NINJA

MAX

# Dual Zone 9.5L Air Fryer

# DZ901EU

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




ninjakitchen.eu

# THANK YOU

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

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

**ninjakitchen.eu**

**RECORD THIS INFORMATION**

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

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

Watts: 2470W

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

The off mode power consumption is 0.4W.

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

## PRODUCT REGISTRATION

Please visit ninjakitchen.eu 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 MAX Dual Zone Air Fryer.**

| | |
|---|---|
|  | 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. |

**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. **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
13. Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
14. This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
15. Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
16. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.

17 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.

18 **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.

19 When using this appliance, provide at least 15cm of space above and on all sides for air circulation.

20 **DO NOT** use the appliance without the removable drawer 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 drawer and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance. **ALWAYS** place drawer or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

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

30 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.

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

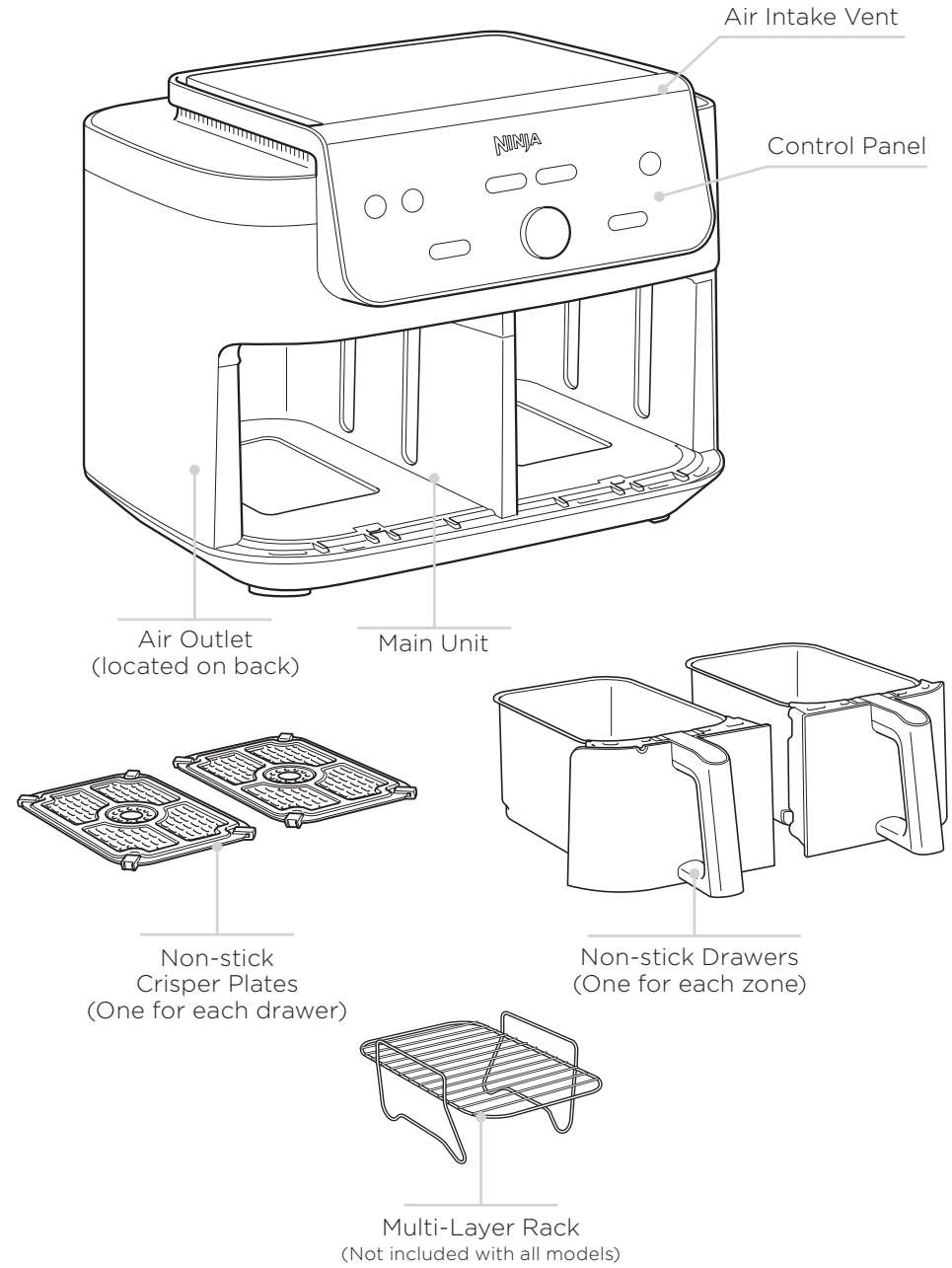
32 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



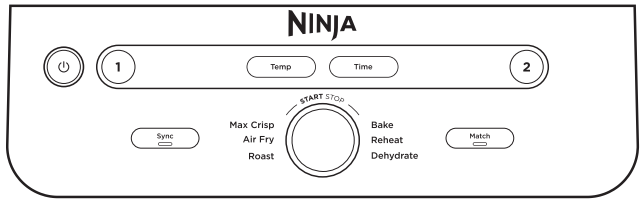


# PARTS

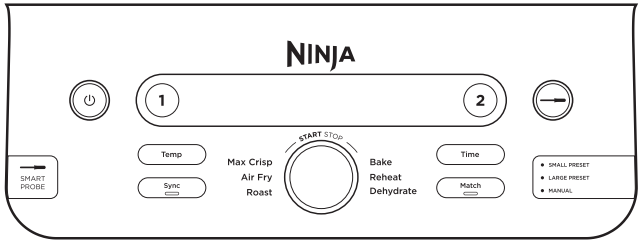


# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

**DZ901EU**




**DZ950EU**




When setting time, the digital display shows HH:MM.
*Control panel may differ per model.

## FUNCTION BUTTONS

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

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

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

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

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

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

## OPERATING BUTTONS

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

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

**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 cooking.

**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 dial:** Rotate the dial from side to side to select desired function. During cook cycle, press dial for Start/Stop.

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

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

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



# BEFORE FIRST USE



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

# USING THE NINJA Probe (DZ950EU)

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

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

1. Remove the probe storage compartment located on the left-hand side of the unit. Then unwind the cord from the compartment to remove the probe. Remove Zone 1 drawer (before plugging in the probe).
2. Insert the probe in protein using the guide on page 9 to ensure the probe is placed correctly.
3. Plug the probe into socket (located on the left-hand side of the control panel). Push firmly on the plug until it cannot go into the socket any further and then insert the drawer. You should hear and feel a click when the probe is inserted fully. Place the storage compartment back onto the side of the unit.

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

4. Once the probe is plugged into the socket, select Zone 1 and then desired cooking function. Use the dial to adjust cooking temperature.
5. Use the PROBE button to select either Small or Large preset, depending on size of protein. Reference your Quick Start Guide for guidance. Press the Temp button, then turn the dial to select your protein and press the Time button, then turn the dial to set your preferred internal outcome of your food. If using the Manual button, use the recommended internal cook temperatures below.

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

**NOTE:** Refer to the local food standards authority for recommended food safe temperatures.

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

6. There is no preheat needed. Once you have made your selections, press the dial button to begin cooking. The screen will display the current probe temperature as well as the target temperature.
7. The unit will automatically stop when desired outcome is achieved.
8. Transfer the protein to a plate to rest. Probe does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set outcome, which will take about 3–5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking “less” cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein and type of protein.

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





### Using Sync with Probe:

1. Press Zone 1 and select desired cooking function. Use the PROBE button to select either the Small or Large preset, depending on size of protein (refer to Quick Start Guide for guidance). Press the Temp button, then turn the dial to select the protein and press the Time button, then turn the dial select desired outcome.
2. Press Zone 2 and select desired cooking function. Set time and temperature and select Sync. Press the dial to begin cooking.

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

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

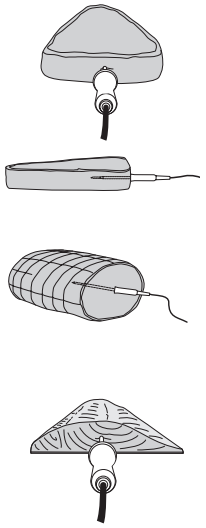
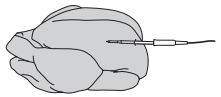
### Using Match with Probe:

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

   Press the Temp button, then turn the dial to select the protein and press the Time button, then turn the dial to set the internal outcome.
2. Select Match, then press the Start/Stop button to begin cooking.

# USING THE NINJA PROBE (DZ950EU)

### HOW TO CORRECTLY INSERT THE PROBE

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

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

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



# CLEANING & MAINTENANCE

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

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

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

# HELPFUL TIPS

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

# TROUBLESHOOTING GUIDE

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



NINJA



## TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When a consumer buys a product in Europe, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your statutory rights). You can enforce these rights against your retailer. We give you an additional manufacturer's guarantee of two years. These terms and conditions relate to our manufacturer's guarantee only – your statutory rights are unaffected.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantee. They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them.

**Ninja Guarantees**

Every Ninja machine comes with a free parts and labour guarantee. You'll also find online support at **www.ninjakitchen.eu**

**How do I register my Ninja guarantee?**

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

- Date you purchased the unit (receipt or delivery note).
- To register online, please visit **www.ninjakitchen.eu**

**IMPORTANT**:

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase and in the country of purchase.
- Please keep your receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need your receipt to verify the information you have supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt may invalidate your guarantee.

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

When you register your guarantee we'll have your details to hand if we ever need to get in touch.You can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja unit and hear the latest news about new Ninja technology and launches. If you register your guarantee online, you'll get instant confirmation that we've received your details.

**What is covered by the free Ninja guarantee?**

Repair or replacement of your Ninja machine (at Ninja's discretion), including all parts and labour. A Ninja guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

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

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as accessories). Replacement parts are available for purchase at **www.ninjakitchen.eu**
2. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance or damage due to mishandling in transit.
3. Damage caused by maintenance not authorised by Ninja.

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

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

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

# MERCI
**pour l'achat de la friteuse sans huile Ninja Max Dual Zone**

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

**ninjakitchen.eu**

**INFORMATIONS À NOTER**

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Magasin d'achat : _____

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

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

Puissance : 2 470 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.

La consommation énergétique en mode arrêt est de 0,4 W.

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

## ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez vous rendre sur ninjakitchen.eu 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 votre produit serait émis.





# MISES EN GARDE IMPORTANTES

**APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE**

**Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre friteuse sans huile Ninja MAX Dual Zone.**

| | |
|---|---|
|  | 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. |

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

## ⚠ AVERTISSEMENTS

1. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
2. Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. **NE PAS** placer ou ranger d'objets 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 un minuteur 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 l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent dessus.
9. Afin d'éviter une décharge électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises de courant ou le corps de l'appareil dans de l'eau ou 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 de courant sont endommagés. 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 client.
11. **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser.
12. **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air quand l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
13. Avant de placer le tiroir amovible dans l'appareil principal, s'assurer que le tiroir et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.

**14** Cet appareil est réservé uniquement à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser en extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

**15** Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

**16** **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.

**17** **NE PAS** utiliser d'accessoires non vendus ni recommandés par SharkNinja. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini four, un four à convection ou un four traditionnel, ni sur une plaque de cuisson en céramique, une plaque électrique, un réchaud à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

**18** **TOUJOURS** s'assurer que la porte est correctement fermée avant utilisation.

**19** Prévoir un espace d'au moins 15 cm tout autour de l'appareil lorsqu'il est en marche afin de permettre la circulation de l'air.

**20** **NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.

**21** **NE PAS** utiliser cet appareil pour une cuisson en friture traditionnelle.

**22** Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir l'appareil. Trop remplir l'appareil peut entraîner des blessures, 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. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, ainsi que les poignées prévues à cet effet.

**26** Faire preuve d'une grande vigilance lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

**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** Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la plaque de l'appareil. **TOUJOURS** placer le tiroir ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

**29** Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

**30** Pour déconnecter l'appareil, DÉSACTIVER toutes les commandes, puis le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant tout nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, le démonter, ajouter ou retirer des pièces, ainsi que le ranger.

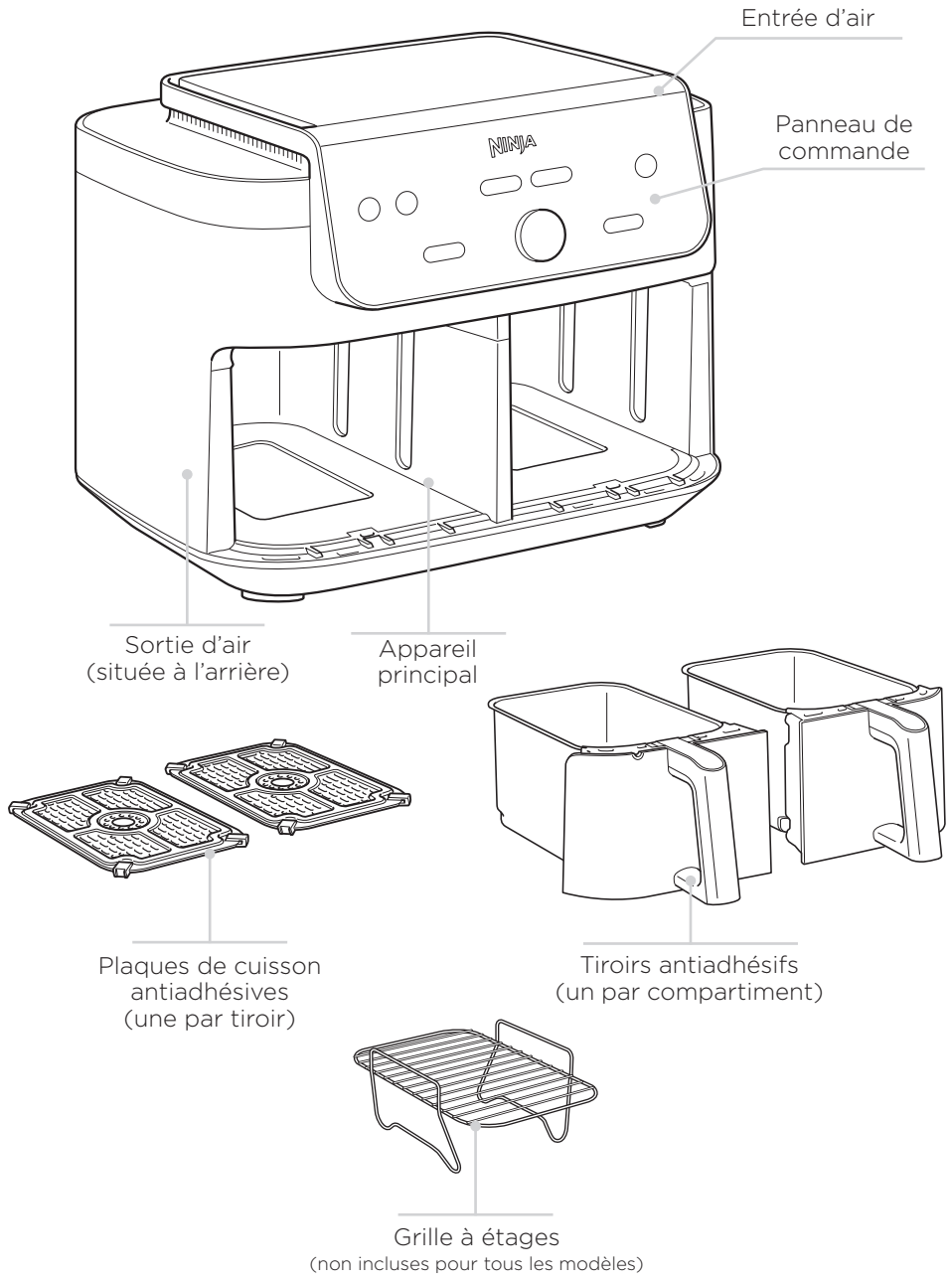
**31** **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.

**32** Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

# CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION

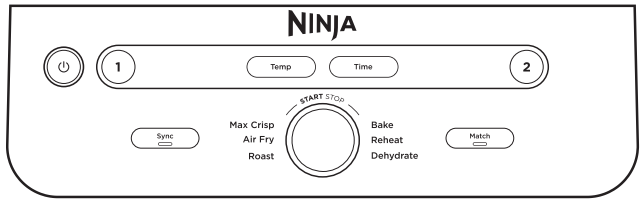


# PIÈCES

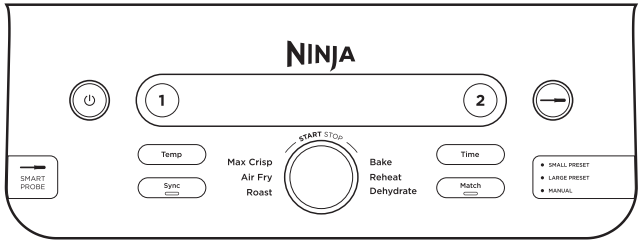


# PRÉSENTATION DE LA FRITEUSE SANS HUILE

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Lors du réglage du temps de cuisson, le panneau de commande numérique affiche HH:MM.
* Le panneau de commande peut varier selon le modèle.

## MODES DE CUISSON

**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.

**Air Fry (Frire sans huile) :** Utilisez ce programme pour donner du croustillant et du croquant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

**Roast (Rôtir) :** Utilisez cet appareil comme un four pour des viandes tendres et plus encore.

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

**Dehydrate (Déshydrater) :** Permet de déshydrater viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

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

## BOUTONS DE COMMANDE

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

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

**Bouton Temp (Température) :** Appuyez sur le bouton Temp (Température), puis tournez le bouton de réglage pour ajuster la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.
**Bouton Time (Temps de cuisson) :** Appuyez sur le bouton Time (Temps de cuisson), puis tournez le bouton de réglage pour ajuster le temps de cuisson de n'importe quel mode avant ou pendant la cuisson.

**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 (Dupliquer) :** Duplique automatiquement les paramètres du compartiment 2 au 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 de réglage d'un côté à l'autre pour choisir le mode de cuisson souhaité. Pendant le cycle de cuisson, appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt).

**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.

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

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



# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



1. Retirer et jeter tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
2. Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce 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. Nettoyer les tiroirs et les plaques de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement. Les tiroirs et les plaques de cuisson sont les **SEULES** pièces qui vont au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie des tiroirs, il est recommandé de les laver à la main. Ne **JAMAIS** mettre l'unité principale au lave-vaisselle.
4. Prévoir un espace d'au moins 15 cm tout autour de l'appareil lorsqu'il est en marche afin de permettre la circulation de l'air.

# UTILISATION DE LA thermosonde NINJA (DZ950EU)

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

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

1. Sortez le compartiment de rangement de la thermosonde situé à gauche de l'appareil. Déroulez ensuite le cordon hors du compartiment pour sortir la thermosonde. Retirez le tiroir du compartiment 1 (avant de brancher la thermosonde).
2. Insérez la thermosonde dans le morceau de viande/poisson conformément aux indications sur la page 9 pour vous assurer qu'elle est correctement placée.
3. Branchez la thermosonde dans sa prise (située à gauche du panneau de commande). Appuyez fermement sur la prise jusqu'à ce qu'elle soit enfoncée au maximum, puis insérez le tiroir. Vous entendrez un clic lorsque la thermosonde sera correctement installée. Repositionnez le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.

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

4. Une fois la thermosonde branchée, sélectionnez le compartiment 1 et le mode de cuisson souhaité. Utilisez le bouton de réglage pour ajuster la température de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton PROBE (THERMOSONDE) pour sélectionner le préréglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau de viande/poisson. Consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des conseils. Appuyez sur le bouton Temp (Température), puis tournez le bouton de réglage pour sélectionner votre protéine. Appuyez ensuite sur le bouton Time (Temps de cuisson), puis tournez le bouton de réglage pour ajuster le résultat de cuisson interne souhaité pour vos aliments. Lorsque vous utilisez le bouton Manual (Manuel), servez-vous des températures de cuisson à cœur recommandées ci-dessous.

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

**REMARQUE :** Veuillez vous référer aux recommandations de l'autorité de la sécurité alimentaire locale pour obtenir les températures de cuisson sûres des aliments.

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

6. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Une fois les sélections effectuées, appuyez sur le bouton de réglage pour commencer la cuisson. L'écran affiche la température actuelle de la thermosonde, ainsi que la température visée.
7. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la cuisson souhaitée est atteinte.
8. Transférez la protéine dans une assiette pour la laisser reposer. La thermosonde n'a plus besoin d'être insérée. Le morceau de protéine va continuer à cuire par chaleur résiduelle jusqu'à la cuisson définie, ce qui peut prendre 3 à 5 minutes. Cette étape est importante. En effet, ne pas laisser le plat reposer peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson par chaleur résiduelle varie selon la taille, la découpe et le type de protéine.

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



## Utilisation de la fonction Sync (Synchroniser) avec la thermosonde :

1. Sélectionnez le compartiment 1 et le mode de cuisson souhaité. Utilisez le bouton PROBE (THERMOSONDE) pour sélectionner le préréglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille de la protéine (reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour en savoir plus). Appuyez sur le bouton Temp (Température), puis tournez le bouton de réglage pour sélectionner la protéine. Appuyez ensuite sur le bouton Time (Temps de cuisson), puis tournez le bouton de réglage pour ajuster le résultat de cuisson souhaité.
2. Sélectionnez le compartiment 2 et le mode de cuisson souhaité. Réglez la durée et la température, puis sélectionnez Sync (Synchroniser). Appuyez sur le bouton de réglage pour démarrer la cuisson.

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

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

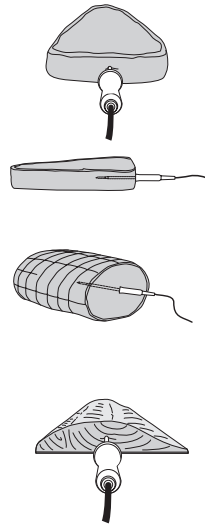
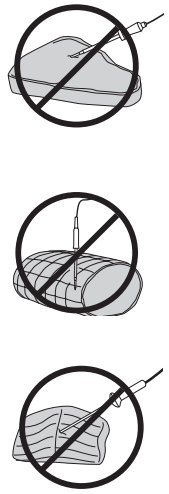
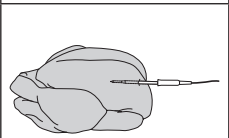
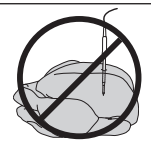
## Utilisation du mode Match (Dupliquer) avec la thermosonde :

1. Sélectionnez le compartiment 1 et le mode de cuisson souhaité. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton PROBE (THERMOSONDE) pour sélectionner le préréglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille de la protéine. Consultez le Guide de démarrage rapide pour obtenir des conseils. Lorsque vous utilisez le bouton Manual (Manuel), servez-vous des températures de cuisson à cœur recommandées à la page 7.

