda zonerna är självständiga, med separata värmeelement och fläktar.
- **Hur pausar jag nedräkningen?**
Nedräkningstimeren pausas automatiskt när locket lyfts. Sätt in lådan inom tio minuter för att återuppta tillagningen annars kommer zonen med den öppna lådan 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 tryck sedan på **START/STOP**. Tryck på **START/STOP** 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.
- **När ska jag använda de staplade måltidsställena?**
Använd de staplade måltidsställena när du vill tillaga två lager mat i en låda. Lägg grönsaker/stärkelserik mat i nedre halvan av lådan och protein i den övre halvan. Vi rekommenderar inte att man blandar färska och frysta ingredienser i samma låda. För bästa resultat, tillaga fryst mat i en låda.
- **Varför 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. Välj den önskade zonen och tryck sedan på **TEMP** och använd vredet för att justera temperaturen eller tryck **TIME** och använd vredet för att justera tiden.
- **Varför bränns maten vid?**
För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför 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?**
Antingen är maten klar eller så indikerar den att tillagningen i den andra zonen har påbörjats.
- **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. Kontakta kundtjänst på 0800 862 0453.

Ninja-garantin

När en kund köper denna produkt i Storbritannien åtnjuter de lagliga rättigheter som gäller produktens kvalitet (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan verkställa dina lagliga rättigheter gentemot återförsäljaren, inklusive Ninja, om du har köpt din Ninja-köksapparat av ninjakitchen.eu. Hos Ninja är vi dock så säkra på våra produkters kvalitet att vi erbjuder en extra garanti från tillverkaren på upp till två år som rör kostnadsfria reservdelar och underhåll.

Den medföljande garantin återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Tillverkarens garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vår tillverkningsgaranti gäller i ett (1) år från inköpsdatum som standard eller i två (2) år om du registrerar inköpet hos oss inom 28 dagar.

Hur registrerar jag min Ninja-garanti?

Om du har köpt din Ninja-köksapparat direkt från ninjakitchen.eu registreras din garanti automatiskt. Om du har köpt den från en annan leverantör i Storbritannien kan du registrera din garanti online inom 28 dagar från köpet.

- För registrering online, besök www.ninjakitchen.eu/register-guarantee eller skanna QR-koden i bruksanvisningen.

- Anteckna vilket datum du köpte apparaten.

VIKTIGT:

- **Spara kvittot** om du har köpt din Ninja-köksapparat av en annan återförsäljare än ninjakitchen.eu. Garantianspråk måste lämnas med hänvisning till din garanti.

- Ninjas inkluderade garanti gäller endast i Storbritannien.

Vilka är fördelarna med att registrera den inkluderade Ninja-garantin?

Om du registrerar dig för garanti får du ett extra års garanti. Vi har också dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Om du dessutom går med på att ta emot meddelanden från oss kan du få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-köksapparat och ta del av de senaste nyheterna om Ninjas nya tekniska lösningar och lanseringar.

Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete.

Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada eller fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av Ninja-köksapparaten som avviker från den Ninja-bruksanvisning som medföljde produkten.
- Skador på grund av användning av Ninja-köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Skador på grund av användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Skador som orsakas genom användning av delar och tillbehör som inte är Ninja originaldelar.
- Felaktig montering (med undantag för montering utförd av Ninja).
- Reparationer eller ändringar som utförs av andra parter än Ninja eller dess ombud.

Hur återopar jag den inkluderade garantin från Ninja?

Kontakta vår kundtjänst på +44 (0) 800 862 0453. Angående öppettider, besök "Contact Us" ("Kontakt") på vår webbplats. Det är gratis att ringa och du kommer direkt i kontakt med en representant för Ninja. Du hittar även hjälp online på <https://support.ninjakitchen.co.uk/>. Ninja-representanten går igenom viss **felsökning och, om vi kommer fram till att ett fel finns på artikeln, skickar vi en utbytesdel eller en retursedel för återsändning av den defekta delar till oss utan avgift. När du har skickat den defekta produkten till oss, skickar vi en ersättande produkt.**

Kom ihåg att artikeln måste vara förpackad på lämpligt sätt före retur. T.ex. i en lämplig kartonglåda, inte nödvändigtvis i originalförpackningen.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Hela sortimentet av Ninjas reservdelar och tillbehör till alla Ninja-maskiner finns på www.ninjakitchen.eu. Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja inte med säkerhet täcks av din garanti.

NOTES

NOTES



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI® og NINJA® er registrerede varemærker i Den Europæiske Union, der tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor. FOODI® und NINJA® sind eingetragene Marken in der Europäischen Union Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI® and NINJA® are registered trademarks in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI® y NINJA® son marcas registradas en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

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

FOODI® et NINJA® sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC dans de l'Union européenne.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI® e NINJA® e marchi registrati di SharkNinja Operating LLC nell'Unione Europea.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI® en NINJA® zijn gedeponeerde handelsmerken in de Europese Unie van Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

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

FOODI® og NINJA® er registrerte varemerker i EU som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

FOODI® e NINJA® são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

FOODI® ja NINJA® on SharkNinja Operating LLC -yhtion Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

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

FOODI® och NINJA® är registrerade varumärken i EU för SharkNinja Operativ LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

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