   Appuyez sur le bouton Temp (Température), puis tournez le bouton de réglage pour sélectionner la protéine. Appuyez ensuite sur le bouton Time (Temps de cuisson), puis tournez le bouton de réglage pour ajuster le résultat de cuisson interne.
2. Sélectionnez la fonction Match (Dupliquer), puis appuyez sur le bouton Start/Stop (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

# UTILISATION DE LA THERMOSONDE NINJA (DZ950EU)

### INSERTION CORRECTE DE LA THERMOSONDE

| TYPE D'ALIMENT : | POSITIONNEMENT | CORRECT | INCORRECT |
|---|---|---|---|
| **Steaks**<br>**Côtelettes de porc**<br>**Côtelettes d'agneau**<br>**Blancs de poulet**<br>**Hamburgers**<br>**Filets**<br>**Filets de poisson** | • Insérez la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande.<br>• Assurez-vous que la pointe de la sonde est insérée bien droit au centre de la viande, et non inclinée vers le bas ou vers le haut.<br>• Assurez-vous que la thermosonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance du gras ou du cartilage.<br><br>**REMARQUE :** La partie la plus épaisse du filet n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la thermosonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités. |  |  |
| **Poulet entier** | • Insérez la thermosonde horizontalement dans la partie la plus épaisse de la poitrine, parallèle à l'os (sans le toucher).<br>• Veillez à ce que le haut de la thermosonde se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet, sans le traverser de part en part jusque dans la cavité. |  |  |

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

**IMPORTANT : Consultez le tableau de préréglages de cuisson du guide de démarrage rapide lorsque les fonctions SYNC (SYNCHRONISER) et Match (Dupliquer) sont utilisées avec la thermosonde.**





# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

| Pièce/Accessoire | Méthode de nettoyage | Lavable au lave-vaisselle ? |
|---|---|---|
| **Appareil principal** | Pour nettoyer l'appareil et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide<br>**REMARQUE : NE JAMAIS** immerger le corps de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne **JAMAIS** laver le corps de l'appareil au lave-vaisselle. | **Non** |
| **Tiroirs et plaques de cuisson** | Ces éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Si vous avez lavé l'appareil à la main, séchez toutes les pièces à l'air libre ou à l'aide d'une serviette après utilisation. Afin de prolonger la durée de vie des tiroirs, il est recommandé de les laver à la main. | **Oui** |

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

# CONSEILS UTILES

1. Pour une cuisson uniforme, veillez à disposer les ingrédients en une couche homogène au fond du tiroir, sans les faire se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, remuez-les à mi-cuisson.
2. 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 (TEMPÉRATURE) pour ajuster la température ou sur les flèches TIME (TEMPS DE CUISSON) pour ajuster le temps de cuisson.
3. Pour les recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour éviter la surcuisson.
4. 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.
5. Les plaques de cuisson surélèvent les aliments dans le tiroir afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients, pour un croustillant homogène.
6. Après avoir sélectionné un mode de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton de réglage pour commencer immédiatement la cuisson. L'appareil fonctionnera à la température et pour la durée définies par défaut.
7. Pour de meilleurs résultats avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile selon vos préférences pour atteindre le degré de croustillant souhaité.
8. Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Il est recommandé d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne des viandes et poissons.
9. Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter la surcuisson.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

- **Comment puis-je régler la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise un seul compartiment ?**
  Sélectionnez le compartiment actif, puis utilisez les flèches TEMP (TEMPÉRATURE) pour ajuster la température ou les flèches TIME (TEMPS DE CUISSON) pour ajuster le temps de cuisson.
- **Comment puis-je régler la température ou le temps de cuisson lorsque j'utilise les deux compartiments ?**
  Sélectionnez le compartiment désiré, puis utilisez les flèches TEMP (TEMPÉRATURE) pour ajuster la température ou sur les flèches TIME (TEMPS DE CUISSON) pour ajuster le temps de cuisson.
- **L'appareil a-t-il besoin d'être préchauffé ?**
  Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- **Puis-je cuire des aliments différents dans chaque compartiment sans craindre une contamination croisée ?**
  Oui, les deux compartiments sont autonomes, avec des éléments chauffants et des ventilateurs séparés.
- **Comment mettre le minuteur 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, sinon le compartiment avec le tiroir ouvert sera désactivé.
- **Comment arrêter un compartiment lorsque les deux compartiments sont utilisés ?**
  Pour arrêter un compartiment, appuyez d'abord sur le bouton du compartiment, puis sur le bouton de réglage. Pour arrêter les deux compartiments, appuyez simplement sur le bouton de réglage.
- **Puis-je poser le tiroir sur mon plan de travail ?**
  Les tiroirs chauffent pendant la cuisson. Faites attention lorsque vous les manipulez, et placez-les uniquement sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- **Quand dois-je utiliser la plaque de cuisson ?**
  Utilisez la plaque de cuisson si vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans le tiroir, de manière à ce que l'air puisse circuler tout autour et les cuire de façon uniforme.
- **Pourquoi mes aliments ne sont-ils pas entièrement cuits ?**
  Assurez-vous que le tiroir est inséré correctement lors de la cuisson. Pour une cuisson uniforme, veillez à disposer les ingrédients en une couche homogène au fond du tiroir, sans les faire se chevaucher. Secouez le tiroir pour mélanger les ingrédients et obtenir un croustillant uniforme. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment lors de la cuisson. Utilisez simplement les flèches TEMP (TEMPÉRATURE) pour régler la température ou les flèches TIME (TEMPS DE CUISSON) pour régler la durée.
- **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 la surcuisson.
- **Pourquoi certains ingrédients se soulèvent-ils lorsqu'on les fait frire sans huile ?**
  Le ventilateur de la friteuse sans huile peut parfois déplacer les aliments légers. Utilisez un cure-dent en bois pour maintenir en place les aliments légers et lâches, tels que la tranche de pain supérieure d'un sandwich.
- **Puis-je faire frire sans huile des ingrédients fraîchement panés, encore humides ?**
  Oui, mais en utilisant la bonne technique pour les paner. Il est important de tremper les aliments d'abord dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Pressez fermement la chapelure sur les ingrédients panés, afin que les miettes ne soient pas soufflées par le ventilateur.
- **Pourquoi l'appareil émet-il un signal sonore ?**
  Il indique que la cuisson des aliments est terminée, ou alors que l'autre compartiment a commencé à cuire.
- **Pourquoi le panneau de commande est-il devenu noir ?**
  L'appareil est en mode Standby (Mode de veille). Appuyez sur le bouton ⏻ d'alimentation pour le rallumer.
- **Pourquoi un message « E » apparaît-il sur le panneau de commande ?**
  L'appareil ne fonctionne pas correctement. Une assistance en ligne est disponible sur ninjakitchen.eu.



NINJA



## GARANTIES LÉGALES

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

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

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

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

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

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

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

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

1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;

2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Numéro gratuit du service client –
**+33800908874**

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

# VIELEN DANK

**für den Kauf der Ninja Max Dual Zone Heißluftfritteuse**

**Scannen Sie den QR-Code zur Garantieregistrierung sowie für Anleitungen, Unterstützung und Inspiration.**

**ninjakitchen.eu**

**BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF**

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Kaufbeleg bitte aufbewahren)

Gekauft bei: _____

**TECHNISCHE DATEN**

Netzspannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 2470 W

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

Der Stromverbrauch im Aus-Modus beträgt 0,4 W.

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

## PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte besuchen Sie ninjakitchen.eu, 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 DEN HAUSGEBRAUCH**

**Lesen Sie alle Anweisungen vor dem erstem Gebrauch Ihrer Ninja MAX Dual Zone Heißluftfritteuse.**

| | |
|---|---|
| | Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitung beachtet werden muss, 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 |

**Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:**

## ⚠ WARNHINWEISE

1. Dieses Gerät kann unter Aufsicht von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese 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. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern 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. Das Gerät darf **NICHT** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem angeschlossen werden.
8. **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Es wird ein kurzes Stromkabel verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter 8 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 des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur in der dafür vorgesehenen Schublade kochen.
10. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, falls Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundenservice an.
11. Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
12. Decken Sie den Lufteinlass bzw. den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch würde der gleichmäßige Garvorgang gestört und das Gerät beschädigt oder überhitzt werden.
13. Vor dem Einsetzen der herausnehmbaren Schublade in das Hauptgerät sollten sowohl die Schublade als auch das Gerät mit einem weichen Tuch gereinigt und getrocknet werden.

**14** Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt 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.

**15** 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.

**16** Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.

**17** **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikkochfläche, eine elektrische Kochplatte, 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.

**18** Vor der Inbetriebnahme **STETS** sicherstellen, dass die Schublade richtig geschlossen ist.

**19** Bei der Verwendung dieses Geräts darauf achten, dass an allen Seiten und darüber mindestens 15 cm Abstand zur Luftzirkulation eingehalten werden.

**20** Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn die herausnehmbare Schublade nicht eingesetzt ist.

**21** Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.

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

**23** Die Steckdosen-Spannungen können 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** **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **STETS** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe.

**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 der Tischkante oder Arbeitsfläche herunterhängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.

**28** Die Schublade und der Crisper-Gittereinsatz erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie die Schublade oder den Gittereinsatz aus dem Gerät nehmen. Stellen Sie die Schublade oder den Gittereinsatz nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.

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

**30** Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, alle Bedienelemente ausschalten. Dann bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung vom Stromnetz trennen. Das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor der Aufbewahrung abkühlen lassen.

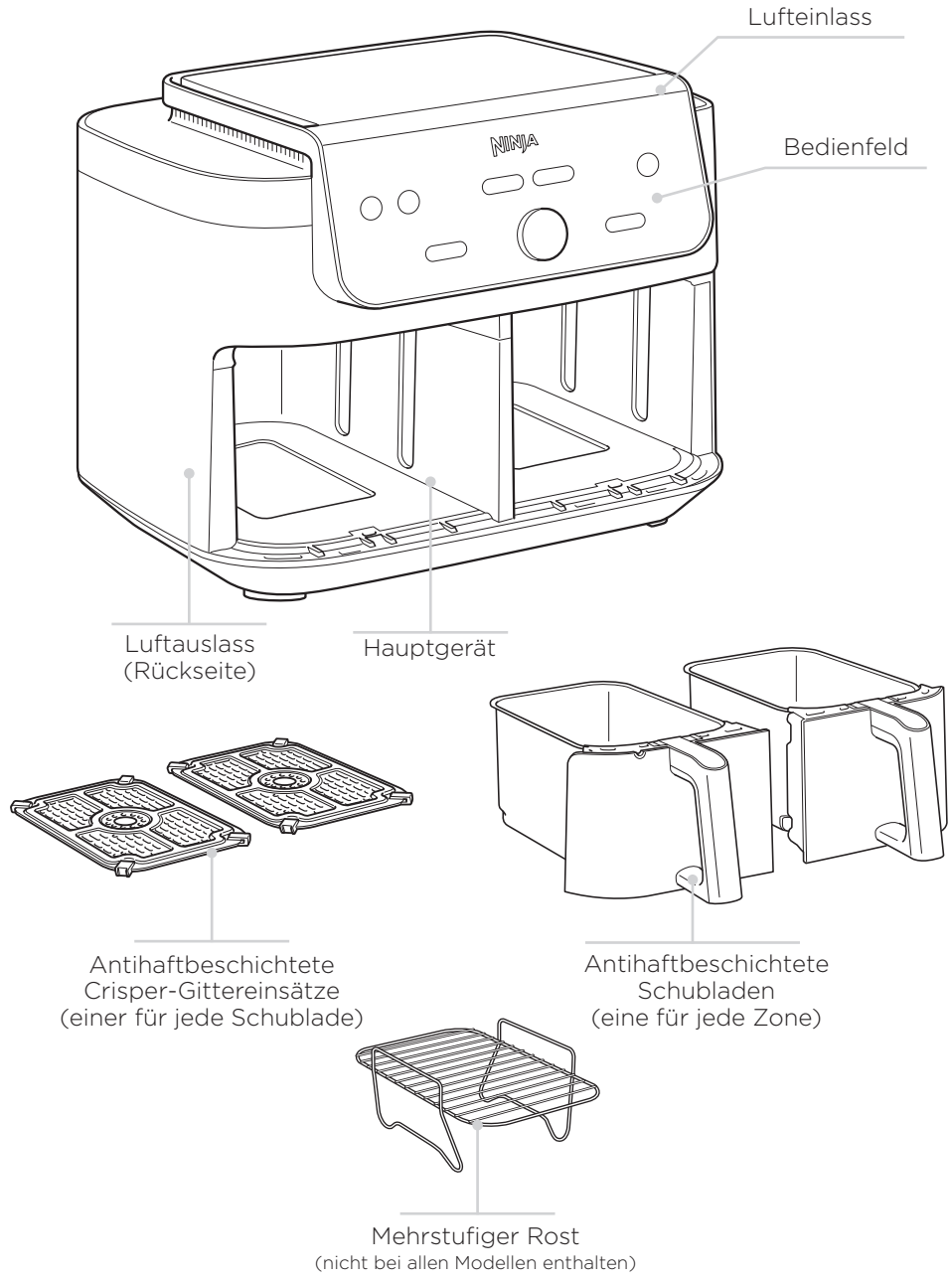
**31** Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

**32** Informationen zur regelmäßigen Reinigung und Pflege des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

# BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

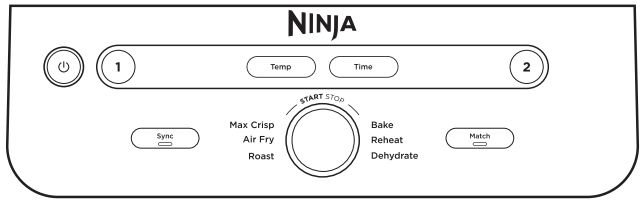


# TEILE

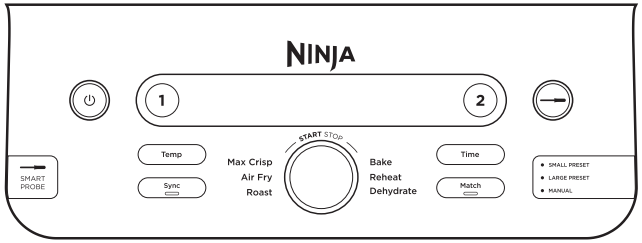


# MERKMALE UND FUNKTIONEN DER HEISSLUFTFRITTEUSE

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Bei der Einstellung der Zeit zeigt die digitale Anzeige HH:MM (Stunden:Minuten).
*Das Bedienfeld kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

## FUNKTIONSTASTEN

**Max Crisp (Max Crisp):** Am besten geeignet für kleinere Mengen an tiefgefrorenen Speisen, wie etwa Pommes frites oder Hähnchennuggets, die eventuell eine hohe Temperatur benötigen.

**Air Fry (Heißluftfrittieren):**Verwenden Sie diese Funktion, damit Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig werden.

**Roast (Braten):** Nutzen Sie das Gerät wie einen Ofen – für zarte Fleischgerichte und mehr.

**Reheat (Aufwärmen):** Durch vorsichtiges Erwärmen werden Speisen vom Vortag wieder knusprig.

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

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

## BEDIENTASTEN

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

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

**Taste Temp (Temperatur):** Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur) und verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur anzupassen. Dies ist sowohl vor als auch während des Garvorgangs möglich.

**Taste Time (Zeit):** Drücken Sie die Taste Time (Zeit) und drehen Sie dann den Drehknopf, um die Garzeit in einer beliebigen Zubereitungsfunktion vor oder während des Garvorgangs anzupassen.

**Taste Sync (Synchronisieren):** Synchronisiert automatisch die Garzeiten, damit beide Zonen den Garvorgang gleichzeitig beenden, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten aufweisen.

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

**Start/Stopp-Drehknopf:** Drehen Sie den Drehknopf von Seite zu Seite, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Drücken Sie während des Garvorgangs den Drehknopf für Start/Stop (Start/Stopp).

**Ein-/Aus-Taste:** Mit der Taste ⏻ wird das Gerät ein- und ausgeschaltet. Sie dient ebenso zum Abbruch aller Zubereitungsfunktionen.

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

**HOLD-MODUS (HALTEMODUS):** Am Gerät wird bei Betrieb im SYNC-Modus „Hold“ (Anhalten) angezeigt. In einer Zone läuft der Garvorgang; der Garvorgang in der anderen Zone wird angehalten, bis die Garzeiten einander gleichen.



# 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. Dabei sind besonders die Bedienungsanleitung, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Reinigen Sie die antihaftbeschichteten Schubladen und die Crisper-Gittereinsätze mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich und trocknen sie gut ab. **NUR** die Schublade und die Crisper-Gittereinsätze sind spülmaschinengeeignete Teile. Für eine längere Lebensdauer der Schubläden empfehlen wir, sie von Hand zu waschen. Reinigen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in der Spülmaschine.
4. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm für die Luftzirkulation eingehalten werden.

# VERWENDUNG DES NINJA Bratenthermometers (DZ950EU)

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

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

1. Entnehmen Sie das Aufbewahrungsfach für das Bratenthermometer auf der linken Seite des Geräts. Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Bratenthermometer herauszunehmen. Entnehmen Sie die Schublade aus Zone 1 (vor dem Einstecken des Bratenthermometers).
2. Stecken Sie das Bratenthermometer in das Fleischstück. Beachten Sie dabei die Anweisungen auf Seite 9, damit das Bratenthermometer richtig platziert ist.
3. Stecken Sie das Bratenthermometer in die Buchse (links vom Bedienfeld) ein. Drücken Sie den Stecker fest hinein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringt. Setzen Sie anschließend die Schublade ein. Das Bratenthermometer ist richtig eingesetzt, wenn Sie ein Klicken hören. Setzen Sie das Aufbewahrungsfach wieder an der Seite des Geräts ein.

**HINWEIS:** Das übrige Kabel des Bratenthermometers kann in der Schublade verbleiben.

4. Nachdem Sie das Bratenthermometer in die Buchse eingesteckt haben, wählen Sie Zone 1 und anschließend die gewünschte Zubereitungsfunktion. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Temperatur anzupassen.
5. Verwenden Sie die Taste PROBE (BRATENTHERMOMETER), um je nach Größe des Fleischstücks die Option Small (Kleine Portion) oder Large (Große Portion) auszuwählen. Eine Orientierung finden Sie in der Kurzanleitung. Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur), drehen Sie dann den Drehknopf, um das Fleisch auszuwählen, und drücken Sie die Taste Time (Zeit). Drehen Sie dann den Drehknopf, um Ihr gewünschtes Ergebnis einzustellen. Wenn Sie die Taste Manual (Manuell) wählen, verwenden Sie die nachfolgend empfohlenen Gartemperaturen.

| LEBENSMITTELTYP: | GARSTUFE EINSTELLEN AUF: |
|---|---|
| **Fisch** | Medium Rare (50 °C) |
| | Medium (55 °C) |
| | Medium Well (60 °C) |
| | Well (65 °C) |
| **Hähnchen/Pute** | Well (75 °C) |
| **Schweinefleisch** | Medium (55 °C) |
| | Medium Well (65 °C) |
| | Well (70 °C) |
| **Rindfleisch/ Lammfleisch** | Rare (50 °C) |
| | Medium Rare (55 °C) |
| | Medium (60 °C) |
| | Medium Well (65 °C) |
| | Well (70 °C) |

**HINWEIS:** Informationen zu den empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen gibt es bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit.

**HINWEIS:** Die Einstellung für BEEF (RINDFLEISCH) liegt unter den normalen Empfehlungen, da das Gerät 5–10 °C übergaren wird.

6. Kein Vorheizen erforderlich. Sobald Sie Ihre Auswahl getroffen haben, drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Garen zu beginnen. Auf dem Bildschirm wird die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers sowie die Zieltemperatur angezeigt.
7. Das Gerät stoppt automatisch, wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist.
8. Das Fleisch auf eine Platte geben, um es ruhen zu lassen. Das Bratenthermometer kann jetzt herausgenommen werden. Das Fleisch gart noch etwa 3–5 Minuten lang bis zur eingestellten Garstufe nach. Dies ist ein wichtiger Schritt, da die Ergebnisse „weniger gar" aussehen können, wenn das Ruhen ausgelassen wird. Die Garzeiten können je nach Fleischgröße, Fleischanteil und Fleischart variieren.

**HINWEIS:** Das Bratenthermometer wird HEISS. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um das Bratenthermometer aus dem Fleisch zu nehmen.

## Verwendung von SYNC (SYNCHRONISIEREN) mit dem Bratenthermometer:

1. Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion. Verwenden Sie die Taste PROBE (BRATENTHERMOMETER), um je nach Größe des Fleischstücks die Option Small Preset (Voreinstellung kleine Portion) oder Large Preset (Voreinstellung große Portion) auszuwählen (Hinweise dazu finden Sie in der Kurzanleitung). Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur), drehen Sie dann den Drehknopf, um das Fleisch auszuwählen, und drücken Sie die Taste Time (Zeit). Drehen Sie dann den Drehknopf, um das gewünschte Ergebnis auszuwählen.
2. Drücken Sie auf Zone 2 und wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion. Stellen Sie Zeit und Temperatur ein und wählen Sie Sync (Synchronisieren). Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.

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

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

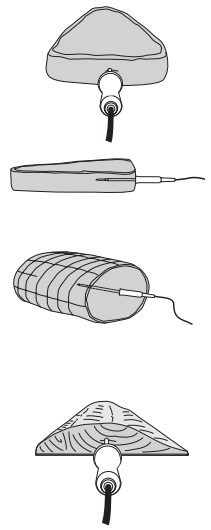
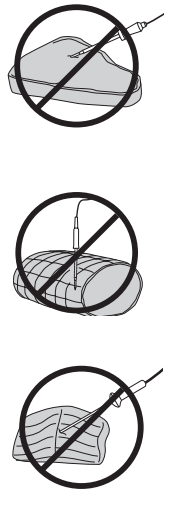
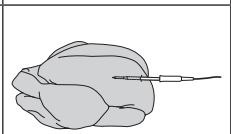
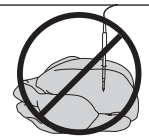
## Verwendung von Match (Abstimmen) mit dem Bratenthermometer:

1. Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion. Wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gartemperatur. Verwenden Sie die Taste PROBE (BRATENTHERMOMETER), um je nach Größe des Fleischstücks die Option Small Preset (Voreinstellung kleine Portion) oder Large Preset (Voreinstellung große Portion) auszuwählen. Eine Orientierung finden Sie in der Kurzanleitung. Wenn Sie die Taste Manual (Manuell) wählen, verwenden Sie die auf Seite 7 empfohlenen Gartemperaturen.

   Drücken Sie die Taste Temp (Temperatur), drehen Sie dann den Drehknopf, um das Fleisch auszuwählen, und drücken Sie die Taste Time (Zeit). Drehen Sie dann den Drehknopf, um das gewünschte Ergebnis einzustellen.
2. Wählen Sie Match (Abstimmen) und drücken Sie dann die Taste Start/Stop (Start/Stopp), um den Garvorgang zu starten.

# VERWENDUNG DES NINJA BRATENTHERMOMETERS (DZ950EU)

## KORREKTES EINFÜHREN DES BRATENTHERMOMETERS

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

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

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





# REINIGUNG & PFLEGE

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

| Teil/Zubehör | Reinigungsmethode | Spülmaschinengeeignet? |
|---|---|---|
| **Hauptgerät** | Reinigen Sie das Äußere des Hauptgeräts und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.<br>**HINWEIS:** Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in der Spülmaschine. | **Nein** |
| **Behälter und Crisper-Gittereinsätze** | Diese können in der Spülmaschine oder von Hand gereinigt werden. Lassen Sie bei Reinigung von Hand sämtliche Teile an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. Für eine längere Lebensdauer der Schubladen empfehlen wir, sie von Hand zu waschen. | **Ja** |

Angehaftete Speisereste am Crisper-Gittereinsatz oder den Schubladen? Legen Sie diese zum Einweichen in ein mit warmem Wasser gefülltes Spülbecken.

# HILFREICHE TIPPS

1. 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. Falls sich Zutaten überlappen, schütteln sie diese nach der Hälfte der Garzeit durch.
2. Die 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 (TEMPERATUR)-Pfeile zum Anpassen der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zum Anpassen der Garzeit.
3. Um Rezepte für einen herkömmlichen Ofen anzupassen, verringern Sie die Temperatur um 10 °C. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.
4. Gelegentlich kann es vorkommen, dass das Gebläse leichte Zutaten in der Heißluftfritteuse herumwirbelt. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Arten von Gargut (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
5. Dank der Crisper-Gittereinsätze liegen die Zutaten höher in den Schubladen. So kann die Luft um sie herum zirkulieren und sie werden gleichmäßig knusprig.
6. Nachdem Sie eine Zubereitungsfunktion ausgewählt haben, können Sie den Drehknopf drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
7. Für optimale Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
8. Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen kontrollieren und das Gargut herausnehmen, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Fleisch und Fisch.
9. Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

# ANLEITUNG ZUR FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

- **Wie stelle ich die Temperatur oder die Garzeit ein, wenn ich eine einzelne Zone verwende?**
  Wählen Sie dazu einfach die aktive Zone und drücken Sie anschließend die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Wie stelle ich die Temperatur oder Garzeit ein, wenn ich zwei Zonen verwende?**
  Wählen Sie die jeweilige Zone und drücken Sie anschließend die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Muss das Gerät vorgeheizt werden?**
  Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- **Kann in jeder Zone ein anderes Gericht zubereitet werden, ohne dass es zu einer Geschmacksübertragung kommt?**
  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 der geöffneten Schublade ab.
- **Wie halte ich den Garvorgang in einer Zone an, wenn ich beide Zonen verwende?**
  Um den Garvorgang in einer Zone abzubrechen, drücken Sie die Taste der Zone und dann den Drehknopf. Um beide Zonen zu stoppen, drücken Sie einfach den Drehknopf.
- **Kann ich die Schublade gefahrlos auf meiner Arbeitsplatte abstellen?**
  Die Schubladen werden während des Garvorgangs heiß. Handhaben Sie sie mit Vorsicht und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- **Wann sollte ich den Crisper-Gittereinsatz verwenden?**
  Verwenden Sie den Crisper-Gittereinsatz, wenn Ihre Speisen knusprig werden sollen. Durch den Gittereinsatz liegt das Gargut höher in der Schublade, sodass Luft darunter durchströmen kann und die Zutaten dabei gleichmäßig gegart werden.
- **Warum ist mein Gargut 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. Schütteln Sie die Schublade, um Zutaten zu wenden, damit sie rundum knusprig werden. Die Gartemperatur und Garzeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Verwenden Sie einfach die TEMP (TEMPERATUR)-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME (ZEIT)-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- **Warum ist mein Essen angebrannt?**
  Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen kontrollieren und das Gargut herausnehmen, sobald die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Gargut umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- **Warum werden Zutaten beim Heißluftfrittieren durch die Luft gewirbelt?**
  Gelegentlich kann es vorkommen, dass das Gebläse leichte Zutaten in der Heißluftfritteuse herumwirbelt. Verwenden Sie hölzerne Cocktailspieße, um lose, leichtes Gargut zu sichern, z. B. die oberste Scheibe Brot auf einem Sandwich.
- **Kann ich frisch panierte, noch feuchte Zutaten heißluftfrittieren?**
  Ja, verwenden Sie jedoch die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Panko-Paniermehl zu panieren. Drücken Sie die Panade fest auf die Zutaten, damit keine Krümel durch das Gebläse aufgewirbelt werden.
- **Warum piept das Gerät?**
  Entweder ist der Garvorgang abgeschlossen oder es zeigt an, dass die andere Zone mit dem Garvorgang beginnt.
- **Warum ist die Anzeige schwarz geworden?**
  Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻, um das Gerät wieder einzuschalten.
- **Warum erscheint eine „E“-Meldung auf der Anzeige?**
  Das Gerät funktioniert nicht korrekt. Auf ninjakitchen.eu finden Sie Online-Unterstützung.



NINJA



## ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR DZ901EU UND DZ950EU

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

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

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die Ninja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

**Ninja-Garantie**

**Wo ist die Garantie räumlich gültig?**

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden. Die Garantie deckt Ihr Gerät erst ab dem Kaufdatum und nur in dem Land, in dem es gekauft wurde.

**Wie mache ich die Garantie geltend?**

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

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

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

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

**Wie registriere ich meine Garantie?**

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

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

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

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

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

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

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

**Was wird durch die Garantie abgedeckt?**

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

NINJA

## ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR DZ901EU UND DZ950EU

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

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

**Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?**

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

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

Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**





## NOTIZEN

# TAK
**for at have købt Ninja Max Dual Zone airfryer**

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

**ninjakitchen.eu**

**GEM DISSE OPLYSNINGER**

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)

Forretning, hvor apparatet er købt: __

**TEKNISKE SPECIFIKATIONER**

Spænding: 220-240 V~, 50-60 Hz

Watt: 2470 W

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

Energiforbruget i slukket tilstand er 0,4 W.

Apparatet går automatisk i slukket tilstand efter 10 minutters inaktivitet.

## PRODUKTREGISTRERING

Besøg ninjakitchen.eu for at registrere dit nye Ninja-produkt inden for 28 dage efter købet. 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, hvis vi skulle få brug for at sende en sikkerhedsmeddelelse, hvilket dog er meget usandsynligt.





# VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

**KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG**

**Læs alle indstruktionerne, før du bruger din Ninja MAX Dual Zone airfryer.**

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

**Når der anvendes et elektrisk apparat, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid følges, inklusive følgende:**

## ⚠ ADVARSLER

1. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
2. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet må **IKKE** bruges af børn. Nøje opsyn er nødvendigt, hvis maskinen 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** forbinde 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 skuffe.
10. Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
11. Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
12. Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
13. Inden den aftagelige skuffe placeres i hovedenheden, skal det sikres, at skuffen og enheden er rene og tørre ved at tørre dem med en blød klud.
14. Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.

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

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

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

**18** Sørg **ALTID** for, at skuffen er lukket korrekt inden betjening.

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

**20** Brug **IKKE** apparatet, hvis den aftagelige skuffe 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 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 grydelapper eller grillhandsker og holde i 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 kanterne af bordet eller røre ved varme overflader.

**28** Skuffen og risten blivermeget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner skuffen eller risten fra apparatet. Stil **ALTID** skuffen eller risten på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.

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

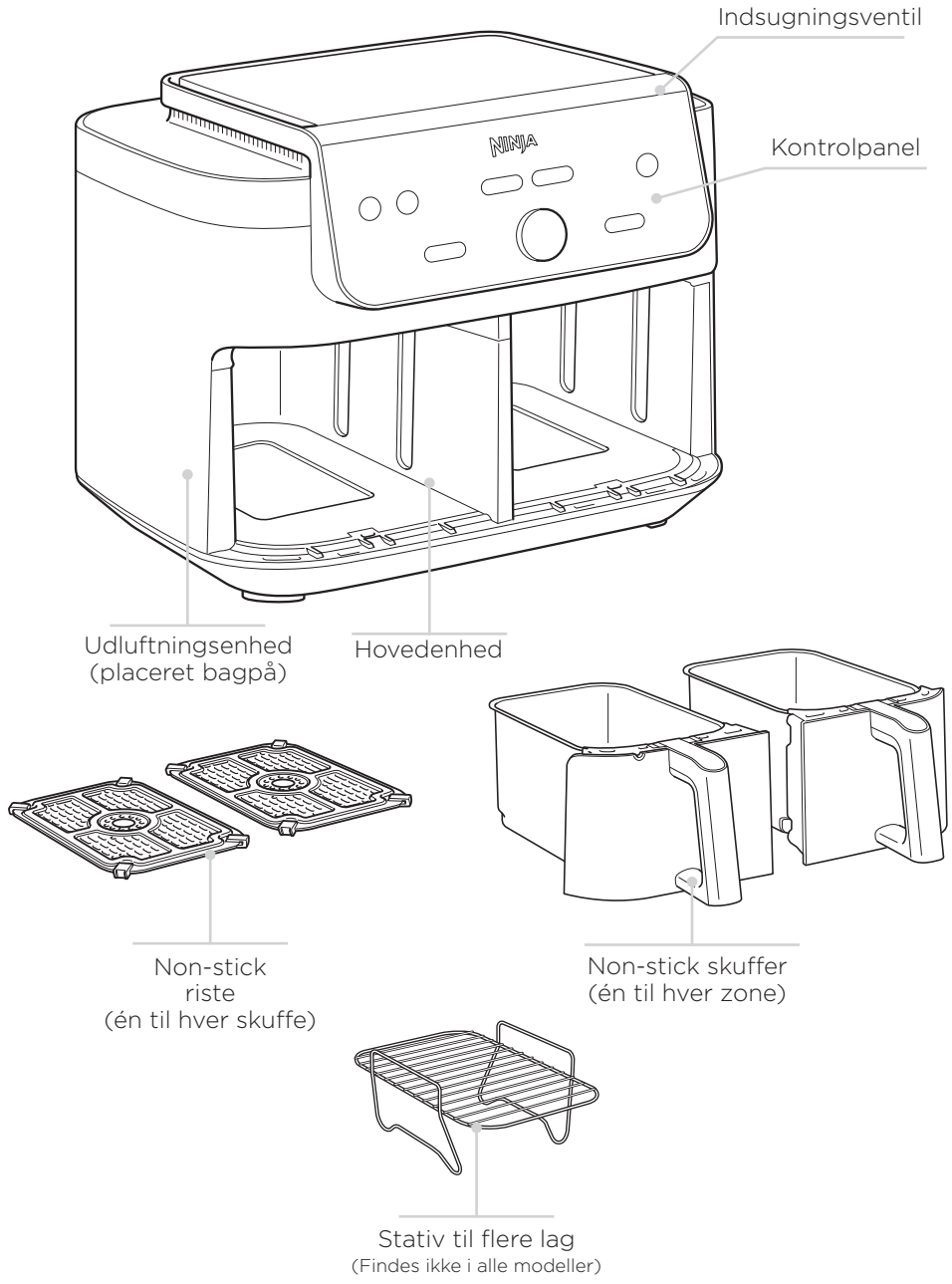
**30** For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring. Lad apparatet køle af inden rengøring, adskillelse og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.

**31** Brug **IKKE** grydesvampe af metal til rengøring. Dette kan efterlade metalstykker, som kan komme i kontakt med elektriske dele og forårsage elektrisk stød.

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

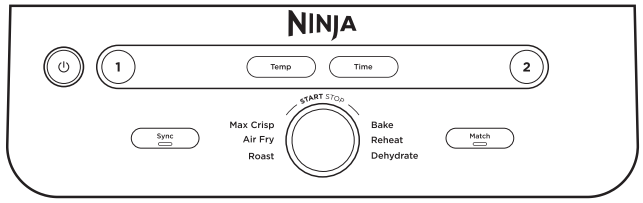
# GEM INSTRUKTIONSHÆFTET

# DELE

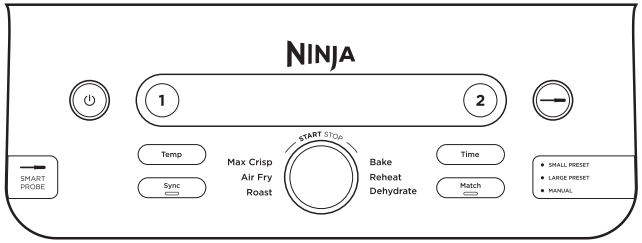


# LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.
*Kontrolpanel kan variere efter model.

## FUNKTIONSKNAPPER

**Max Crisp (Maksimal Sprødhed):** Bedst til tilberedning af mindre mængder frossen mad såsom pomfritter og kyllingenuggets, der kan have brug for en høj temperatur.

**Air Fry (Airfrying):** Brug denne funktion, når din mad skal være ekstra sprød og knasende uden ret meget olie.

**Roast (Stegning):** Brug den som stegeovn for at få mørt kød med mere.

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

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

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

## BETJENINGSKNAPPER

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

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

**Temp (Temperatur)-knap:** Tryk på Temp (Temperatur)-knappen, og drej derefter på knappen for at justere tilberedningstemperaturen før eller under tilberedningen.

**Time (Tid)-knap:** Tryk på Time (Tid)-knappen, og drej derefter på knappen for at justere tilberedningstiden i enhver funktion før eller under tilberedningen.

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

**Match (Match)-knap:** Matcher automatisk zone 2-indstillinger til dem på zone 1, så man kan tilberede en større mængde ens fødevarer eller tilberede forskellige fødevarer med den samme funktion, temperatur og varighed.

**Start/Stop (Start/Stop)-drejeknap:** Drej drejeknappen fra side til side for at vælge den ønskede funktion. Under tilberedningscyklussen, tryk på knappen for Start/Stop (Start/Stop).

**Tænd/sluk-knap:** Knappen ⏻ tænder og slukker apparatet, og den stopper også alle tilberedningsfunktioner.

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

**HOLDTILSTAND:** Hold vises på apparatet i Sync-tilstand. En zone vil lave mad, mens den anden zone er på pause indtil tiderne synkroniseres.



# 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 instruktioner, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
3. Vask skufferne og ristene med varmt sæbevand, og skyl derefter og tør dem grundigt. Skufferne og ristene er de **ENESTE** dele, der kan komme i opvaskemaskinen. For at forlænge levetiden for skufferne anbefaler vi vask i hånden. Hovedenheden må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.
4. Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, for tilstrækkelig luftcirkulation.

# BRUG AF NINJA Probe (Stegetermometer) (DZ950EU)

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

**BEMÆRK:** Stegetermometeret er kun tilgængeligt i ZONE 1).

1. Fjern opbevaringsrummet til stegetermometeret placeret på venstre side af apparatet. Rul derefter ledningen i rummet ud for at fjerne stegetermometeret. Fjern zone 1-skuffen (før stegetermometeret sættes i).
2. Indsæt stegetermometeret i kødstykket ved hjælp af vejledningen på side 9 for at sikre, at stegetermometeret er placeret korrekt.
3. Sæt termometeret i stikket (placeret på venstre side af kontrolpanelet). Skub godt på stikket på termometeret, indtil det ikke kan komme længere ind i stikket på kontrolpanelet, og sæt derefter skuffen i. Du bør høre og føle et klik, når termometeret er sat helt ind. Sæt opbevaringsrummet tilbage på siden af apparatet.

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

4. Når stegetermometeret er sat i stikket, skal du vælge ZONE 1 og derefter den ønskede tilberedningsfunktion. Brug drejeknappen til at justere tilberedelsestemperaturen.
5. Brug PROBE (STEGETERMOMETER)-knappen til at vælge enten Lille eller Stor forudindstilling, afhængigt af størrelsen på kødstykket. Se din startvejledning for hjælp. Tryk på Temp (Temperatur)-knappen, drej derefter på knappen for at vælge dit kødstykke og tryk på Time (Tid)-knappen, drej derefter på knappen for at indstille dit foretrukne indre resultat af din mad. Hvis du bruger knappen Manual (Manuel), skal du bruge de anbefalede interne tilberedningstemperaturer nedenfor.

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

**BEMÆRK:** Der henvises til de lokale fødevaremyndigheder for at få anbefalinger om sikre madtemperaturer.

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

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

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





## Brug af Sync (Synkronisering) med stegetermometer:

1. Tryk på ZONE 1 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug PROBE (STEGETERMOMETER)-knappen til at vælge enten forudindstillingen Small (Lille) eller Large (Stor), afhængigt af størrelsen på kødstykket (se startvejledning for vejledning). Tryk på Temp (Temperatur)-knappen, drej derefter på knappen for at vælge dit kødstykke og tryk på Time (Tid)-knappen, drej derefter på drejeknappen for at indstille det ønskede resultat.
2. Tryk på ZONE 2 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Indstil tid og temperatur, og vælg Sync (Synkronisering). Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.

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

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

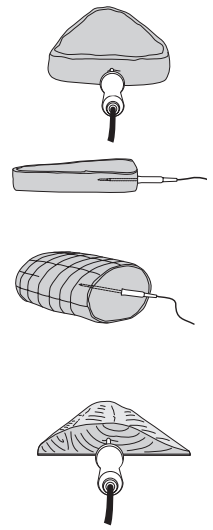
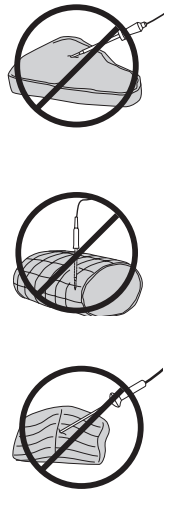
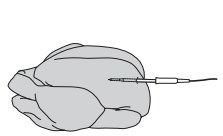
## Brug af Match med stegetermometer:

1. Tryk på ZONE 1 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug knappen til at vælge ønsket tilberedningstemperatur. Brug PROBE (STEGETERMOMETER)-knappen til at vælge Small (Lille)-forudindstillingen eller Large (Stor)-forudindstillingen, afhængigt af størrelsen på kødstykket. Se startvejledningen for hjælp. Hvis du bruger knappen Manual (Manuel), skal du bruge de anbefalede interne tilberedningstemperaturer på side 7.

   Tryk på Temp (Temperatur)-knappen, drej derefter på knappen for at vælge dit kødstykke og tryk på Time (Tid)-knappen, drej derefter på drejeknappen for at indstille det indre resultat.
2. Vælg Match (Match), og tryk derefter på Start/Stop (Start/Stop)-knappen for at begynde tilberedningen.

# BRUG AF NINJA PROBE (STEGETERMOMETER) (DZ950EU)

### SÅDAN INDSÆTTER DU STEGETERMOMETERET KORREKT

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

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

**VIGTIGT: Se startvejledningen for forudindstillet tilberedningsdiagram, når du bruger SYNC (SYNKRONISERING) og Match (Match) med stegetermometeret.**



# 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 | Tåler den opvaskemaskine? |
|---|---|---|
| **Hovedenhed** | Brug en fugtig klud til at rengøre hoveddelen og kontrolpanelet, og tør dem rene<br>**BEMÆRK:** Hovedenheden må **ALDRIG** kommes i vand eller andre former for væske. Hovedenheden må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen. | **Nej** |
| **Skuffer og riste** | Disse kan komme i opvaskemaskinen eller vaskes i hånden. Hvis de vaskes i hånden, skal alle dele lufttørre eller aftørres med et viskestykke efter brug. For at forlænge levetiden for skufferne anbefaler vi, at du vasker dem i hånden. | **Ja** |

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

# NYTTIGE TIPS

1. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i et lige lag i bunden af skuffen. De må ikke ligge oven på hinanden. Hvis ingredienserne ligger oven på hinanden, skal du ryste dem, når halvdelen af tilberedelsestiden er gået.
2. Tilberedningstiden og temperaturen kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den zone, du vil tilpasse, og tryk på TEMP (TEMPERATUR)-pilene for at tilpasse temperaturen, og TIME (TID)-pilene for tiden.
3. For at konvertere opskrifter fra din almindelige ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Kontrollér maden ofte, så du undgår, at den får for meget.
4. Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. For at undgå dette, kan du sætte maden fast (f.eks. det øverste stykke brød i din sandwich) med cocktailstikker.
5. Risten hæver ingredienserne i skuffen, så luften cirkulerer under og rundt om ingredienserne, så din mad bliver sprød over det hele.
6. Efter at have valgt en madlavningsfunktion kan du trykke på drejeknappen for straks at begynde tilberedningen. Apparatet bruger standardtemperaturen og -tid.
7. For at opnå det bedste resultat med friske grøntsager og kartofler skal du bruge mindst én spiseskefuld olie. Tilføj olie efter behov for at opnå den ønskede sprødhed.
8. For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Vi anbefaler, at du bruger et termometer, der viser temperaturen med det samme, så du nemt kan overvåge den indvendige temperatur på kød og fisk.
9. 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 kun bruger én zone?**
  Vælg den aktive zone, og tryk på TEMP (TEMPERATUR)-pilene for at tilpasse temperaturen og TIME (TID)-pilene for at justere tiden.
- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger to zoner?**
  Vælg den ønskede zone, og tryk på TEMP (TEMPERATUR)-pilene for at tilpasse temperaturen og TIME (TID)-pilene for tiden.
- **Kræver apparatet ikke forvarmning?**
  Apparatet kræver ikke forvarmning.
- **Kan jeg tilberede forskellige fødevarer i hver zone uden at bekymre mig om krydskontaminering?**
  Ja, begge zoner er aflukkede med separate varmeelementer og blæsere.
- **Hvordan sætter jeg nedtællingen på pause?**
  Nedtællingstimeren sættes automatisk på pause, når du fjerner skufferne fra apparatet. Genindsæt skuffen inden for 10 minutter for at genoptage tilberedningen, ellers vil zonen med en åben skuffe blive annulleret.
- **Hvordan stopper jeg én zone, når jeg bruger begge zoner?**
  For at stoppe en zone skal du først trykke på zoneknappen og derefter trykke på drejeknappen. For at stoppe begge zoner skal du blot trykke på drejeknappen.
- **Kan skuffen stilles på mit køkkenbord?**
  Skuffen 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 skuffen, så der kan komme luft ind under og omkring ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
- **Hvorfor blev min mad ikke helt tilberedt?**
  Sørg for, at skuffen sidder korrekt under tilberedning. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i et lige lag i bunden af skuffen. De må ikke ligge oven på hinanden. Ryst skuffen for at blande ingredienser for en ensartet sprødhed. Tilberedningstiden og temperaturen kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Tryk blot på TEMP (TEMPERATUR)-pilene for at tilpasse temperaturen og TIME (TID)-pilene for tiden.
- **Hvorfor er min mad brændt på?**
  For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedningen, og tage den ud, når den har fået nok. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- **Hvorfor blæses nogle ingredienser rundt, når jeg airfryer?**
  Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. Brug cocktailpinde for at sikre løse, lette ingredienser, såsom den øverste skive brød i en sandwich.
- **Kan jeg airfrye ingredienser med våd panering?**
  Ja, men du skal bruge den korrekte paneringsteknik. Det er vigtigt, at du først bruger mel, så æg og til sidst rasp for at panere mad. Tryk brødkrummer godt fast på den panerede fødevare, så krummer ikke vil blive blæst væk af ventilatoren.
- **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 tænd/sluk -knappen ⏻ for at tænde apparatet igen.
- **Hvorfor er der en "E"-meddelelse på skærmen?**
  Ovnen fungerer ikke korrekt. Du kan også finde onlinesupport på www.ninjakitchen.eu.



NINJA



## TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Forbrugere, der køber et produkt i Danmark, drager fordel af juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine lovbestemte rettigheder). Du kan gøre disse rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver dig en fabriksgaranti på to år. Disse vilkår og betingelser vedrører kun vores fabriksgaranti – dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garanti. De påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med denne.

**Ninja-garantier**

Hvert Ninja-apparat leveres med en garanti, der omfatter gratis dele og arbejdskraft. Du kan finde online-support på **www.ninjakitchen.eu**

**Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?**

Køb foretaget fra Ninja-hjemmesiden registreres automatisk for den garanti på to år. Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om dit apparat:

- Dato for købet af apparatet (kvittering eller leveringsseddel

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

**VIGTIGT:**

- Garantien dækker først dit produkt fra købsdatoen og kun i det land, hvor du har købt det.
- Behold altid kvitteringen. Kvitteringen skal bruges til at bekræfte de oplysninger, du har givet os, hvis der skulle være behov for at bruge garantien. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, kan det gøre din garanti ugyldig.

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

Når du registrerer din garanti, har vi dine oplysninger ved hånden, hvis der nogensinde skulle være behov for at komme i kontakt med hinanden. Du kan også modtage råd, om hvordan du får det bedste ud af din Ninja-enhed og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og udgivelser. Registreres garantien online, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

**Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?**

Vores tillid til vores design- og kvalitetskontrol betyder, at der er to års garanti på din nye Ninjaenhed.

**Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?**

Reparation eller udskiftning af Ninja-apparatet (efter Ninjas valg) inklusive alle dele og alt arbejde. En Ninja-garanti er en udvidelse af dine lovbefæstede rettigheder som kunde.

**Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?**

1. Normal slitage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skader forårsaget af forkert brug, misbrug, uagtsom håndtering, manglende udførelse af nødvendig vedligeholdelse eller skade på grund af forkert håndtering under transport.
3. Skader forårsaget af vedligeholdelse, der ikke er godkendt af Ninja.

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

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

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

# GRACIAS

**por comprar la freidora de aire de compartimento doble Ninja Max**

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

**ninjakitchen.eu**

**ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS**

Número de modelo: _____

Número de gama: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

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

Vatios: 2470 W

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

El consumo de energía en modo apagado es de 0,4 W.

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

## REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita ninjakitchen.eu para registrar tu nuevo producto Ninja dentro del plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Tendrás que indicar 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 compartimento doble Ninja MAX.**

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

**Cuando utilices productos eléctricos, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las que se indican a continuación:**

## ⚠ ADVERTENCIAS

1. Este producto pueden utilizarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, 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 las precauciones cuando utilices el producto 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 eléctrica 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 alargadores. 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 él.
9. Para protegerte de 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 se haya montado adecuadamente antes de usarlo.
12. **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni el conducto de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y podrías dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
13. Antes de colocar el cajón extraíble en la unidad principal, asegúrate de que tanto el cajón como la unidad estén limpios y secos.

**14** Este producto está concebido únicamente para el uso doméstico. **NO** lo emplees 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. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.

**15** Se debe usar únicamente sobre una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** muevas el producto mientras esté en uso.

**16** **NO** coloques el producto cerca del borde de la superficie de trabajo mientras esté funcionando.

**17** **NO** utilices accesorios que no estén recomendados o que no venda SharkNinja. No coloques accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de cerámica, resistencias eléctricas, quemadores de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

**18** Asegúrate **SIEMPRE** de que el cajón esté bien cerrado antes de poner la unidad en funcionamiento.

**19** Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio alrededor de este para permitir la circulación del aire.

**20** **NO** utilices el aparato sin que se haya colocado en su sitio el cajón extraíble.

**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 cajones en exceso cuando cocines. Se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se debe utilizar el producto.

**23** El voltaje de los enchufes puede variar y esto podría afectar al rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a la temperatura recomendada.

**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 y después de su funcionamiento. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes de horno aislantes y usa las asas con las que va equipado el producto.

**26** Extrema las precauciones cuando el producto contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones físicas.

**27** El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves. Mantén el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** dejes que el cable cuelgue por los bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.

**28** El cajón y la rejilla base antiadherente pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita tocar el cajón o la rejilla al extraerlas del producto. **SIEMPRE** debes colocar el cajón o la rejilla para gratinar sobre una superficie resistente al calor una vez las hayas extraído. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

**29** Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del producto.

**30** Para desconectar la unidad, APAGA cualquier control y, a continuación, desenchúfala de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o extraer piezas, o guardarlo.

**31** **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se podrían desprender virutas del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría riesgo de descarga eléctrica.

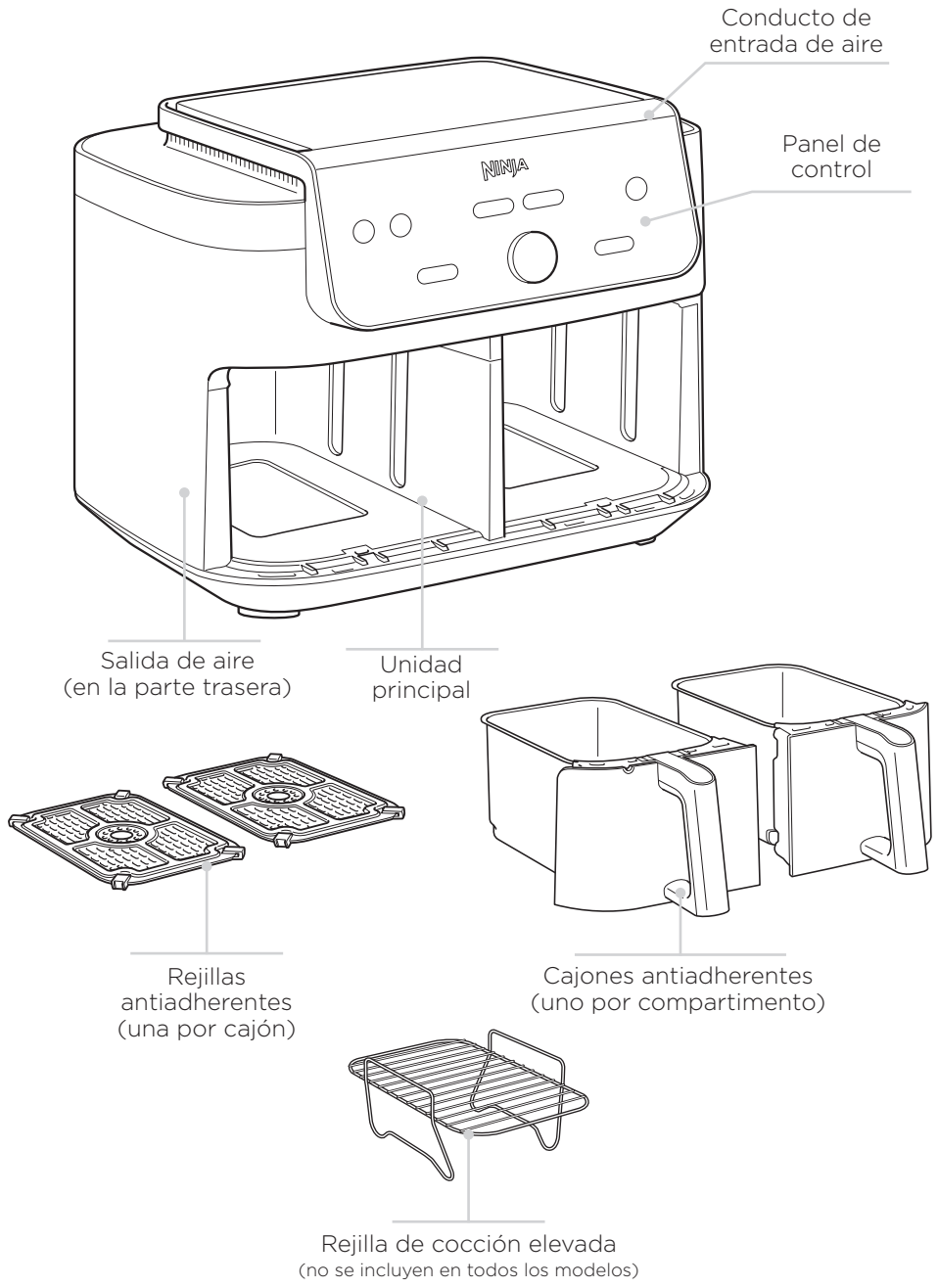
**32** Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.

# GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES



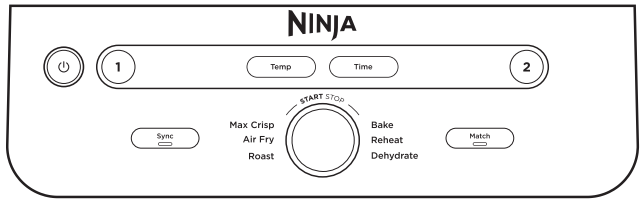


# PIEZAS

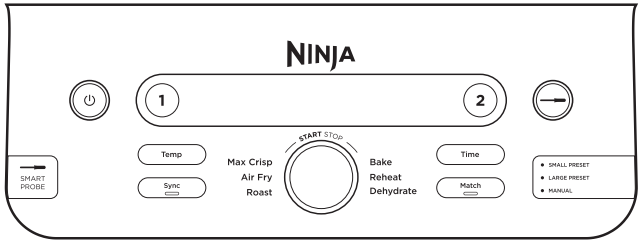


# CONOCE TU FREIDORA DE AIRE

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Cuando se configura el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM.
* El panel de control puede diferir según el modelo.

## BOTONES DE FUNCIÓN

**Max Crisp (Gratinar):** Ideal para cocinar pequeñas cantidades de alimentos congelados, como patatas fritas o nuggets de pollo, que requieran una temperatura elevada.

**Air Fry (Freír con aire):** Esta función permite aportar a la comida una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

**Roast (Asar):** Usa la unidad como horno para lograr una carne jugosa y mucho más.

**Reheat (Recalentar):** Aprovecha las sobras calentándolas suavemente y consigue un resultado crujiente.

**Dehydrate (Deshidratar):** Prepara aperitivos sanos deshidratando carne, fruta y verdura.

**Bake (Hornear):** Prepara deliciosos postres y dulces horneados.

## BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

① Para controlar el resultado del cajón de la izquierda (Zona 1).

② Para controlar el resultado del cajón de la izquierda (Zona 2).

**Botón Temp (Temperatura):** Pulsa el botón Temp (Temperatura) y, a continuación, gira el selector para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

**Botón Time (Tiempo):** Pulsa el botón Time (Tiempo) y, a continuación, gira el selector para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función antes o durante la cocción.

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

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

**Selector Start/Stop (Iniciar/Detener):** Gira el selector a uno y otro lado para selección la función que prefieras. Durante el ciclo de cocción, pulsa el selector para iniciar/detener.

**Botón de encendido/apagado:** El botón ⏻ permite encender y apagar la unidad, además de detener todas las funciones de cocción.

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

**MODO HOLD (RETENCIÓN):** La palabra Hold (Retención) aparecerá en la unidad mientras esté en modo Sync (Sincronización). Una zona estará cocinando, mientras que la otra zona estará retenida hasta que los tiempos se sincronicen.



# ANTES DEL PRIMER USO



1. 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 y rejillas base antiadherentes con agua caliente y jabonosa y, a continuación, acláralas y sécalas bien. Los cajones y rejillas base antiadherentes son las **ÚNICAS** piezas que se pueden meter en un lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de los cajones, 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 la circulación del aire.

# MODO DE EMPLEO DEL sensor NINJA (DZ950EU)

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

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

1. Retira el compartimento para almacenar el sensor que se encuentra en el lado izquierdo de la unidad. Después, desenrolla el cable del compartimento para sacar el sensor. Saca el cajón de la zona 1 (antes de enchufar el sensor).
2. Introduce el sensor en la pieza de carne o pescado; consulta la página 9 del manual para asegurarte de que lo colocas correctamente.
3. Conecta el sensor en la toma, que se encuentra a la izquierda del panel de control. Empújalo bien contra el enchufe hasta que ya no entre más y, después, introduce el cajón. Deberías oír y sentir un clic cuando el sensor esté completamente introducido. Coloca el compartimento de almacenamiento de nuevo en el lado de la unidad.

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

4. Cuando el sensor esté enchufado, selecciona Zona 1 y la función de cocción que quieras. Usa el selector para ajustar la temperatura.
5. Usa el botón PROBE (SENSOR) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas. Consulta la Guía de inicio rápido para saber cómo hacerlo. Pulsa el botón Temp (Temperatura), gira el selector para seleccionar la proteína y pulsa el botón Time (Tiempo) y, a continuación, gira el selector para ajustar el resultado interno preferido de la comida. Si usas el botón Manual (Manual), usa las temperaturas de cocción internas recomendadas a continuación.

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

**NOTA:** Consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para conocer las temperaturas seguras de cocinado de cada alimento.

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

6. No es necesario precalentar. Una vez que hayas hecho tus selecciones, pulsa el botón del selector para comenzar a cocinar. En la pantalla aparecerá la temperatura actual del sensor y la que se desea alcanzar.
7. La unidad parará automáticamente cuando alcance el resultado deseado.
8. Pasa la proteína a una placa para que repose. No hace falta dejar el sensor insertado. La carne seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta el resultado fijado durante unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que, si no la dejas reposar, podría acabar menos cocinada de lo que querías. El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de alimento con proteínas.

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

## Uso de la función Sync (Sincronización) con el sensor:

1. Pulsa Zona 1 y selecciona la función de cocción deseada. Usa el botón PROBE (SENSOR) para seleccionar los ajustes predefinidos Small Preset (Pequeño) o Large Preset (Grande), dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado (consulta la Guía de inicio rápido como referencia). Pulsa el botón Temp (Temperatura), gira el selector para seleccionar la proteína y pulsa el botón Time (Tiempo) y, a continuación, gira el selector para ajustar el resultado interno.
2. Pulsa Zona 2 y selecciona la función de cocción deseada. Ajusta el tiempo y la temperatura, y selecciona Sync (Sincronización). Presiona el selector para empezar a cocinar.

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

3. Mientras la Zona 1 sigue alcanzando la temperatura deseada, empezará la cocción en la Zona 2. En la pantalla se mostrarán las barras de progreso durante el ciclo de cocción. Selecciona Zona 2 para consultar el tiempo de cocción restante.
4. Cuando haya concluido la cocción en ambas zonas, aparecerá la palabra Rest (Reposo) en la pantalla de la Zona 1. A continuación, se mostrará la palabra COOL (ENFRIAR) de manera intermitente tres veces en la pantalla y después End (Fin).

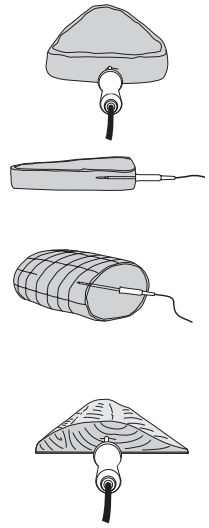
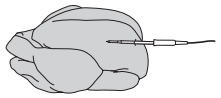
## Uso de la función Match (Combinación) con el sensor:

1. Pulsa Zona 1 y selecciona la función de cocción deseada. Utiliza el selector para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Usa el botón PROBE (SENSOR) para seleccionar los ajustes predefinidos Small Preset (Pequeño) o Large Preset (Grande), dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado. Consulta la Guía de inicio rápido para saber cómo hacerlo. Si usas el botón Manual (Manual), usa las temperaturas de cocción internas recomendadas en la página 7.

   Pulsa el botón Temp (Temperatura), gira el selector para seleccionar la proteína y pulsa el botón Time (Tiempo) y, a continuación, gira el selector para ajustar el resultado interno.
2. Selecciona Match (Combinación) y, a continuación, pulsa el botón Start/Stop (Iniciar/Detener) para empezar a cocinar.

# MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA (DZ950EU)

### CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

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

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

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





# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**La unidad debe limpiarse a conciencia después de cada uso. Desenchufa la unidad de la toma de corriente y espera a que se haya enfriado del todo antes de limpiarla.**

| Pieza/accesorio | Método de limpieza | ¿Apto para lavavajillas? |
|---|---|---|
| **Unidad principal** | Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pasa un paño húmedo sobre estos componentes<br>**NOTA: NUNCA** sumerjas la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. **NUNCA** laves la unidad principal en un lavavajillas. | **No** |
| **Cajones y rejillas base antiadherentes** | Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seca todas las piezas al aire o con un paño después de su uso. Para prolongar la vida útil de los cajones, recomendamos lavarlos a mano. | **Sí** |

Si quedan restos de alimentos pegados en las rejillas base antiadherentes o los cajones, déjalos en remojo en un fregadero lleno de agua caliente y jabonosa.

# CONSEJOS ÚTILES

1. 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. Si los ingredientes se superponen, asegúrate de darles una sacudida transcurrida la mitad del tiempo de cocción establecido.
2. 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 (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura o las de TIME (TIEMPO) para ajustar el tiempo.
3. 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.
4. 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.
5. Las rejillas base antiadherentes elevan los ingredientes de los cajones de modo que pueda circular aire por debajo y su alrededor para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
6. Después de seleccionar una función de cocción, puedes pulsar el selector para empezar a cocinar inmediatamente. La unidad se pondrá en marcha y funcionará a la temperatura y durante el tiempo que se hayan definido de forma predeterminada.
7. Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añade por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añade más aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefieras.
8. 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.
9. 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 y, luego, pulsa las flechas de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura o las de TIME (TIEMPO) para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar las dos zonas?**
  Selecciona la zona deseada y, luego, pulsa las flechas de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura o las de TIME (TIEMPO) 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 luego, pulsa el selector. Para detener ambas zonas, solo tienes que pulsar el selector.
- **¿Es seguro colocar el cajón en la encimera?**
  El cajón se calentará durante la cocción. Extrema las precauciones al manipularlo y colócalo solo sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo se debe usar la rejilla base antiadherente?**
  Utiliza la rejilla base antiadherente cada vez que desees que la comida salga crujiente. La rejilla eleva la comida dentro del cajón para que el aire pueda circular por debajo y su alrededor, y los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿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, agita el cajón. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Ajusta la temperatura con las flechas TEMP (TEMPERATURA) o el tiempo con las flechas TIME (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 cocinado para evitar que se pase.
- **¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?**
  En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Usa palillos de cóctel de madera para fijar los alimentos ligeros y sueltos, como la rebanada de pan superior de un sándwich.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado líquido?**
  Sí, pero utiliza la técnica de rebozado adecuada. Es importante rebozar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presiona el pan rallado firmemente sobre los ingredientes rebozados para que el ventilador no lo despegue y salga volando.
- **¿Por qué pita la unidad?**
  Porque la comida ha terminado de cocinarse o porque 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. Puedes encontrar asistencia en línea en ninjakitchen.eu.



NINJA

## GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la España, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) ("nos", "nuestro[s]", "nuestra[s]" o "nosotros"). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

**Garantías de Ninja**

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en **www.ninjakitchen.eu**

**¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?**

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu dispositivo:

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en **www.ninjakitchen.eu**

**IMPORTANTE:**

- La garantía solo cubre el producto a partir de la fecha de compra y en el país donde lo adquirió.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

**¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?**

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

**¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?**

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

**¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?**

Reparación o sustitución de su dispositivo Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

**¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?**

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **www.ninjakitchen.eu**
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

**¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?**

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu dispositivo. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en **www.ninjakitchen.eu**

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.

## GRAZIE
**per aver acquistato la friggitrice ad aria Ninja Max Dual Zone**

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

**ninjakitchen.eu**

**REGISTRA I SEGUENTI DATI**

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino/ricevuta fiscale)

Negozio di acquisto del prodotto: ___

**SPECIFICHE TECNICHE**

Tensione: 220-240 V~ 50-60 Hz

Watt: 2470 W

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

Il consumo energetico in modalità spento è di 0,4 W.

L'elettrodomestico passa automaticamente alla modalità spento dopo 10 minuti di inattività.

## REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

Visitare ninjakitchen.eu per registrare il nuovo prodotto Ninja entro ventotto 28 giorni dall'acquisto. Verrà chiesto di fornire il nome del punto vendita, la data di acquisto, il numero del modello, il nome e l'indirizzo dell'acquirente.

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 il manuale di istruzioni prima di utilizzare la friggitrice ad aria MAX Dual Zone Ninja.**

| | |
|---|---|
| | Rimanda alla lettura e presa visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto. |
| | Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza associata a questo simbolo viene ignorata. |
| | Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni. |
| | Solo per uso casalingo e al chiuso. |

**Quando si utilizza un elettrodomestico, osservare sempre le principali precauzioni di sicurezza, tra cui quelle elencate di seguito.**

## ⚠ AVVERTENZE

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza e conoscenze, solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
2. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. **NON** permettere ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio 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. Per evitare il rischio di incendi, **NON** collocare l'apparecchio sopra o vicino a un piano cottura a gas o elettrico, o all'interno di un forno caldo.
6. NON utilizzare **MAI** prese elettriche sotto il piano di lavoro.
7. NON collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
8. **NON** utilizzare prolunghe. L'unità è provvista di un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore a 8 anni lo afferrino o vi rimangano impigliati e che le persone vi possano inciampare.
9. Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'unità principale in acqua o altri liquidi. Cuocere le pietanze solo nello scomparto in dotazione.
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. **NON** coprire le bocchette 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.
13. Prima di posizionare lo scomparto rimovibile nell'unità principale, assicurarsi che entrambi siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.

**14** Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su imbarcazioni o veicoli in movimento. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso improprio può causare lesioni.

**15** Questo elettrodomestico 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.

**16** **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo del piano di lavoro durante il funzionamento.

**17** **NON** utilizzare accessori non consigliati o venduti da SharkNinja. Non collocare gli accessori in forni a microonde, tostapane, forni a convezione o tradizionali né su piani cottura in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o griglie per esterni. L'uso di accessori non consigliati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

**18** Assicurarsi **SEMPRE** che lo scomparto sia chiuso correttamente prima di mettere in funzione l'apparecchio.

**19** Quando si usa l'apparecchio, lasciare almeno 15 cm di spazio sopra e su tutti i lati per consentire la circolazione dell'aria.

**20** **NON** utilizzare l'apparecchio senza avere inserito lo scomparto rimovibile.

**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 nonché compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.

**23** Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili effetti negativi sulla salute, utilizzare un termometro da cucina per verificare che gli alimenti vengano cotti 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 ustioni o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e servirsi dei manici di cui dispone l'apparecchio.

**26** Prestare particolare attenzione quando l'apparecchio contiene cibo caldo. Un uso errato può causare lesioni personali.

**27** Cadendo, il cibo rovente può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi del tavolo o del piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.

**28** Lo scomparto e la piastra antiaderente raggiungono temperature estremamente elevate durante la cottura. Evitare il contatto fisico quando si estrae lo scomparto o la piastra antiaderente dall'apparecchio. Dopo l'estrazione, collocare **SEMPRE** lo scomparto o la piastra antiaderente su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

**29** La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate dai bambini.

**30** Per disconnettere l'apparecchio, posizionare tutti i controlli su OFF (SPENTO), quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando non è 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 riporla.

**31** **NON** usare pagliette metalliche per la pulizia. Eventuali frammenti potrebbero entrare in contatto con le parti elettriche dell'apparecchio, creando il rischio di scariche elettriche.

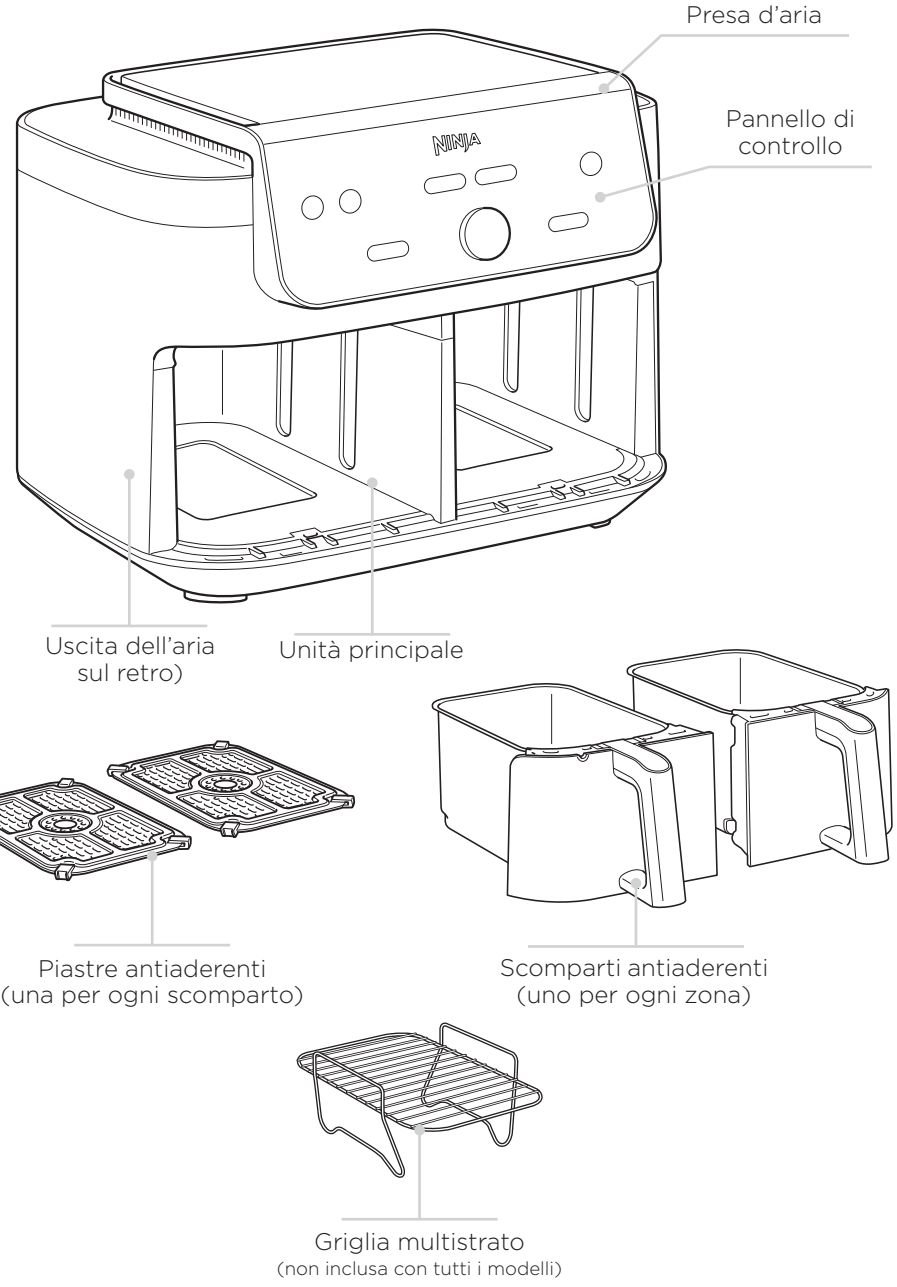
**32** Fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulla manutenzione regolare dell'apparecchio.

# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



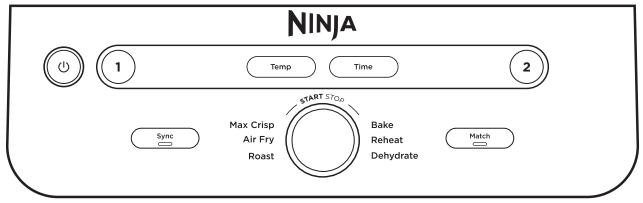


# COMPONENTI

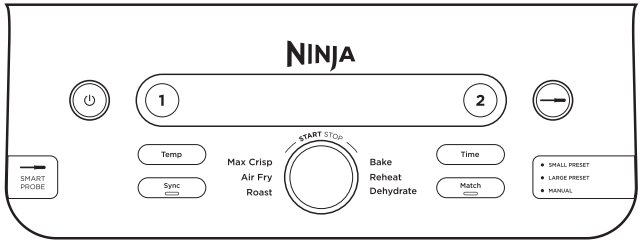


# PRESENTAZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Quando viene impostato il tempo, sul display digitale appare la scritta “HH:MM”.
*Il pannello di controllo può variare a seconda del modello.

## PULSANTI DI PROGRAMMAZIONE

**Max Crisp (Croccantezza massima):** ideale per cuocere piccole quantità di cibo surgelato (come patatine fritte e nugget di pollo) che potrebbero richiedere una temperatura più elevata.

**Air Fry (Frittura ad aria):** il programma che rende il cibo croccante con poco o zero olio.

**Roast (Cottura arrosto):** perfetto per cuocere cibo arrosto come in forno.

**Reheat (Riscaldamento):** riscalda gli avanzi a bassa temperatura, creando una deliziosa crosticina sulla superficie.

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

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

## PULSANTI OPERATIVI

① Comando dell’uscita dello scomparto di sinistra (ZONA 1).

② Comando dell’uscita dello scomparto di destra (ZONA 2).

**Pulsante Temp (Temperatura):** premere il pulsante Temp (Temperatura), quindi ruotare la manopola per regolare la temperatura di cottura prima o durante la cottura.
**Pulsante Time (Tempo):** premere il pulsante Time (Tempo), quindi ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura in qualsiasi programma prima o durante la cottura.

**Pulsante Sync (Sincronizzazione):** sincronizza automaticamente i tempi di cottura in modo 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 o di cibi diversi utilizzando lo stesso programma, la stessa temperatura e lo stesso tempo.

**Manopola Start/Stop (Avvio/Arresto):** girare la manopola per selezionare il programma desiderato. Durante il ciclo di cottura, premere la manopola per Start/Stop (Avvio/Arresto).

**Pulsante di accensione:** il ⏻ pulsante permette di accendere e spegnere l’unità, interrompendo tutti i programmi di cottura.

**MODALITÀ STANDBY (STANDBY):** se il pannello di controllo non viene utilizzato per più di 10 minuti, l’unità entra in modalità standby (standby).

**MODALITÀ HOLD (ATTESA):** in modalità Sync (Sincronizzazione), verrà visualizzata la dicitura Hold (Attesa) sull’unità. Mentre una zona cuoce, l’altra resta in modalità Hold (Attesa) fino a quando non si sincronizzano.





# PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere dall’unità e smaltire il materiale di imballaggio, la documentazione promozionale e il nastro adesivo.
2. Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni relative al funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
3. Lavare gli scomparti e le piastre antiaderenti con acqua calda e sapone, quindi sciacquarli e asciugarli completamente. Gli scomparti e le piastre antiaderenti sono le **UNICHE** parti lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la vita degli scomparti, consigliamo il lavaggio a mano. Non lavare **MAI** l’unità principale in lavastoviglie.
4. Quando si usa l’apparecchio, lasciare almeno 15 cm di spazio sopra e su tutti i lati per consentire la circolazione dell’aria.

# UTILIZZO DELLA SONDA NINJA (DZ950EU)

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

**NOTA:** la sonda può essere utilizzata solo nella ZONA 1.

1. Rimuovere l'alloggiamento della sonda posto sul lato sinistro dell'unità quindi svolgere il cavo dall'alloggiamento per rimuovere la sonda. Rimuovere lo scomparto della ZONA 1 (prima di collegare la sonda).
2. Inserire la sonda nell'alimento seguendo le indicazioni fornite nella guida a pagina 9 per accertarsi che sia posizionata correttamente.
3. Collegare la sonda alla presa (che si trova sul lato sinistro del pannello di controllo). Premere con decisione il connettore per inserirlo il più possibile nella presa, quindi riposizionare lo scomparto. Quando la sonda sarà inserita completamente, si avvertirà e si udrà uno scatto. Riporre l'alloggiamento nella parte laterale dell'unità.

**NOTA:** la parte della sonda in eccesso può essere lasciata nello scomparto.

4. Una volta collegata la sonda alla relativa presa, selezionare la Zona 1 e il programma di cottura desiderato. Utilizzare la manopola per regolare la temperatura di cottura.
5. Utilizzare il pulsante PROBE (SONDA) per selezionare l'impostazione predefinita, Small (Piccolo) o Large (Grande), a seconda delle dimensioni dell'alimento proteico. Fare riferimento alla Guida rapida per indicazioni. Premere il pulsante Temp (Temperatura), quindi ruotare la manopola per selezionare l'alimento proteico e premere il pulsante Time (Tempo), quindi ruotare la manopola per impostare la cottura interna che si preferisce. Se si preme il pulsante Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate di seguito.

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

**NOTA:** per le temperature raccomandate per una cottura sicura degli alimenti fare riferimento all'autorità locale competente in materia di norme alimentari.

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

6. Non è necessario effettuare il preriscaldamento. Una volta effettuate le selezioni, premere la manopola per avviare la cottura. Sullo schermo verranno visualizzate sia la temperatura corrente della sonda sia quella programmata.
7. L'unità si arresterà automaticamente al raggiungimento del risultato di cottura desiderato.
8. Trasferire l'alimento su un piatto e lasciarlo riposare mantenendo la sonda ancora in posizione. La cottura dell'alimento continuerà per inerzia per altri 3-5 minuti circa fino a raggiungere il risultato desiderato. Prestare particolare attenzione in questa fase: senza la fase di riposo, il livello di cottura potrebbe risultare "inferiore" rispetto a quanto previsto. I tempi di cottura per inerzia possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di alimento.

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

## Utilizzo della funzione Sync (Sincronizzazione) con la sonda:

1. Selezionare la ZONA 1, quindi il programma di cottura desiderato. Utilizzare il pulsante PROBE (SONDA) per selezionare l'impostazione predefinita Small (Piccolo) o Large (Grande) a seconda delle dimensioni dell'alimento (per indicazioni consultare la Guida rapida). Premere il pulsante Temp (Temperatura), quindi ruotare la manopola per selezionare la proteina e premere il pulsante Time (Tempo), quindi ruotare la manopola per impostare il risultato desiderato.
2. Selezionare la Zona 2, quindi il programma di cottura desiderato. Impostare temperatura e tempo di cottura e selezionare Sync (Sincronizzazione). Premere la manopola per avviare la cottura.

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

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

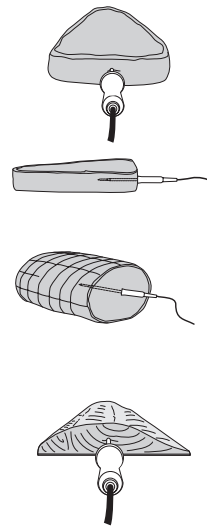
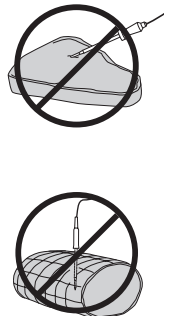
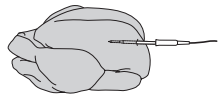
## Utilizzo della funzione Match (Abbinamento) con la sonda:

1. Selezionare la ZONA 1, quindi il programma di cottura desiderato. Utilizzare la manopola per selezionare la temperatura di cottura desiderata. Utilizzare il pulsante PROBE (SONDA) per selezionare Small Preset (Predefinito piccolo) o Large Preset (Predefinito grande), a seconda delle dimensioni dell'alimento. Per indicazioni, fare riferimento alla Guida rapida. Se si preme il pulsante Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate a pagina 7.

   Premere il pulsante Temp (Temperatura), quindi ruotare la manopola per selezionare la proteina e premere il pulsante Time (Tempo), quindi ruotare la manopola per impostare il risultato interno.
2. Selezionare Match (Abbinamento), quindi premere il pulsante Start/Stop (Avvio/Arresto) per avviare la cottura.

# UTILIZZO DELLA SONDA NINJA (DZ950EU)

### COME INSERIRE CORRETTAMENTE LA SONDA

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

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

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



# 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** | Pulire l'unità principale e il pannello di controllo strofinandoli con un panno umido<br>NOTA: non immergere **MAI** l'unità principale nell'acqua o in altri liquidi. Non mettere **MAI** l'unità principale nella lavastoviglie. | **No** |
| **Scomparti e piastre antiaderenti** | Lavabili 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 scomparti, consigliamo il lavaggio a mano. | **Sì** |

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

# CONSIGLI UTILI

**1** Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti su un unico strato in modo uniforme sul fondo dello scomparto, senza sovrapporli. Se gli ingredienti sono sovrapposti tra loro, rimescolarli a metà cottura.

**2** 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 (TEMPERATURA) per regolare la temperatura o le frecce TIME (TEMPO) per regolare il tempo.

**3** Per poter utilizzare la friggitrice come un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

**4** A volte può capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi più leggeri all'interno del contenitore. Per ovviare a questo inconveniente, fissare i cibi (ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino) con degli stuzzicadenti.

**5** La piastra di frittura solleva gli ingredienti negli scomparti in modo che l'aria possa circolare sotto e attorno a loro e che il livello di croccantezza sia uniforme.

**6** Dopo aver selezionato un programma di cottura, è possibile premere la manopola per iniziare immediatamente la cottura. L'unità inizierà la cottura alla temperatura e al tempo preimpostati.

**7** 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.

**8** 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.

**9** Per risultati ottimali, estrarre immediatamente il cibo una volta completata la cottura per evitare di cuocere in eccesso.

# GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- **Come posso regolare la temperatura o il timer di una sola zona?**
  Selezionare la zona attiva, quindi premere le frecce TEMP (TEMPERATURA) per regolare la temperatura o le frecce TIME (TEMPO) per regolare il tempo.
- **Come posso regolare la temperatura o il timer in entrambe le zone?**
  Selezionare la zona desiderata, quindi usare le frecce TEMP (TEMPERATURA) per regolare la temperatura o le frecce TIME (TEMPO) per regolare il tempo.
- **L'unità ha bisogno di essere preriscaldata?**
  L'unità non ha bisogno di essere preriscaldata.
- **Posso cuocere alimenti diversi in ciascuna zona senza dovermi preoccupare di eventuali contaminazioni?**
  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 il programma in anticipo.
- **Come faccio a interrompere una zona quando le uso entrambe?**
  Per spegnere una zona, premere prima il pulsante della zona, quindi premere la manopola. Per spegnere entrambe le zone, premere la manopola.
- **Lo scomparto può essere collocato sul piano di lavoro?**
  Durante la cottura lo scomparto si riscalda. 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.
- **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. Il tempo e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura. Basta usare le frecce TEMP (TEMPERATURA) per regolare la temperatura e le frecce TIME (TEMPO) per regolare il tempo.
- **Perché il cibo si è bruciato?**
  Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena raggiunto il livello di croccantezza 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 Air Fry (Frittura ad aria)?**
  La ventola della friggitrice ad aria potrebbe spostare i cibi più leggeri all'interno del contenitore. Utilizzare stuzzicadenti da cocktail per fissare il cibo leggero, ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino.
- **È possibile usare il programma Air Fry (Frittura ad aria) per ingredienti immersi nella pastella?**
  Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. Innanzitutto è importante passare i cibi nella farina, quindi nell'uovo e infine nel pangrattato. Premere forte l'impanatura sugli ingredienti pastellati, affinché il pangrattato non venga soffiato via 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. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito www.ninjakitchen.eu.



NINJA

## GARANZIA CONVENZIONALE DI DUE (2) ANNI



Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia, beneficia di una serie di diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i diritti di legge del cliente). Il cliente può far valere questi diritti nei confronti del proprio rivenditore. Tuttavia, Ninja ripone una tale fiducia nella qualità dei propri prodotti da offrire al cliente una garanzia del produttore supplementare della durata di due anni. Questi termini e condizioni riguardano esclusivamente la garanzia del produttore, lasciando inalterati i diritti di legge del cliente.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione della nostra garanzia. Non alterano in alcun modo i diritti di legge o gli obblighi di legge del rivenditore né il contratto del cliente con lo stesso.

**Garanzie Ninja**

Ogni apparecchio Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 961655**) è attiva dalle ore 09:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e il cliente verrà messo direttamente in contatto con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito **www.ninjakitchen.eu**

**Come devo fare per registrare la mia garanzia estesa Ninja?**

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per farti risparmiare tempo, ricorda di tenere a portata di mano le seguenti informazioni relatives dispositivo:

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

Per effettuare la registrazione online, visita il sito **www.ninjakitchen.eu**

**IMPORTANTE**

- La garanzia copre il prodotto solo a partire dalla data di acquisto e nel Paese di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

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

Quando il cliente registra la garanzia, l'azienda avrà i suoi dati qualora sia necessario contattarlo.

L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità dispositivo e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja. Registrando la garanzia online, l'utente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

**Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?**

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

**Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?**

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera. La garanzia Ninja va ad aggiungersi ai diritti legali dell'utente come consumatore.

**Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?**

1. La presente garanzia non copre la normale usura e rottura delle parti soggette a usura (ad esempio gli accessori). Le parti di ricambio possono essere acquistate sul sito **www.ninjakitchen.eu**
2. Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.
3. Danni causati da manutenzione non autorizzata Ninja.

**Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?**

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

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

# BEDANKT

**voor het kopen van de Ninja Max Dual Zone Airfryer**

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

**ninjakitchen.eu**

**SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP**

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

**TECHNISCHE SPECIFICATIES**

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

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.

Het energieverbruik in de uit-modus is 0,4 W.

Het apparaat schakelt automatisch over naar de uit-modus na 10 minuten inactiviteit.

## PRODUCTREGISTRATIE

Ga naar ninjakitchen.eu 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 VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

**Lees alle instructies voordat u uw Ninja MAX Dual Zone Airfryer gaat gebruiken.**

| | |
|---|---|
|  | Geeft aan dat de instructies moeten worden gelezen om de werking en het gebruik van het product te begrijpen. |
|  | Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan persoonlijk letsel, overlijden of substantiële materiële schade 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. |
|  | Alleen voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. |

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

## ⚠ WAARSCHUWINGEN

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
2. Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. **VOORKOM** dat het apparaat door kinderen wordt gebruikt. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
3. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen.
4. Plaats of bewaar **NIETS** bovenop het product wanneer het in gebruik is.
5. Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrisch fornuis, of in een verwarmde oven.
6. Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
7. Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
8. Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Een kort netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, en 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 gaat gebruiken.
12. Dek de luchtinlaat of luchtafvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
13. Voordat u de lade in de hoofdeenheid plaatst, moet u ervoor zorgen dat de lade en het apparaat schoon en droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.
14. Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat NIET in een bewegend voertuig of op een boot.Gebruik het apparaat NOOIT buitenshuis. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.

**15** Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zet het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak. Verplaats het apparaat NIET terwijl het in gebruik is.

**16** Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.

**17** Gebruik **GEEN** accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats geen accessoires in een magnetron, broodrooster, 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.

**18** Controleer **ALTIJD** of de deur goed gesloten is voordat u de machine gebruikt.

**19** Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte van boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

**20** Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare lade is geïnstalleerd.

**21** Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

**22** Let erop dat het eten niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Doe er **NIET** te veel eten in tijdens het koken. Een te volle pan kan leiden tot letsel of tot schade aan eigendommen of tot situaties waarin het apparaat niet op een veilige manier kan worden gebruikt.

**23** Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw eten op de aanbevolen temperatuur is bereid.

**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 uit komt, voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.

**25** Raak **NOOIT** hete oppervlakken aan. De oppervlakken van het apparaat zijn zowel tijdens als na gebruik heet. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare handvatten om brandwonden of letsel te voorkomen.

**26** U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet eten bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.

**27** Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Laat het netsnoer **NIET** over de randen van de tafel of het aanrecht hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.

**28** De lade en crispplaat worden uiterst heet tijdens het kookproces. Vermijd fysiek contact als u de lade of plaat uit het apparaat verwijdert. Plaats de lade of plaat **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.

**29** Schoonmaken en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

**30** Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op OFF (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.

**31** **NIET** reinigen met schuursponsjes met metaal. Onderdelen van schuursponsjes kunnen afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op een elektrische schok ontstaat.

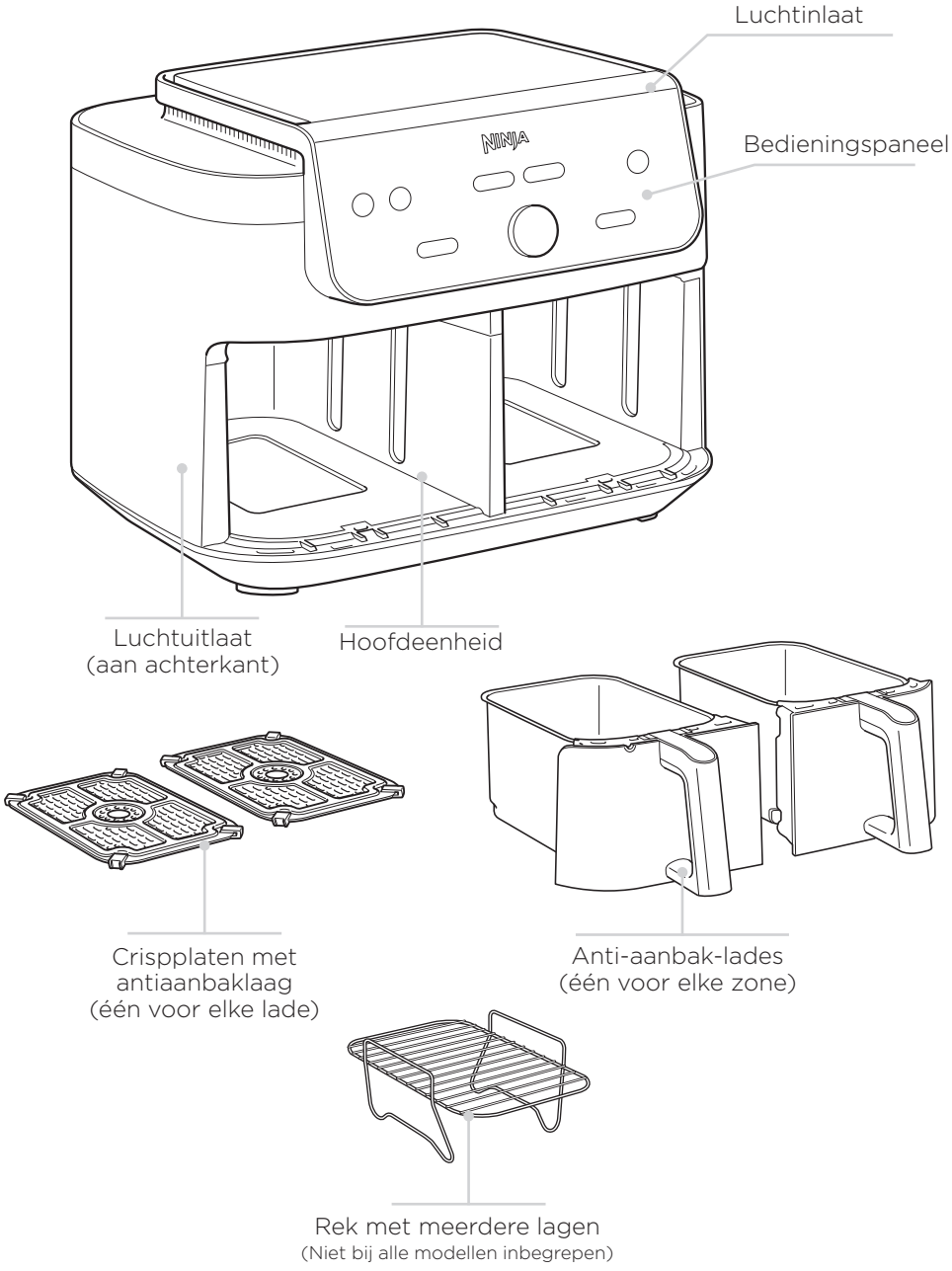
**32** Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

# BEWAAR DEZE INSTRUCTIES



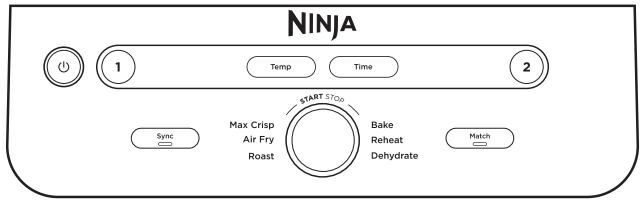


# ONDERDELEN

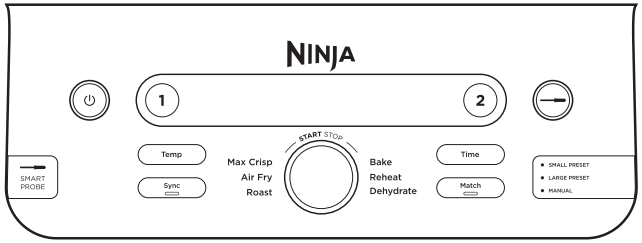


# INFORMATIE OVER UW AIRFRYER

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Bij het instellen van de tijd toont het digitale weergavescherm UU:MM.
*Bedieningspaneel kan per model verschillen.

## FUNCTIEKNOPPEN

**Max Crisp (Max Crisp):** Het meest geschikt voor het bereiden van kleinere hoeveelheden bevroren eten zoals frietjes en kipnuggets, die een hoge temperatuur nodig hebben.

**Air Fry (Airfryen):** Gebruik deze functie om uw eten krokant te maken met weinig of geen gebruik van olie.

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

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

**Dehydrate (Drogen):** Droog vlees, fruit en groenten als gezonde snacks.

**Bake (Bakken):** Maak decadente gebakken lekkernijen en desserts.

## BEDIENINGSKNOPPEN

① Bedien de uitvoer voor de linker lade (zone 1).

② Bedien de uitvoer voor de rechter lade (zone 2).

**De knop Temp (Temperatuur):** Druk op de knop Temp (Temperatuur) en draai vervolgens de knop om de kooktemperatuur aan te passen voor of tijdens het koken.
**De knop Time (Tijd):** Druk op de knop Time (Tijd) en draai de knop om de kooktijd in elke functie voor of tijdens het koken aan te passen.

**De knop Sync (Synchroniseren):** Synchroniseert automatisch de kooktijden om te zorgen dat beide zones tegelijkertijd eindigen, zelfs als ze verschillende kooktijden hebben.

**De knop Match (Combineren):** Past automatisch de instellingen van zone 2 aan die van zone 1 aan om een grotere hoeveelheid van hetzelfde eten te bereiden of verschillende gerechten te bereiden met dezelfde functie, temperatuur en tijd.

**De knop Start/Stop (Start/Stop):** Draai de draaiknop van links naar rechts om de gewenste functie te selecteren. Druk tijdens de kookcyclus op de knop Start/Stop (Start/Stop).

**Aan-uitknop:** De ⏻ knop schakelt het apparaat in en schakelt het ook uit en stopt alle kookfuncties.

**STAND-BYMODUS:** Na 10 minuten zonder activiteit op het bedieningspaneel gaat het apparaat over op de stand-bymodus.

**MODUS HOLD (VASTHOUDEN):** In de Sync (Synchroniseren)-modus verschijnt Hold (Vasthouden) op het apparaat. Eén zone is aan het koken, terwijl de andere zone wacht totdat de tijden samen zijn gesynchroniseerd.



# VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK



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

# GEBRUIK VAN DE NINJA-thermometer (DZ950EU)

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

**LET OP:** De thermometer is alleen beschikbaar in Zone 1.

1. Verwijder het opbergvak van de thermometer aan de linkerkant van het apparaat. Wikkel vervolgens het snoer van het opbergvak uit om de thermometer te verwijderen. Verwijder de lade van Zone 1 (voordat u de thermometer aansluit).
2. Plaats de thermometer in het eiwit met behulp van de gids op pagina 9 om ervoor te zorgen dat de thermometer correct wordt geplaatst.
3. Steek de thermometer in het stopcontact (links op het bedieningspaneel). Druk stevig op de stekker totdat deze niet verder in de aansluiting kan en steek dan de lade erin. U hoort en voelt een klik als de thermometer volledig is ingebracht. Plaats het opbergvak terug aan de zijkant van het apparaat.

**LET OP:** De overtollige thermometerdraad kan in de lade blijven liggen.

4. Zodra de thermometer in de aansluiting is gestoken, selecteert u Zone 1 en vervolgens de gewenste kookfunctie. Stel de kooktemperatuur in met de draaiknop.
5. Kies met de knop PROBE (THERMOMETER) de voorkeuze Klein of Groot, afhankelijk van de grootte van het eiwit. Raadpleeg uw Snelstartgids voor meer informatie. Druk op de knop Temp (Temperatuur), draai de knop om uw eiwit te selecteren, druk op de knop Time (Tijd) en draai de knop om uw gewenste interne kookresultaat in te stellen. Gebruik, wanneer u de Manual-knop (Handmatig) gebruikt, de hieronder aanbevolen interne kooktemperaturen.

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

**LET OP:** Raadpleeg de plaatselijke voedselautoriteit voor de aanbevolen voedselveilige temperaturen.

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

6. Er is geen voorverwarming nodig. Zodra u uw keuzes hebt gemaakt, drukt u op de knop om te beginnen met koken. Het scherm toont de huidige temperatuur van de thermometer en de doeltemperatuur.
7. Het apparaat stopt automatisch wanneer het gewenste resultaat is bereikt.
8. Verplaats het eiwit naar een bord om te rusten. De thermometer hoeft niet meer te worden ingebracht. Het eiwit zal verder doorkoken op het door u ingestelde kookniveau, wat ongeveer 3-5 minuten zal duren. Dit is een belangrijke stap, omdat het niet laten rusten "minder" doorbakken resultaten kan geven. De doorkooktijd varieert afhankelijk van het formaat, het soort en het type eiwit.

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





### Sync (Synchroniseren) gebruiken met thermometer:

1. Druk op Zone 1 en selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de knop PROBE (THERMOMETER) om de voorkeuze Small (Klein) of Large (Groot) te selecteren, afhankelijk van de grootte van het eiwit (zie de Snelstartgids voor richtlijnen). Druk op de knop Temp (Temperatuur), draai de knop om het eiwit te selecteren, druk op de knop Time (Tijd) en draai de knop om het interne kookresultaat te selecteren.
2. Druk op Zone 2 en selecteer de gewenste kookfunctie. Stel tijd en temperatuur in en selecteer Sync (Synchroniseren). Druk de draaiknop in om te beginnen met koken.

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

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

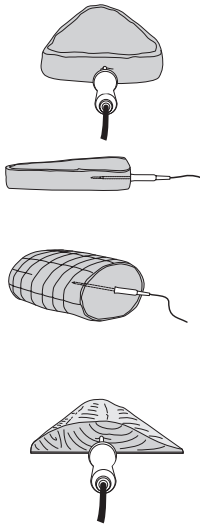
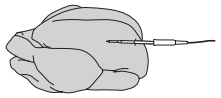
### Match (Combineren) gebruiken met thermometer:

1. Druk op Zone 1 en selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de knop om de gewenste kooktemperatuur te selecteren. Gebruik de PROBE (THERMOMETER)-toets om de voorkeuze Small (Klein) of Large (Groot) te selecteren, afhankelijk van de grootte van het eiwit. Raadpleeg uw Snelstartgids voor meer informatie. Gebruik, wanneer u de Manual-knop (Handmatig) gebruikt, de hieronder aanbevolen interne kooktemperaturen pagina 7.

   Druk op de knop Temp (Temperatuur), draai de knop om het eiwit te selecteren, druk op de knop Time (Tijd) en draai de knop om het interne kookresultaat in te stellen.
2. Selecteer Match (Combineren) en druk dan op de knop Start/Stop (Start/Stop) om te beginnen met koken.

# GEBRUIK VAN DE NINJA-THERMOMETER (DZ950EU)

### HOE U DE THERMOMETER CORRECT PLAATST

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

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

**BELANGRIJK: Raadpleeg de Snelstartgids voor vooraf ingestelde kooktabel bij gebruik van Sync (Synchroniseren) en Match (Combineren) met de thermometer.**



# 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 | Vaatwasserbestendig? |
|---|---|---|
| **Hoofdeenheid** | Neem de hoofdeenheid en het bedieningspaneel af met een vochtige doek om deze te reinigen<br>**LET OP:** Dompel de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of een andere vloeistof.Doe de hoofdeenheid **NOOIT** in de vaatwasser. | **Nee** |
| **Laden en crisisplaten** | 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 laden te verlengen raden we u aan om ze met de hand af te wassen. | **Ja** |

Als er etensresten op de crisplaten of laden vastzitten, zet ze dan in een gootsteen gevuld met warm zeepwater en laat het water intrekken.

# HANDIGE TIPS

1. Zorg ervoor, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schudt u ze halverwege de ingestelde kooktijd heen en weer.
2. 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 (TEMPERATUUR)-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIME (TIJD)-pijlen om de tijd aan te passen.
3. Verlaag de temperatuur met 10 °C om recepten van uw conventionele oven over te zetten. Controleer het eten regelmatig om overgaring te voorkomen.
4. 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.
5. De crispplaten tillen ingrediënten in de laden op, zodat er lucht onder en rondom de ingrediënten gecirculeerd kan worden om ze krokant te laten worden.
6. Na het selecteren van een kookfunctie kunt u op de knop drukken om onmiddellijk te beginnen met koken. Het apparaat gaat dan uit van de standaardtemperatuur en -tijd.
7. Voor het beste resultaat met verse groenten en aardappelen dient u ten minste 1 eetlepel olie te gebruiken. Voeg meer olie toe om het gewenste niveau van krokantheid te verkrijgen.
8. Controleer voor het beste resultaat het eten voortdurend tijdens het koken en verwijder het eten zodra het bruin genoeg is geworden. We raden aan om een direct uitleesbare thermometer te gebruiken om de interne temperatuur van vlees en vis te controleren.
9. Voor het beste resultaat moet u eten onmiddellijk nadat de kooktijd is voltooid verwijderen om overgaring te voorkomen.

# PROBLEMEN OPLOSSEN

- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik een enkele zone gebruik?**
  Selecteer de actieve zone en gebruik vervolgens de TEMP (TEMPERATUUR)-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIME (TIJD)-pijlen om de tijd aan te passen.
- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik dubbele zones gebruik?**
  Selecteer de gewenste zone en gebruik vervolgens de TEMP (TEMPERATUUR)-pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIME (TIJD)-pijlen 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 hoef ik me geen zorgen te maken over smaken die elkaar beïnvloeden?**
  Ja, beide zones zijn zelfstandig met afzonderlijke verwarmingselementen en ventilatoren.
- **Hoe pauzeer ik het aftellen?**
  De timer zal automatisch pauzeren zodra u de lades uit het apparaat haalt. Plaats de lade binnen 10 minuten terug om het koken te hervatten, anders wordt de zone met de geopende lade geannuleerd.
- **Hoe stop ik één zone wanneer ik beide zones gebruik?**
  Om één zone te stoppen drukt u eerst op de zone-knop en vervolgens op draaiknop. Druk op de draaiknop om beide zones te stoppen.
- **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 crisplaat gebruiken?**
  Gebruik de crisplaat indien u wilt dat het eten knapperig wordt. Op de plaat ligt het eten hoger in de lade, zodat er lucht onderdoor en omheen kan stromen om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- **Waarom is mijn eten niet volledig gekookt?**
  Zorg ervoor dat de lade tijdens het koken volledig is geplaatst. Zorg ervoor, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, 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 bereidingstijd en -temperatuur kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Gebruik de TEMP (TEMPERATUUR)-pijlen om de temperatuur aan te passen of de TIME (TIJD)-pijlen om de tijd aan te passen.
- **Waarom is mijn eten verbrand?**
  Controleer voor het beste resultaat het eten voortdurend tijdens het koken en verwijder het eten zodra het bruin genoeg is geworden. Als de kooktijd is voltooid moet u het eten onmiddellijk verwijderen om te voorkomen dat het te gaar wordt.
- **Waarom worden sommige ingrediënten in de rondte geblazen tijdens het airfryen?**
  Van tijd tot tijd kan het gebeuren dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rondblaast. Gebruik houten cocktailprikkers om los eten met een licht gewicht vast te prikken, zoals de bovenste snee brood op een sandwich.
- **Kan ik natte, gepaneerde ingrediënten airfryen?**
  Ja, maar alleen als de juiste paneertechniek wordt gebruikt. Het is belangrijk om eten eerst met bloem, dan met ei, en vervolgens pas met broodkruimels te paneren. Druk de broodkruimels stevig op de gepaneerde ingrediënten, zodat kruimels niet door de ventilator eraf worden geblazen.
- **Waarom geeft het apparaat een pieptoon?**
  Het eten is klaar met koken of het apparaat geeft aan dat de andere zone is begonnen met koken.
- **Waarom werd het weergavescherm zwart?**
  Het apparaat is op de stand-bymodus overgegaan. Druk op de ⏻ aan-uitknop om het apparaat aan te zetten.
- **Waarom verschijnt er een "E"-bericht op het weergavescherm?**
  Het apparaat functioneert niet goed. U vindt ook online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.



NINJA

## BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Wanneer een consument in de Nederland een product koopt, krijgt hij/zij wettelijke rechten met betrekking tot de kwaliteit van het product (uw wettelijke rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Ninja hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven onaangetast.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van onze garantie. Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hen.

**Ninja-garantie**

Ieder apparaat van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt online ondersteuning op **www.ninjakitchen.eu**

**Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?**

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen, heeft u de volgende informatie over uw haardroger nodig:

• Datum van aankoop van de enhet

Bezoek **www.ninjakitchen.eu** om online te registeren

**BELANGRIJK:**

De garantie dekt uw product enkel vanaf de datum van aankoop en in het land van aankoop.

Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

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

Als u uw garantie registreert, hebben wij uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen.

U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u het meeste rendement uit uw enhet kunt halen en u zult op de hoogte worden gehouden over nieuwe technologieën en productlanceringen van Ninja. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

**Hoe lang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?**

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

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

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

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

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires), vallen niet onder deze garantie. Vervangingsonderdelen zijn te koop op **www.ninjakitchen.eu**
2. Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.
3. Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

**Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?**

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw enhet hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninjaonderdelen, -vervangingsonderdelen/-accessoires voor alle apparaten van Ninja op **www.ninjakitchen.eu**

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

# TUSEN TAKK

**for at du har kjøpt Ninja Max Dual Zone Air Fryer**

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

**ninjakitchen.eu**

**REGISTRER DENNE INFORMASJONEN**

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken hvor du kjøpte varen: _____

**TEKNISKE SPESIFIKASJONER**

Spenning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Watt: 2470 W

**TIPS:** Du finner modell- og serienumrene på etiketten til QR-koden på baksiden av enheten, ved strømledningen.

Strømforbruket i av-modus er 0,4 W.

Apparatet går automatisk i av-modus etter 10 minutters inaktivitet.

## PRODUKTREGISTRERING

Gå til ninjakitchen.eu for å registrere det nye Ninja-produktet ditt innen 28 dager etter kjøpet. Du vil bli bedt om å oppgi butikkens navn, kjøpsdato og modellnummer, samt navnet og adressen din.

Registreringen gjør det mulig for oss å kontakte deg i det usannsynlige tilfellet at det skulle komme en produktsikkerhetsmelding.



# VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

**KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK**



**Les alle instruksjonene før du bruker din Ninja MAX Dual Zone Air Fryer.**

| | |
|---|---|
|  | Indikerer behov for å lese og gjennomgå instrukser for å lære om drift og bruk av produktet. |
|  | Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller alvorlig skade på eiendom dersom advarselen inkludert med dette symbolet ignoreres. |
|  | Sørg for å ikke komme i kontakt med varm overflate. Bruk alltid håndbeskyttelse for å unngå brannskader. |
|  | Kun til bruk innendørs og i husholdninger. |

**Ved bruk av elektriske apparater skal 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 instruksjon angående bruken av apparatet på en sikker måte og forstår de involverte farene.
2. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet brukes av barn. Grundig tilsyn er nødvendig ved bruk 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 komfyr eller i en oppvarmet ovn.
6. **ALDRI** bruk elektriske støpsler under benker.
7. Koble **ALDRI** dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
8. **IKKE** bruk en skjøteledning. Strømledningen er med hensikt kort for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller vikler seg fast i ledningen, og for å redusere risikoen for at noen snubler over en lenger ledning.
9. For å beskytte mot elektrisk støt skal ledningen, støpsler eller hovedenhetens hus **IKKE** senkes ned i vann eller annen væske. Tilbered mat kun i skuffen som følger med.
10. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom apparatet svikter eller har blitt skadet på noen måte, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundeservice.
11. **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.
12. **IKKE** dekk til ventilen for luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette vil forhindre jevn tilberedning og kan skade enheten eller føre til at den overopphetes.
13. Før du plasserer en fjernbar skuff i hovedenheten, må du sørge for at skuffen og enheten er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.
14. Dette apparatet er kun til husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn den tiltenkte bruken. **IKKE** bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** bruk utendørs. Misbruk kan forårsake personskade.
15. Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Sikre at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** flytt apparatet under bruk.

16 **IKKE** plasser apparatet nær kanten av en kjøkkenbenk under bruk.

17 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt av eller solgt av SharkNinja. Ikke plasser tilbehør i mikrobølgeovner, brødristere, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskader.

18 Sørg **ALLTID** for at døren er skikkelig lukket før bruk.

19 Sørg for at det er minst 15 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luftsirkulasjon.

20 **ALDRI** bruk apparatet uten at den avtakbare skuffen er på plass.

21 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

22 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll under tilberedning. Overfylling kan forårsake personskade eller skade på eiendom eller gjøre enheten utrygg å bruke.

23 Spenningen i stikkontakten kan variere og påvirke ytelsen til produktet ditt. Bruk et termometer og kontroller at maten din er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forhindre mulig sykdom.

24 Skulle det komme svart røyk ut av enheten, må du straks trekke støpselet ut av stikkontakten. Vent til det slutter å komme ut røyk før du forsøker å fjerne tilberedningstilbehør.

25 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger eller personskader må det **ALLTID** brukes beskyttende grytekluter eller forede grytevotter og tilgjengelige håndtak.

26 Det må utvises ekstrem forsiktighet når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskade.

27 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold apparatet og ledningen unna barn. **IKKE** la ledningen henge utenfor kanter på bord eller benker, eller berøre varme overflater.

28 Skuffen og crispertallerkenen blir svært varme under tilberedningsprosessen. Unngå fysisk kontakt når du tar skuffen eller platen ut av apparatet. Sett **ALLTID** skuff eller panne på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehør under eller rett etter tilberedning.

29 Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.

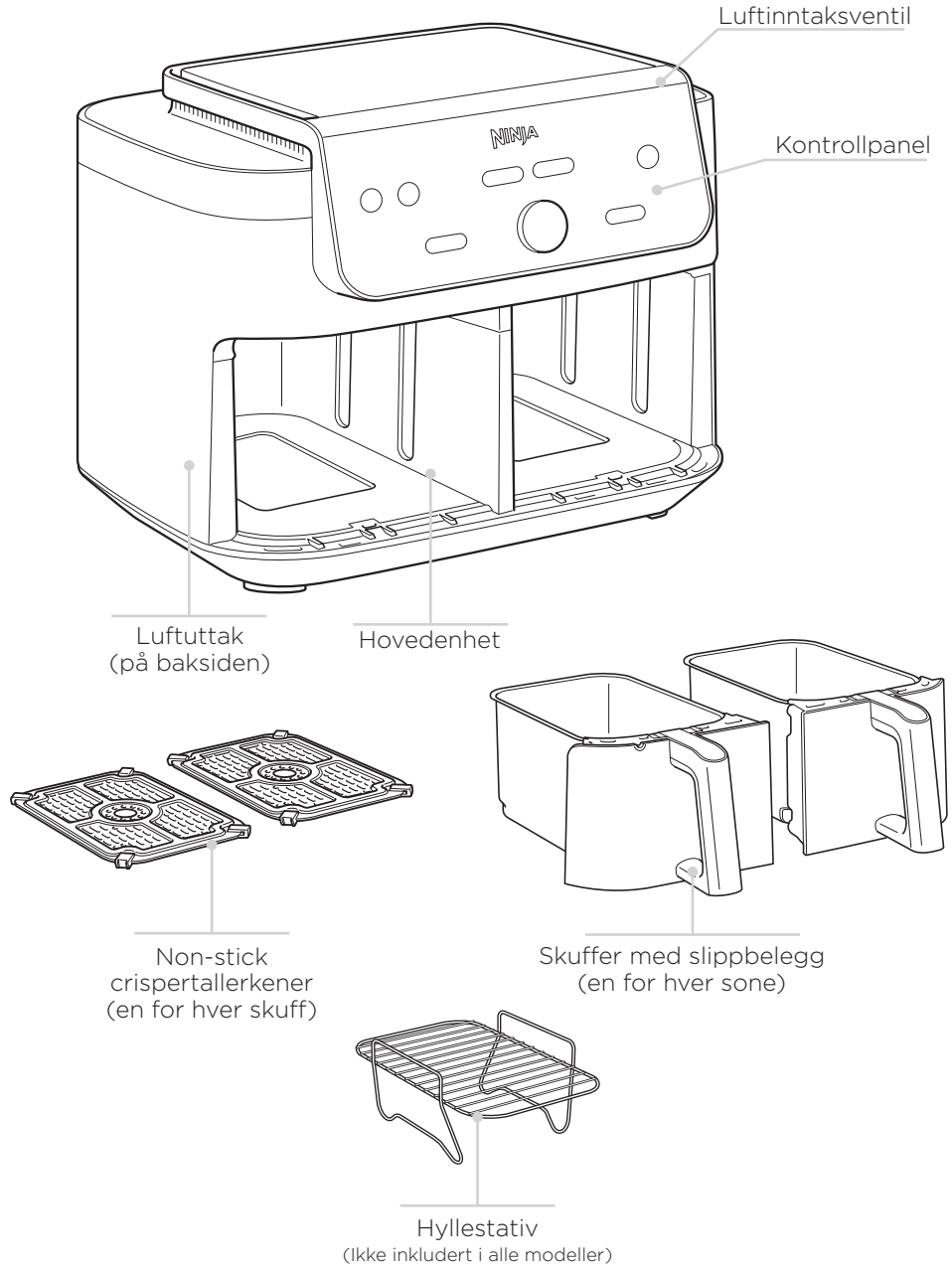
30 For å koble fra, still alle brytere til OFF (AV), og trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.

31 **IKKE** rengjør med metallbaserte skuresvamper. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og skape risiko for elektrisk støt.

32 Se avsnittet Rengjøring og vedlikehold for regelmessig vedlikehold av apparatet.

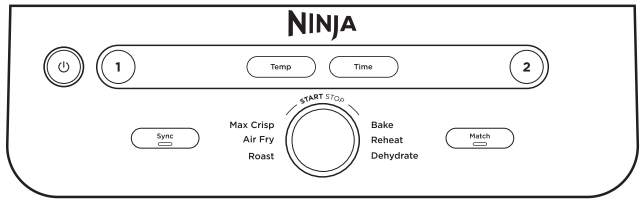
# TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

# DELER

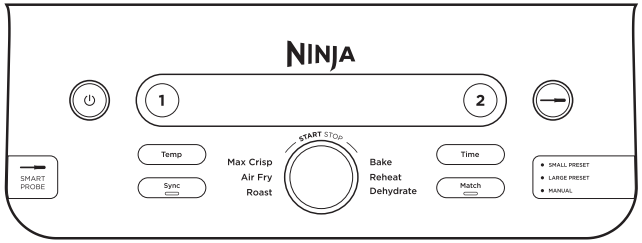


# BLI KJENT MED AIRFRYEREN

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Når du stiller inn tiden, viser det digitale displayet HH:MM.
*Betjeningspanelet varierer fra modell til modell.

## FUNKSJONSKNAPPER

**Max Crisp (Max Crisp):** Best for å lage mindre mengder av frossenmat, for eksempel pommes frites eller kyllingbiter, som kan trenge høy temperatur.

**Air Fry (Luftfrityr):** Bruk denne funksjonen til å gjøre maten sprø med lite eller ingen olje.

**Roast (Steking):** Bruk enheten som en stekeovn for mørt kjøtt og annen mat.

**Reheat (Oppvarming):** Gir god sprøhet når du varmer rester.

**Dehydrate (Tørk):** Tørk kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

**Bake (Baking):** Lag nydelige bakverk og desserter.

## DRIFTSKNAPPER

① Kontroller effekten for skuffen til venstre (sone 1).

② Kontroller effekten for skuffen til høyre (sone 2).

**Temp (Temperatur)-knapp:** Trykk på Temp (Temperatur)-knappen, og vri deretter på hjulet for å justere steketemperaturen før eller under matlaging.

**Time (Tid)-knapp:** Trykk på Time (Tid)-knappen, og vri deretter på hjulet for å justere steketiden i hvilken som helst funksjon før eller under matlaging.

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

**Match (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 (Start/Stopp)-hjul:** Roter hjulet fra side til side for å velge den ønskede funksjonen. Trykk på hjulet for Start/Stop (Start/Stopp) under stekeprosessen.

**Strøm-knapp:** ⏻-knappen slår på enheten, i tillegg til å slå av og stanse alle stekefunksjoner.

**STANDBYMODUS:** Enheten går i standbymodus når det ikke er blitt trykket på noen knapper på betjeningspanelet på 10 minutter.

**HOLD-MODUS:** «Hold» vises på enheten i mens den er i Sync (Synkroniser)-modus. Den ene sonen fortsetter stekingen, mens den andre venter til steketidene er synkronisert.



# FØR FØRSTE GANGS BRUK



1. Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
2. Fjern alt tilbehør fra emballasjen og les denne håndboken nøye. Sørg for å være spesielt oppmerksom på bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå personskade eller skade på eiendom.
3. Vask skuffene og crispertallerknene i varmt såpevann, og skyll og tørk dem grundig. Skuffene og crispertallerknene er de **ENESTE** delene som kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler imidlertid håndvask for å forlenge levetiden til skuffene. Hovedenheten må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.
4. Sørg for at det er minst 15 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luftsirkulasjon.

# Bruke NINJA-termometeret (DZ950EU)

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

**MERK:** Termometeret er kun tilgjengelig for sone 1.

1. Fjern rommet for oppbevaring av termometeret som befinner seg på venstre side av enheten. Ta deretter ledningen ut fra rommet for å fjerne termometeret. Fjern sone 1-skuffen (før du plugger inn termometeret).
2. Sett inn termometeret i kjøttet ved å følge veiledningen på side 9 for å sikre at termometeret er plassert riktig.
3. Plugg termometeret inn i kontakten (plassert på venstre side av kontrollpanelet). Trykk pluggen godt på plass, til den ikke kommer lenger inn i kontakten, og sett deretter inn skuffen. Du bør høre og føle et klikk når termometeret er helt satt inn. Plasser oppbevaringsrommet tilbake på siden av enheten.

**MERK:** Den overflødige termometerledningen kan etterlates i skuffen.

4. Når termometeret er plugget inn i kontakten, velger du sone 1 og deretter ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk bryteren for å justere temperaturen.
5. Bruk PROBE (TERMOMETER)-knappen til å velge enten Small Preset (Forhåndsinnstilling for liten) eller Large Preset (Forhåndsinnstilling for stor), avhengig av størrelsen på proteinet. Se Hurtigstartveiledningen for veiledning. Trykk på Temp (Temperatur)-knappen, vri deretter på dreieknappen for å velge protein og trykk på Time (Tid)-knappen, vri deretter på hjulet for å stille inn ønsket innvendig temperatur på maten. Hvis du bruker Manual (manuell)-knappen, bruker du de anbefalte interne tilberedningstemperaturene nedenfor.

| TYPE MAT: | STILL INN RESULTAT TIL: |
|---|---|
| **Fisk** | Middels lettstekt (50 °C) |
| | Middels stekt (55 °C) |
| | Middels godt stekt (60 °C) |
| | Godt stekt (65 °C) |
| **Kylling/kalkun** | Godt stekt (75 °C) |
| **Svin** | Middels stekt (55 °C) |
| | Middels godt stekt (65 °C) |
| | Godt stekt (70 °C) |
| **Biff/lam** | Lettstekt (50 °C) |
| | Middels lettstekt (55 °C) |
| | Middels stekt (60 °C) |
| | Middels godt stekt (65 °C) |
| | Godt stekt (70 °C) |

**MERK:** Se det lokale mattilsynet for anbefalte sikre temperaturer for mat.

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

6. Forvarming er ikke nødvendig. Når du har gjort dine valg, trykker du på hjulknappen for å starte tilberedningen. Skjermen vil vise den gjeldende termometertemperaturen samt måltemperaturen.
7. Enheten vil automatisk stoppe når ønsket resultat er oppnådd.
8. Overfør proteinet til en tallerken for å hvile. Termometeret trenger ikke å fortsatt være satt inn. Proteinet vil fortsette å ettervarmes til ditt innstilte resultat er oppnådd, noe som vil ta omtrent 3–5 minutter. Dette er et viktig steg, fordi hvis du ikke lar proteinet hvile kan det føre til «mindre» stekte resultater. Hviletid kan variere basert på størrelsen på, kuttet og typen av protein.

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





## Bruke Sync (Synkronisering) med termometeret:

1. Trykk på sone 1, og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk PROBE (TERMOMETER)-knappen til å velge enten Small Preset (Forhåndsinnstilling for liten) eller Large Preset (Forhåndsinnstilling for stor), avhengig av størrelsen på proteinet (se hurtigstartveiledning for veiledning). Trykk på Temp (Temperatur)-knappen, vri deretter på hjulknappen for å velge protein og trykk på Time (Tid)-knappen, vri deretter på hjulet for å stille inn ønsket resultat.
2. Trykk på sone 2, og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Angi tiden og temperaturen, og velg Sync (Synkroniser). Trykk på hjulet for å starte tilberedningen.

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

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

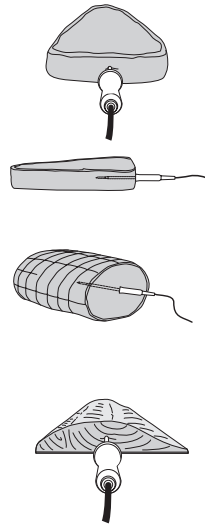
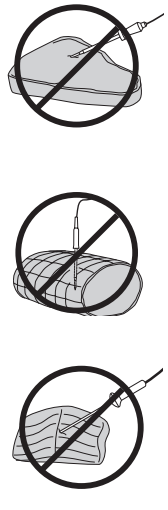
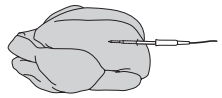
## Bruke Match (Match) med termometeret:

1. Trykk på sone 1, og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk hjulet for å velge ønsket steketemperatur. Bruk PROBE (TEMPERATUR)-knappen til å velge Small Preset (Forhåndsinnstilling for liten) eller Large Preset (Forhåndsinnstilling for stor), avhengig av størrelsen på kjøttet. Se Hurtigstartveiledningen for veiledning. Hvis du bruker Manual (Manuell)-knappen, bruker du de anbefalte interne tilberedningstemperaturene på side 7.

   Trykk på Temp (Temperatur)-knappen, vri deretter på hjulknappen for å velge protein og trykk på Time (Tid)-knappen, vri deretter på hjulet for å stille inn ønsket innvendig temperatur på maten.
2. Velg Match (Match), og trykk deretter på Start/Stop (Start/Stopp)-knappen for å begynne tilberedningen.

# BRUKE NINJA-TERMOMETERET (DZ950EU)

### SLIK SETTER DU INN TERMOMETERET RIKTIG

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

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

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





# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

| Del/tilbehør | Rengjøringsmetode | Kan vaskes i oppvaskmaskin? |
|---|---|---|
| **Hovedenhet** | Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut for å rengjøre dem.<br>**MERK:** Senk **ALDRI** hovedenheten ned i vann eller annen væske.**ALDI** vask hovedenheten i oppvaskmaskin. | **Nei** |
| **Skuffer og crispertallerkener** | Kan vaskes i oppvaskmaskin eller for hånd. Vaskes de for hånd, skal alle delene lufttørke eller tørkes av med et håndkle etterpå. Vi anbefaler håndvask for å forlenge levetiden til skuffene. | **Ja** |

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

# NYTTIGE TIPS

1. For å oppnå jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist maten halvveis gjennom steketiden hvis ingrediensene overlapper hverandre.
2. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Velg sonen du vil justere og trykk på TEMP (TEMPERATUR)-pilene for å justere temperaturen eller TIME (TID)-pilene for å justere tiden.
3. 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.
4. Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i airfryeren. For å avhjelpe dette kan du feste maten (for eksempel det øverste brødskiven på en sandwich) med cocktailpinner.
5. Crispertallerknene løfter ingrediensene i skuffene, slik at luften kan sirkulere under og rundt ingrediensene for jevne, sprø resultater.
6. Etter å ha valgt en matlagingsfunksjon, kan du trykke på hjulet for å begynne å lage mat umiddelbart. Enheten kjører på standard temperatur og tid.
7. Bruk minst én spiseskje olje på ferske grønnsaker og poteter. Tilsett mer olje etter behov for å oppnå ønsket sprøhet.
8. For best resultat sjekker du fremdriften under tilberedningen og tar maten ut når ønsket bruningsgrad er oppnådd. Det er anbefalt å måle kjernetemperaturen i kjøtt og fisk med et steketermometer.
9. Ta ut maten 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 bruk TEMP (TEMPERATUR)-pilene til å justere temperaturen eller TIME (TID)-pilene til å justere tiden.
- **Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker to soner?**
  Velg ønsket sone og bruk TEMP (TEMPERATUR)-pilene til å justere temperaturen eller TIME (TID)-pilene til å justere tiden.
- **Må enheten forvarmes?**
  Det er ikke nødvendig å forvarme enheten.
- **Kan jeg tilberede forskjellige matvarer i hver sone uten å være redd for krysskontaminering?**
  Ja, de to sonene er uavhengige og har separate varmeelementer og vifter.
- **Hvordan kan jeg sette nedtellingen på pause?**
  Nedtellingsuret stopper 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 én sone trykker du først på soneknappen og deretter på hjulet. Bare trykk på hjulet for å stoppe begge sonene.
- **Er det trygt å sette skuffen på kjøkkenbenken?**
  Skuffen blir varm under stekingen. Håndteres med forsiktighet, og plasseres kun på varmesikre overflater.
- **Når skal jeg bruke crispertallerkenen?**
  Bruk crispertallerkenen når du vil at den tilberedte maten skal bli sprø. Pannen hever maten i skuffen slik at luft kan strømme under og rundt den for å tilberede ingrediensene jevnt.
- **Hvorfor ble ikke maten min gjennomstekt?**
  Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under stekingen. For å oppnå jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapping på bunnen av skuffen. Rist løs ingrediensene for å sikre at de sprøstekes jevnt. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Bruk TEMP (TEMPERATUR)-pilene for å justere temperaturen eller TIME (TID)-pilene for å justere tiden.
- **Hvorfor ble maten min brent?**
  Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når tilberedningstiden er over for å unngå oversteking.
- **Hvorfor blåser noen ingredienser rundt under luftfritering?**
  Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i airfryeren. Bruk cocktailspyd i tre til å feste lettere matvarer, som for eksempel den øverste skiven i en sandwich.
- **Kan jeg luftsteke fuktige, panerte ingredienser?**
  Ja, men bruk riktig teknikk for påføring av griljermel. Det er viktig å panere maten først med mel, deretter med egg og til slutt med brødsmuler. Trykk brødsmulene godt fast på de panerte ingrediensene, slik at smulene ikke blåses av av 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. Du finner nettbasert støtte på www.ninjakitchen.eu



NINJA

## TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI



Når en forbruker kjøper et produkt i Den Norge får de fordelen av lovbestemte rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse rettighetene hos forhandleren din. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder bare vår produsentgaranti – dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantien vår. De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem.

**Ninja-garantier**

Du finner nettstøtte på **www.ninjakitchen.eu**

**Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?**

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

- Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere på nett, gå til www.ninjakitchen.eu

**VIKTIG:**

- Garantien dekker kun produktet ditt fra kjøpsdatoen og i kjøpslandet.
- Ta vare på kvitteringen til enhver tid. Hvis du må benytte deg av garantien, må vi ha kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, kan det føre til at garantien oppheves.

**Hva er fordelene ved å registrere den frie Ninjagarantien?**

Etter at du har registrert garantien, har vi personopplysningene tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Du kan også motta tips og råd om hvordan du best bruker Ninja-enheten og få oppdateringer om ny Ninja-teknologi og nye lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

**Hvor lang er garantien for nye Ninja-enheter?**

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

**Hva dekkes av den frie Ninja-garantien?**

Reparasjon eller bytte av en Ninja-enhet (etter Ninjas eget skjønn), inkludert alle deler og arbeid. En Ninjagaranti kommer i tillegg til lovfestede rettigheter som forbruker.

**Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?**

1. Normal slitasje på bruksdeler (som for eksempel tilbehør). Erstatningsdeler er tilgjengelig for kjøp på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skade som følge av forsømmelse, feil bruk, uforsiktig bruk, unnlatelse av å utføre påkrevd vedlikehold eller skader som følge av feil håndtering under transport.
3. Skade som følge av vedlikehold ikke autorisert av Ninja.

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

De samme ingeniørene som utviklet Ninja-enheten har også utviklet vårt utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør. Du finner et komplett utvalg av reservedeler fra Ninja, erstatningsdeler/tilbehør for alle Ninjaenheter på **www.ninjakitchen.eu**

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

# OBRIGADO

**por ter adquirido a Fritadeira a Ar Ninja Max Dual Zone**

**Digitalize o código QR para aceder às instruções, assistência, registo da garantia e alguma inspiração.**

**ninjakitchen.eu**

**REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES**

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde fez a compra: _____

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Voltagem: 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.

O consumo de energia no modo desligado é de 0,4 W.

O aparelho entra automaticamente no modo desligado após 10 minutos de inatividade.

## REGISTO DO PRODUTO

Visite o site ninjakitchen.eu para registar o seu novo produto Ninja no prazo de 28 dias após a compra. Ser-lhe-á pedido que indique o nome da loja, a data de compra e o número do modelo, bem como o seu nome e morada.

O registo permitirá que o contactemos, caso seja emitida uma notificação de segurança do produto.





# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

**APENAS PARA USO DOMÉSTICO**

**Leia todas as instruções antes de utilizar a sua Fritadeira a Ar Ninja MAX Dual Zone.**

| | |
|---|---|
|  | Indica que deve ler e consultar as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto. |
|  | Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos pessoais, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado. |
|  | Tenha cuidado para evitar o contacto com superfícies quentes. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras. |
|  | Apenas para uso doméstico e no interior |

**Ao utilizar um aparelho elétrico, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:**

## ⚠ AVISOS

1. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, se tiverem supervisão ou se tiverem recebido instruções sobre como devem usar o aparelho em segurança e compreenderem os perigos envolvidos.
2. Mantenha o aparelho e o cabo respetivo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão apertada se for 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 nele 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 compartimento da unidade principal 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 forma, pare imediatamente de o utilizar e contacte o Apoio ao Cliente.
11. Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
12. **NÃO** tape a entrada de ar de ventilação nem a saída de ar de ventilação enquanto o aparelho estiver a ser utilizado. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
13. Antes de colocar a gaveta removível na unidade principal, certifique-se de que a gaveta e o aparelho estão limpos e secos, passando um pano macio.

**14** Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. **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.

**15** Destina-se apenas a utilização sobre a bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.

**16** **NÃO** coloque o aparelho perto da extremidade da bancada durante o funcionamento.

**17** **NÃO** utilize acessórios que não sejam recomendados ou vendidos pela SharkNinja. Não coloque os acessórios num micro-ondas, mini-forno, forno de convecção ou forno convencional, nem sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, fogão a gás ou grelhador de exterior. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

**18** Certifique-se **SEMPRE** de que a gaveta está devidamente fechada antes de iniciar o funcionamento.

**19** Ao utilizar este aparelho, certifique-se de que deixa um espaço de, pelo menos, 15 cm por cima e em todos os lados para permitir a circulação de ar.

**20** **NÃO** utilize o aparelho sem a gaveta removível instalada.

**21** **NÃO** utilize este aparelho para fritar em óleo.

**22** Evite o contacto dos alimentos com os 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 e afetar o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar que a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.

**24** Se o aparelho começar a deitar fumo preto, desligue-o da tomada imediatamente. Aguarde até o fumo parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.

**25** **NÃO** toque em superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras ou ferimentos, utilize **SEMPRE** proteções contra calor ou luvas de forno com isolamento e utilize as pegas disponíveis.

**26** Deve ter-se extremo cuidado quando o aparelho contém alimentos quentes. 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 ficar pendurado nas extremidades de mesas ou bancadas, nem tocar em superfícies quentes.

**28** A gaveta e a grelha perfurada ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico com a gaveta ou a grelha ao retirá-las do aparelho. Coloque **SEMPRE** a gaveta ou a grelha sobre uma superfície resistente ao calor após a retirar do aparelho. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.

**29** A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.

**30** Para desligar, coloque todos os controlos na posição OFF e desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.

**31** **NÃO** limpe com esfregões de metal. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.

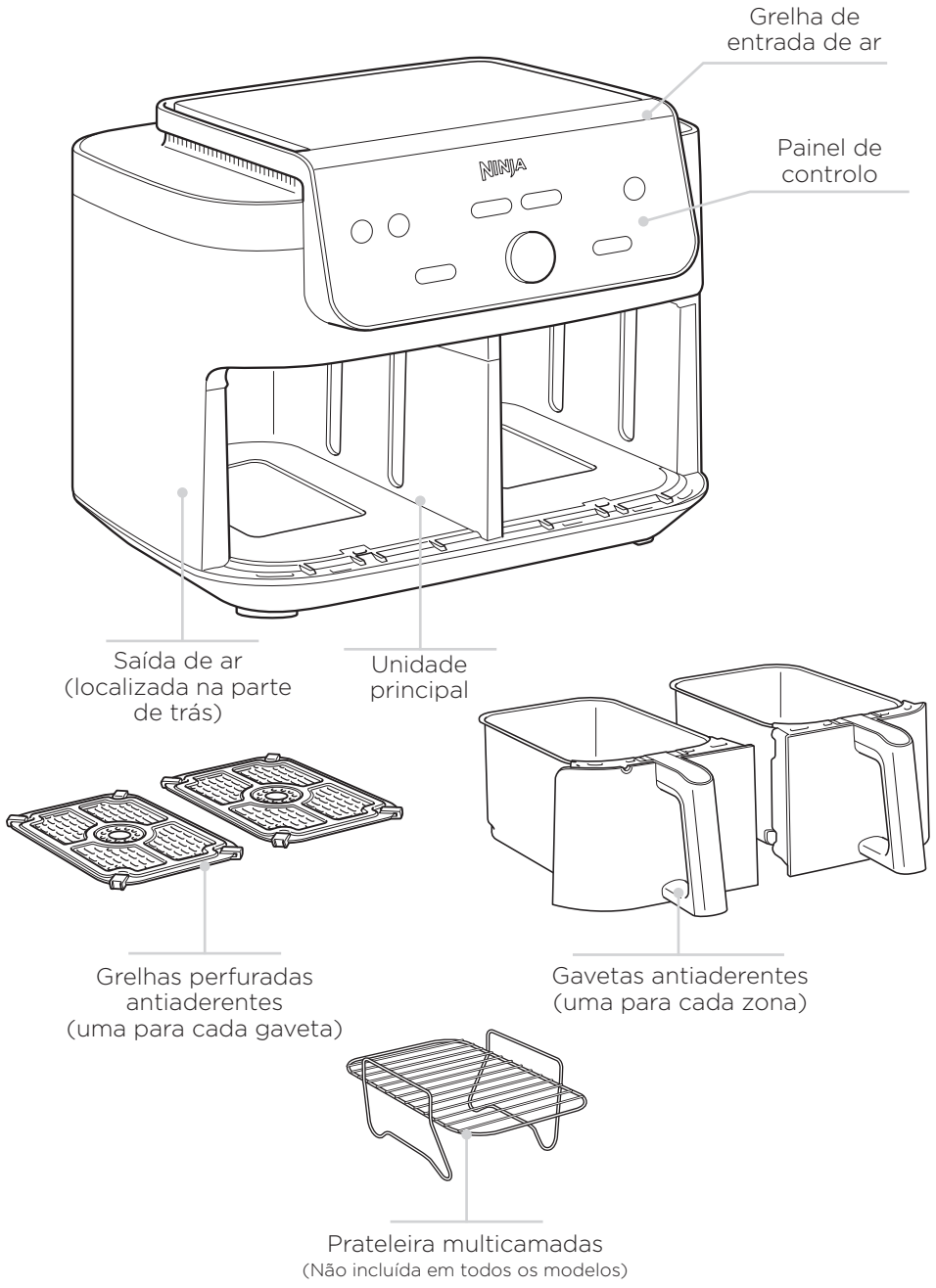
**32** Consulte a secção Limpeza e Manutenção para obter informações sobre a manutenção regular do aparelho.

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



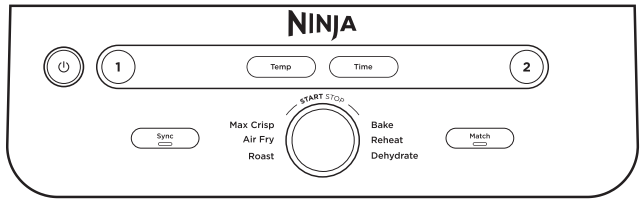


# PEÇAS

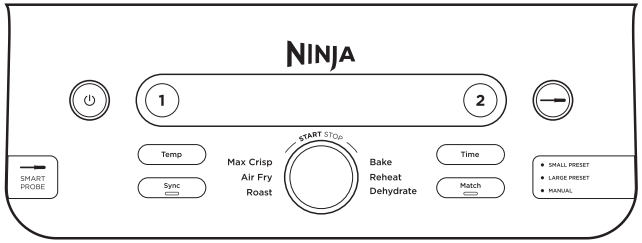


# CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Ao definir o tempo, o visor digital apresenta-o no formato HH:MM.
*O painel de controlo pode variar consoante o modelo.

## BOTÕES DE FUNÇÃO

**Max Crisp (Tostagem Máxima):** Ideal para cozinhar pequenas quantidades de alimentos congelados, como batatas fritas e nuggets de frango, que podem necessitar de uma temperatura elevada.

**Air Fry (Fritar a ar):** Utilize esta função para deixar os alimentos estaladiços e crocantes, com pouco ou nenhum óleo.

**Roast (Assar):** Utilize o aparelho como um forno para preparar carnes tenras e muito mais.

**Reheat (Reaquecer):** Aproveite as sobras, aquecendo-as suavemente, para obter um resultado ligeiramente estaladiço.

**Dehydrate (Desidratar):** Desidrate carnes, frutas e legumes para obter snacks saudáveis.

**Bake (Cozer):** Crie doces e sobremesas assadas deliciosas.

## BOTÕES DE OPERAÇÕES

① Controle a potência da gaveta à esquerda (zona 1).

② Controle a potência da gaveta à direita (zona 2).

**Botão Temp (Temperatura):** Prima o botão Temp (Temperatura) e rode o seletor para ajustar a temperatura de cozedura

antes ou durante a cozedura.

**Botão Time (Tempo):** Prima o botão Time (Tempo) e, em seguida, rode o seletor para ajustar o tempo de cozedura em qualquer função, antes ou durante a cozedura.

**Botão Sync (Sincronizar):** Sincroniza automaticamente os tempos de cozedura para garantir que ambas as zonas terminem ao mesmo tempo, mesmo que tenham tempos de cozedura diferentes.

**Botão Match (Igualar):** Iguala automaticamente as definições da zona 2 com as da zona 1 para cozinhar uma maior quantidade do mesmo alimento ou para cozinhar alimentos diferentes utilizando a mesma função, temperatura e tempo.

**Seletor Start/Stop (Iniciar/Parar):** Rode o seletor de um lado para o outro para selecionar a função desejada. Durante o ciclo de cozedura, prima o seletor para Start/Stop (Iniciar/Parar).

**Botão Power (Ligar/Desligar):** O botão ⏻ liga o aparelho e desliga-o, interrompendo todas as funções de cozedura.

**MODO DE ESPERA:** Após 10 minutos sem qualquer interação com o painel de controlo, o aparelho entrará em modo de espera.

**HOLD MODE (MANTER QUENTE):** A indicação HOLD (MANTER QUENTE) aparecerá no aparelho enquanto estiver no modo Sync. Uma zona estará a cozinhar, enquanto a outra se mantém aquecida até que os tempos fiquem sincronizados.



# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



1. Retire e elimine todo o material de embalagem, etiquetas promocionais e fitas adesivas do aparelho.
2. Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Preste especial atenção às instruções de funcionamento, aos avisos e às instruções de segurança importantes para evitar lesões ou danos materiais.
3. Lave as gavetas e as grelhas perfuradas com água quente e detergente e, em seguida, enxague e seque muito bem. As gavetas e as grelhas perfuradas são as **ÚNICAS** peças que podem ser lavadas em segurança na máquina de lavar louça. No entanto, para prolongar a vida útil das gavetas, recomendamos lavar à mão. **NUNCA** lave a unidade principal na máquina de lavar loiça.
4. Ao utilizar este aparelho, certifique-se de que deixa um espaço de pelo menos 15 cm por cima e em todos os lados para permitir a circulação de ar.

# UTILIZAR A PROBE (SONDA) NINJA (DZ950EU)

Antes de ligar a PROBE (SONDA) ao aparelho, certifique-se de que o conetor está livre de quaisquer resíduos e de que o cabo não apresenta nós.

**NOTA:** A PROBE (SONDA) está disponível apenas na zona 1.

1. Retire o compartimento de arrumação da PROBE (SONDA), localizado no lado esquerdo do aparelho. Em seguida, desenrole o cabo do compartimento para retirar a PROBE (SONDA). Retire a gaveta da zona 1 (antes de ligar a PROBE (SONDA)).
2. Insira a PROBE (SONDA) na proteína, utilizando o guia da página 9 para garantir que a sonda fica colocada corretamente.
3. Ligue a PROBE (SONDA) ao conetor (localizado no lado esquerdo do painel de controlo). Empurre firmemente o conetor até ficar completamente encaixado e, em seguida, insira a gaveta. Deverá ouvir e sentir um clique quando a PROBE (SONDA) estiver totalmente inserida. Volte a colocar o compartimento de arrumação no lado do aparelho.

**NOTA:** O excesso do cabo da PROBE (SONDA) pode ficar dentro da gaveta.

4. Assim que a PROBE (SONDA) estiver ligada ao conetor, selecione a zona 1 e, em seguida, a função de cozedura desejada. Rode o seletor para ajustar a temperatura de cozedura.
5. Utilize o botão PROBE (SONDA) para selecionar a predefinição Small (Pequeno) ou Large (Grande), consoante o tamanho da proteína. Consulte o seu Guia de Iniciação Rápida para obter orientações. Prima o botão Temp (Temperatura) e rode o seletor para escolher a sua proteína. Em seguida, prima o botão Time (Tempo) e rode o seletor para definir o ponto de cozedura interno preferido do alimento. Se utilizar o botão Manual, siga as temperaturas recomendadas para os pontos de cozedura indicadas abaixo.

| TIPO DE ALIMENTO: | DEFINIR O PONTO DE COZEDURA PARA: |
|---|---|
| **Peixe** | Médio a mal passado (50 ºC) |
| | Médio (55 ºC) |
| | Médio a bem passado (60 ºC) |
| | Bem passado (65 ºC) |
| **Frango/Peru** | Bem passado (75 ºC) |
| **Porco** | Médio (55 ºC) |
| | Médio a bem passado (65 ºC) |
| | Bem passado (70 ºC) |
| **Vaca/Borrego** | Mal passado (50 ºC) |
| | Médio a mal passado (55 ºC) |
| | Médio (60 ºC) |
| | Médio a bem passado (65 ºC) |
| | Bem passado (70 ºC) |

**NOTA:** Consulte a autoridade local de normas alimentares para conhecer as temperaturas recomendadas para consumo seguro dos alimentos.

**NOTA:** Os pontos de cozedura definidos para a CARNE DE VACA são inferiores às recomendações normais, uma vez que o aparelho continuará a cozinhar com o calor residual, aumentando a temperatura interna em 5 ºC e 10 ºC.

6. Não é necessário utilizar o pré-aquecimento. Depois de ter feito as suas seleções, prima o botão seletor para começar a cozinhar. O visor apresentará a temperatura atual da PROBE (SONDA), bem como a temperatura pretendida.
7. O aparelho irá parar automaticamente quando o ponto de cozedura desejado for atingido.
8. Transfira a proteína para um prato e deixe-a repousar. A PROBE (SONDA) não precisa de permanecer inserida. A proteína continuará a cozinhar com o calor residual até atingir o ponto de cozedura definido, o que demorará cerca de 3–5 minutos. Este é um passo importante, pois não deixar repousar pode fazer com que o alimento pareça "menos" cozinhado. Os tempos de cozedura com calor residual podem variar consoante o tamanho, o corte e o tipo de proteína.

**NOTA:** A PROBE (SONDA) estará QUENTE. Utilize luvas para forno ou pinças para retirar a PROBE (SONDA) da proteína.



## Utilizar a função Sync (Sincronizar) com a Probe (Sonda):

1. Prima zona 1 e selecione a função de cozedura desejada. Utilize o botão PROBE (SONDA) para selecionar a predefinição Small (Pequeno) ou Large (Grande), consoante o tamanho da proteína (consulte o Guia de Iniciação Rápida para obter orientações). Prima o botão Temp (Temperatura) e rode o seletor para selecionar a proteína. Em seguida, prima o botão Time (Tempo) e rode o seletor para definir o ponto de cozedura desejado.
2. Prima zona 2 e selecione a função de cozedura desejada. Defina o tempo e a temperatura e selecione Sync (Sincronizar). Prima o seletor para começar a cozinhar.

**NOTA:** Durante a configuração inicial, a zona com o tempo de cozedura mais curto apresentará a indicação HOLD (MANTER QUENTE). O visor passará então a apresentar a temperatura atual e a temperatura pretendida da PROBE (SONDA) na zona 1 e, na zona 2, as barras de progresso.

3. Enquanto a zona 1 continua a atingir a temperatura desejada, a zona 2 começará a cozinhar. O visor mostrará barras de progresso durante o ciclo de cozedura. Selecione zona 2 para ver o tempo de cozedura restante.
4. Quando a cozedura terminar em ambas as zonas, a indicação "rest" (repousar) aparecerá no visor da zona 1. O visor piscará "COOL (ARREFECER)" 3 vezes e, em seguida, mostrará "End" (Fim).

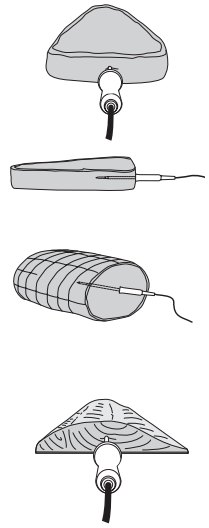
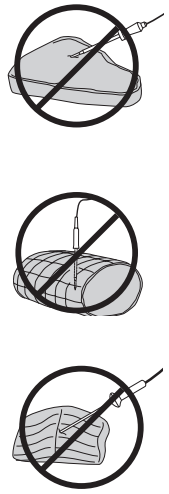
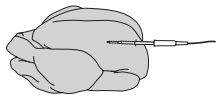
## Utilizar a função MATCH (IGUALAR) com a PROBE (SONDA):

1. Prima zona 1 e selecione a função de cozedura desejada. Utilize o seletor para definir a temperatura de cozedura desejada. Utilize o botão PROBE (SONDA) para selecionar a predefinição Small (Pequeno) ou Large (Grande), consoante o tamanho da proteína. Consulte o Guia de Iniciação Rápida para obter orientações. Se utilizar o botão Manual, siga as temperaturas recomendadas para os pontos de cozedura indicadas na página 7.

   Prima o botão Temp (Temperatura) e rode o seletor para selecionar a proteína. Em seguida, prima o botão Time (Tempo) e rode o seletor para definir o ponto de cozedura interno.
2. Selecione Match (igualar) e, em seguida, prima o botão Start/Stop (Iniciar/Parar) para começar a cozinhar.

# UTILIZAR A NINJA PROBE (SONDA) (DZ950EU)

### COMO INSERIR A PROBE (SONDA) CORRETAMENTE

| TIPO DE ALIMENTO: | COLOCAÇÃO | CORRETA | INCORRETA |
|---|---|---|---|
| **Bifes**<br>**Costeletas de porco**<br>**Costeletas de borrego**<br>**Peitos de frango**<br>**Hambúrgueres**<br>**Lombos de vaca**<br>**Filetes de peixe** | • Insira a PROBE (SONDA) horizontalmente, no centro da parte mais espessa da carne.<br>• Certifique-se de que a ponta da PROBE (SONDA) é inserida diretamente no centro da carne, e não inclinada para a parte inferior ou superior.<br>• Certifique-se de que a PROBE (SONDA) está próxima do osso (mas sem lhe tocar) e afastada de qualquer gordura ou cartilagem.<br><br>**NOTA:** A parte mais espessa da peça pode não ser o centro. É importante que a extremidade da PROBE (SONDA) fique posicionada na parte mais espessa, para que o resultado desejado seja alcançado. |  |  |
| **Frango inteiro** | • Insira a PROBE (SONDA) horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralela ao osso, mas sem lhe tocar.<br>• Certifique-se de que a ponta da PROBE (SONDA) atinge o centro da parte mais espessa do peito e não atravessa o peito até à cavidade. |  |  |

**NOTA: NÃO** utilize a PROBE (SONDA) com proteína congelada ou com cortes de carne com menos de 1,5 cm de espessura.

**IMPORTANTE: Consulte a tabela de predefinições de cozedura no Guia de Iniciação Rápida ao utilizar os modos SYNC (SINCRONIZAR) e Match (Igualar) com a Probe (Sonda).**





# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Desligue o aparelho da tomada e aguarde até que arrefeça completamente antes de o limpar.**

| Peça/Acessório | Método de limpeza | Apto para a máquina de lavar loiça. |
|---|---|---|
| **Unidade principal** | Para limpar o exterior da unidade principal e o painel de controlo, passe um pano húmido.<br>**NOTA: NUNCA** mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido. **NUNCA** limpe a unidade principal na máquina de lavar loiça. | **Não** |
| **Gavetas e Grelhas Perfuradas** | Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça ou à mão. Se lavar à mão, deixe todas as peças secar ao ar ou seque-as com um pano após a utilização. Para prolongar a vida útil das gavetas, recomendamos lavá-las à mão. | **Sim** |

Se houver resíduos de alimentos agarrados às grelhas perfuradas ou às gavetas, coloque-as num lava-loiça com água morna e detergente e deixe-as de molho.

# SUGESTÕES ÚTEIS

**1** Para garantir uma cor dourada uniforme, certifique-se de que os alimentos estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem se sobreporem. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, agite a gaveta a meio do tempo de cozedura definido.

**2** 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 (TEMPERATURA) para ajustar a temperatura ou as setas TIME (TEMPO) para ajustar o tempo.

**3** Para adaptar receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 ºC. Verifique os alimentos com frequência para evitar que cozinhem em excesso.

**4** Por vezes, a ventoinha da fritadeira a ar pode fazer com que alimentos muito leves se movimentem. Para evitar isso, prenda os alimentos (como a fatia superior de pão de uma sanduíche) com palitos.

**5** As grelhas perfuradas elevam os ingredientes no interior das gavetas, permitindo que o ar circule por baixo e à volta dos ingredientes, para resultados uniformes e estaladiços.

**6** Depois de selecionar uma função de cozedura, pode premir o seletor para começar a cozinhar de imediato. O aparelho irá funcionar com a temperatura e o tempo predefinidos.

**7** Para obter os melhores resultados com legumes frescos e batatas, utilize pelo menos 1 colher de sopa de óleo. Adicione mais óleo, conforme necessário, para obter o nível de crocância pretendido.

**8** Para obter os melhores resultados, verifique o progresso ao longo da cozedura e retire os alimentos quando atingirem o nível de douramento pretendido. Recomendamos a utilização de um termómetro de leitura instantânea para monitorizar a temperatura interna de carnes e peixe.

**9** Para obter os melhores resultados, retire os alimentos imediatamente após o tempo de cozedura terminar para evitar cozinhar em excesso.

# GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao utilizar uma única zona?**
  Selecione a zona ativa e utilize as setas de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar a temperatura ou as setas TIME (Tempo) para ajustar o tempo.
- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao utilizar as duas zonas?**
  Selecione a zona pretendida e, em seguida, utilize as setas TEMP (TEMPERATURA) para ajustar a temperatura ou as setas TIME (TEMPO) para ajustar o tempo.
- **O aparelho precisa de pré-aquecer?**
  O aparelho não precisa de pré-aquecer.
- **Posso cozinhar alimentos diferentes em cada zona sem me preocupar com contaminação cruzada?**
  Sim. Ambas as zonas são autónomas e têm elementos de aquecimento e ventoinhas independentes.
- **Como posso colocar a contagem decrescente em pausa?**
  O temporizador de contagem decrescente entrará automaticamente em pausa quando remover as gavetas do aparelho. Volte a inserir a gaveta no espaço de 10 minutos para retomar a cozedura; caso contrário, a programação da zona com a gaveta aberta será cancelada.
- **Como posso parar uma zona quando estiver a utilizar ambas as zonas?**
  Para parar uma zona, prima primeiro o botão da zona e, em seguida, prima o botão seletor. Para parar ambas as zonas, basta premir o botão seletor.
- **É seguro colocar a gaveta sobre a bancada?**
  A gaveta irá aquecer durante a cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-la e coloque-a apenas sobre superfícies resistentes ao calor.
- **Quando devo utilizar a grelha perfurada?**
  Utilize a grelha perfurada quando pretender que os alimentos fiquem estaladiços. A grelha perfurada eleva os alimentos dentro da gaveta, permitindo que o ar circule por baixo e à volta deles para cozinhar os ingredientes uniformemente.
- **Porque é que os meus alimentos não ficaram totalmente cozinhados?**
  Certifique-se de que a gaveta está totalmente inserida durante a cozedura. Para garantir uma cor dourada uniforme, certifique-se de que os alimentos estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem se sobreporem. Agite a gaveta para envolver os ingredientes e obter uma crocância uniforme. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Basta usar as setas TEMP (TEMPERATURA) para ajustar a temperatura ou as setas TIME (TEMPO) para ajustar o tempo.
- **Porque é que os meus alimentos ficaram queimados?**
  Para obter os melhores resultados, verifique o progresso ao longo da cozedura e retire os alimentos quando atingirem a cor dourada pretendida. Retire os alimentos imediatamente após o tempo de cozedura terminar, para evitar que fiquem demasiado cozinhados.
- **Porque é que alguns ingredientes se deslocam com o ar quente ao fritar a ar?**
  Por vezes, a ventoinha da fritadeira a ar fará com que os alimentos mais leves se desloquem no interior. Utilize palitos de madeira para prender alimentos leves e soltos, como a fatia superior de pão de uma sanduíche.
- **Posso fritar a ar ingredientes húmidos ou envoltos em polme?**
  Sim, mas utilize a técnica de panar adequada. É importante envolver primeiro os alimentos em farinha, depois em ovo e, por fim, em pão ralado. Pressione bem o pão ralado sobre os ingredientes em polme, de modo a que as migalhas não sejam sopradas pela ventoinha.
- **Por que é que o aparelho está a emitir um sinal sonoro?**
  Ou os alimentos terminaram de cozinhar ou está a indicar que a outra zona começou a cozinhar.
- **Porque é que o visor ficou preto?**
  O aparelho entrou em modo de espera. Prima o botão Power (Ligar/Desligar) ⏻ para voltar a ligá-lo.
- **Porque é que aparece uma mensagem "E" no visor?**
  O aparelho não está a funcionar corretamente. Pode encontrar assistência online em www.ninjakitchen.eu.



NINJA

## GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS



Quando um consumidor compra um produto em Portugal, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus direitos legais). Pode exigir o cumprimento destes direitos pelo seu revendedor. No entanto, na Ninja, temos tanta confiança na qualidade dos nossos produtos que disponibilizamos uma garantia adicional do fabricante de até dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à nossa garantia de fabricante – os seus direitos legais permanecem inalterados. As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e a abrangência da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

**A Ninja garante**

Pode encontrar apoio online em **www.ninjakitchen.eu**

**Como posso registar a minha garantia Ninja?**

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, irá precisar das seguintes informações sobre o seu dispositivo:

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

Para efetuar o registo online, visite **www.ninjakitchen.eu**

**IMPORTANTE**

- A garantia só cobre o produto a partir da data de compra e no país de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia alargada, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

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

Quando registar a sua garantia, teremos os seus dados disponíveis se necessitarmos de entrar em contacto consigo.

Também pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu produto Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias da Ninja. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

**Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?**

A nossa confiança no nosso design e controlo de qualidade significa que o seu novo produto Ninja está garantido por um total de dois anos.

**O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?**

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja (a critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra. Uma garantia Ninja é um complemento aos seus direitos legais enquanto consumidor.

**O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?**

1. O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios), não é coberto por esta garantia. As peças de substituição estão disponíveis para comprar em **www.ninjakitchen.eu**
2. Danos causados por má utilização, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devidos a mau manuseamento em trânsito.
3. Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

**Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?**

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu dispositivo de cabelo Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios para todas as máquinas Ninja em **www.ninjakitchen.eu**

Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

# DZIĘKUJEMY

**za zakup dwustrefowej frytkownicy beztłuszczowej Ninja Max Dual Zone**

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

**ninjakitchen.eu**

**ZAPISZ TE INFORMACJE**

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

**DANE TECHNICZNE**

Napięcie: 220–240 V~, 50–60 Hz

Moc: 2470 W

**WSKAZÓWKA:** Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.

Zużycie energii w trybie wyłączenia wynosi 0,4 W.

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

## REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę ninjakitchen.eu, aby zarejestrować nowy produkt Ninja w ciągu 28 dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru modelu wraz z imieniem i nazwiskiem oraz adresem.

Rejestracja umożliwi nam kontakt z Tobą w przypadku ewentualnej konieczności przekazania informacji na temat zagrożenia bezpieczeństwa użytkowania produktu.





# WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

**TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**

**Przed użyciem frytkownicy beztłuszczowej Ninja MAX Dual Zone należy przeczytać wszystkie zalecenia.**

| | |
|---|---|
|  | Wskazuje na konieczność zapoznania się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu. |
|  | Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem. |
|  | Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni. |
|  | Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń. |

**Korzystając z urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:**

## ⚠ OSTRZEŻENIA

1. Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
2. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać dzieciom na używanie tego urządzenia. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
3. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
4. **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na produkcie podczas jego używania.
5. Aby zapobiec pożarowi, **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia na płycie gazowej lub elektrycznej ani w ich pobliżu, ani w rozgrzanej kuchence mikrofalowej.
6. **NIE WOLNO** podłączać urządzenia do gniazda elektrycznego znajdującego się pod blatem.
7. **NIE WOLNO** podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
8. **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
9. W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w przeznaczonej do tego szufladzie.
10. Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Obsługą klienta.
11. **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
12. **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jej przegrzanie.
13. Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką ściereczką.

**14** Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE** używać w pojazdach lub łodziach będących w ruchu. **NIE WOLNO** używać urządzenia na zewnątrz budynków. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.

**15** Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Należy upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.

**16** **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.

**17** **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Nie wolno umieszczać akcesoriów w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchence ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu zewnętrznym. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.

**18** **ZAWSZE** przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.

**19** Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

**20** **NIE WOLNO** używać urządzenia bez włożonej szuflady.

**21** **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu.

**22** Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepełniać urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.

**23** Napięcie w gniazdkach elektrycznych może się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec wystąpieniu dolegliwości zdrowotnych, należy sprawdzać, czy żywność jest gotowana w zalecanej temperaturze, korzystając z termometru.

**24** Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dym przestanie się wydobywać.

**25** **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.

**26** Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.

**27** Rozlanie gorących produktów może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.

**28** Szuflada i płyta grillowa bardzo mocno nagrzewają się w trakcie gotowania. Nie dotykać szuflady lub płyty podczas wyjmowania tych elementów z urządzenia. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić szufladę lub płytę na powierzchni termoodpornej. **NIE** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.

**29** Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia i konserwacji urządzenia.

**30** Jeśli urządzenie nie będzie używane oraz przed czyszczeniem należy wyłączyć wszystkie elementy sterujące, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

**31** **NIE** czyścić zmywakiem do szorowania. Fragmenty zmywaka mogą się oderwać i dostać do części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.

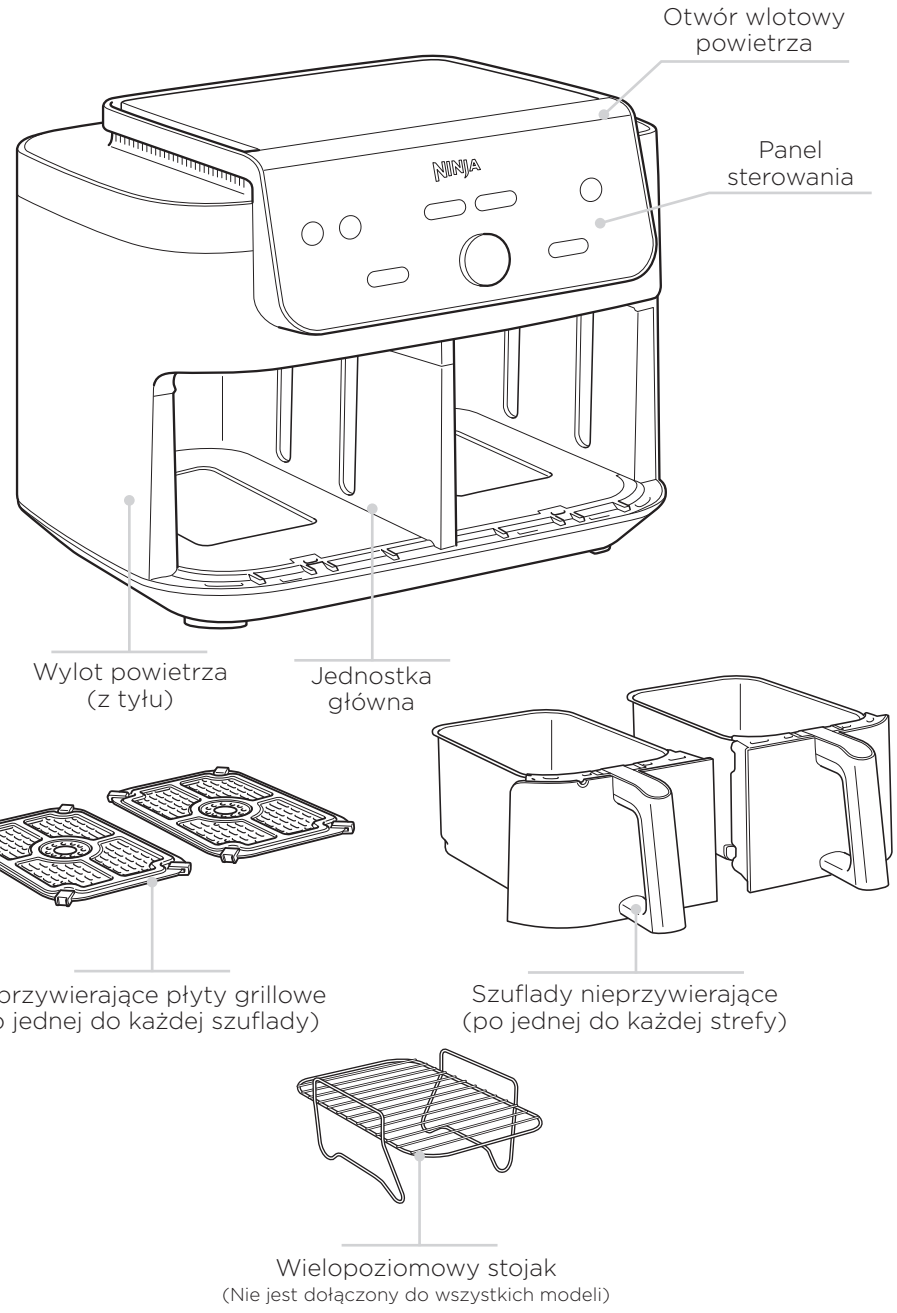
**32** Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia można znaleźć w rozdziale Czyszczenie i Konserwacja.

# ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE



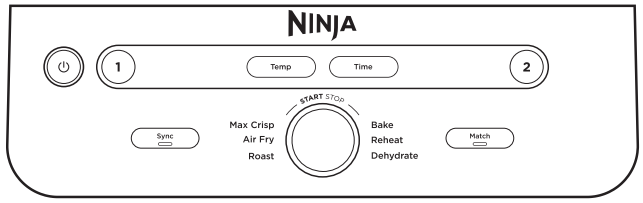


# CZĘŚCI

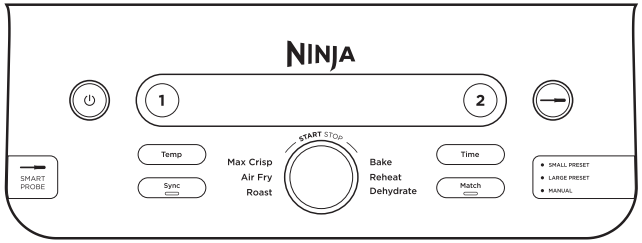


# POZNAJ DWUSTREFOWĄ FRYTKOWNICĘ BEZTŁUSZCZOWĄ

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Podczas ustawiania czasu na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się HH:MM.
* Panel sterowania może się różnić w zależności od modelu.

## PRZYCISKI FUNKCJI

**Max Crisp (Maksymalna Chrupkość):** Najlepsza do przygotowania mniejszych ilości mrożonej żywności, takiej jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

**Air Fry (Smażenie beztłuszczowe):** Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom kruchość i chrupkość z niewielką ilością oleju lub bez tłuszczu.

**Roast (Pieczenie):** Używaj urządzenia jako piekarnika do przygotowywania delikatnych mięs i nie tylko.

**Reheat (Odgrzewanie):** Odświeżaj jedzenie, delikatnie je podgrzewając i przywracając mu chrupkość.

**Dehydrate (Suszenie):** Suszenie mięsa, owoców i warzyw, aby cieszyć się zdrową przekąską.

**Bake (Wypieki):** Przygotuj smaczne wypieki i desery.

## PRZYCISKI STEROWANIA

(1) Regulacja funkcji lewej szuflady (Strefa 1).

(2) Regulacja funkcji prawej szuflady (Strefa 2).

**Przycisk Temp (Temperatura):** Naciśnij przycisk Temp (Temperatura), a następnie obróć pokrętło, aby dostosować temperaturę przed lub w trakcie gotowania.

**Przycisk Time (Czas):** Naciśnij przycisk Time (Czas), a następnie obróć pokrętło, aby dostosować czas działania dowolnej funkcji przed gotowaniem lub w jego trakcie.

**Przycisk Sync (Synchronizacja):** Automatycznie synchronizuje czas gotowania obu stref, aby zakończyły pracę równocześnie, nawet jeśli wcześniej ustawiono różne czasy gotowania.

**Przycisk Match (Dopasuj):** Automatycznie dopasowuje ustawienia Strefy 2 do ustawień Strefy 1, umożliwiając przygotowanie większej ilości tego samego produktu lub gotowanie różnych potraw przy użyciu tej samej funkcji, temperatury i czasu.

**Pokrętło Start/Stop (Rozpoczęcie/ Zatrzymanie):** Obróć pokrętło, aby wybrać żądaną funkcję. Naciśnij pokrętło w trakcie cyklu gotowania, aby zatrzymać lub uruchomić urządzenie.

**Przycisk Power (Zasilanie):** Przycisk zasilania (⏻) włącza urządzenie, a także wyłącza je i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

**TRYB STANDBY (CZUWANIE):** Po 10 minutach nieaktywności panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb Standby (Czuwanie).

**TRYB HOLD (WSTRZYMANIE):** W trybie Sync (Synchronizacja) na wyświetlaczu urządzenia pojawi się komunikat „Hold" (Wstrzymanie). Gotowanie będzie kontynuowane w jednej strefie, a w drugiej będzie wstrzymane do momentu synchronizacji czasu.



# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



1. Usuń i wyrzuć wszelkie elementy opakowania, etykiety promocyjne i taśmy.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa.
3. Umyj szuflady i płyty grillowe w gorącej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Szuflady i płyty grillowe to **JEDYNE** części, które można myć w zmywarce. Jednak aby przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ręczne. Jednostki głównej **NIE WOLNO** myć w zmywarce.
4. Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

# KORZYSTANIE Z TERMOMETRU NINJA (DZ950EU)

Przed podłączeniem termometru do urządzenia należy upewnić się, że w gnieździe termometru nie ma żadnych zanieczyszczeń, a przewód nie jest splątany.

**UWAGA:** Z termometru można korzystać tylko w strefie 1.

1. Wyjmij schowek na termometr znajdujący się po lewej stronie urządzenia. Następnie odwiń przewód, aby użyć termometru. Wyjmij szufladę ze strefy 1 (przed podłączeniem termometru).
2. Umieść termometr w potrawie, korzystając z przewodnika na stronie 9.
3. Podłącz termometr do gniazda (po lewej stronie panelu sterowania). Wciśnij wtyczkę do oporu, następnie wsuń szufladę. Gdy termometr zostanie całkowicie wsunięty usłyszysz i poczujesz kliknięcie. Umieść schowek na termometr na bocznej ściance urządzenia.

**UWAGA:** Nadmiar przewodu termometru można pozostawić w szufladzie.

4. Po podłączeniu termometru do gniazda, wybierz strefę 1, a następnie żądaną funkcję gotowania. Użyj pokrętła, aby wyregulować temperaturę.
5. Za pomocą przycisku PROBE (TERMOMETR) wybierz opcję Small (Mały) lub Large (Duży), w zależności od wielkości potrawy. Szczegółowe wskazówki można znaleźć w skróconej instrukcji obsługi. Naciśnij przycisk Temp (Temperatura) i obróć pokrętło, aby wybrać typ produktu. Następnie naciśnij przycisk Time (Czas) i obróć pokrętło, aby ustawić żądany stopień wysmażenia. Jeśli użyjesz przycisku Manual (Ręczny), skorzystaj z poniższej tabeli zalecanych temperatur gotowania.

| RODZAJ ŻYWNOŚCI: | USTAW OUTCOME (STOPIEŃ UGOTOWANIA) NA: |
|---|---|
| **Ryby** | Średnio krwiste (50°C) |
| | Średnio wysmażone (55°C) |
| | Średnio dobrze wysmażone (60°C) |
| | Dobrze wysmażone (65°C) |
| **Kurczak/indyk** | Dobrze wysmażone (75°C) |
| **Wieprzowina** | Średnio wysmażone (55°C) |
| | Średnio dobrze wysmażone (65°C) |
| | Dobrze wysmażone (70°C) |
| **Wołowina/ jagnięcina** | Krwiste (50°C) |
| | Średnio krwiste (55°C) |
| | Średnio wysmażone (60°C) |
| | Średnio dobrze wysmażone (65°C) |
| | Dobrze wysmażone (70°C) |

**UWAGA:** Lokalny urząd do spraw norm żywności określa zalecane temperatury obróbki termicznej.

**UWAGA:** Zaprogramowane stopnie wysmażenia dla WOŁOWINY są niższe od typowych zaleceń, ponieważ urządzenie dodatkowo dogotuje potrawę podnosząc jej temperaturę o 5-10°C.

6. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Po wybraniu odpowiednich funkcji naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie. Na ekranie będzie wyświetlana aktualna temperatura mierzona przez termometr oraz temperatura docelowa.
7. Urządzenie automatycznie zatrzyma się po osiągnięciu żądanego stopnia wysmażenia.
8. Przełóż potrawę na talerz i pozostaw na chwilę. Termometr nie musi już być umieszczony w potrawie. Mięso powinno powoli dochodzić, aż do uzyskania żądanego stopnia wysmażenia. Potrzeba na to około 3–5 minut. To ważny etap, ponieważ bezpośrednio po wyjęciu z urządzenia mięso mogłoby być jeszcze niedosmażone. Czas dochodzenia po pieczeniu może różnić się w zależności od wielkości potrawy, pochodzenia mięsa i jego rodzaju.

**UWAGA:** Termometr jest GORĄCY. Aby wyjąć termometr z mięsa użyj rękawic kuchennych lub szczypiec.





## Używanie funkcji Sync (Synchronizacja) z termometrem:

1. Naciśnij przycisk Zone 1 (Strefa 1) i wybierz żądaną funkcję gotowania. Za pomocą przycisku PROBE (TERMOMETR) wybierz opcję Small (Mały) lub Large (Duży), w zależności od wielkości potrawy (wskazówki można znaleźć w skróconej instrukcji obsługi). Naciśnij przycisk Temp (Temperatura) i obróć pokrętło, aby wybrać typ produktu. Następnie naciśnij przycisk Time (Czas) i obróć pokrętło, aby ustawić żądany stopień wysmażenia.
2. Naciśnij przycisk Zone 2 (Strefa 2) i wybierz żądaną funkcję gotowania. Ustaw czas i temperaturę, a następnie wybierz tryb Sync (Synchronizacja). Naciśnij pokrętło, aby rozpocząć gotowanie.

**UWAGA:** Podczas początkowej konfiguracji dla strefy z krótszym czasem gotowania wyświetli się komunikat HOLD. Na wyświetlaczu będzie następnie widoczna bieżąca i docelowa temperatura termometru w strefie 1 oraz paski postępu dla strefy 2.

3. Gdy strefa 1 osiąga docelową temperaturę, strefa 2 rozpocznie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawią się paski postępu cyklu gotowania. Wybierz strefę 2, aby zobaczyć pozostały czas gotowania.
4. Kiedy gotowanie w obu strefach dobiegnie końca, na wyświetlaczu strefy 1 pojawi się komunikat „rest". Następnie na wyświetlaczu 3 razy pojawi się komunikat „COOL", a następnie wyświetli się napis „End" (Koniec).

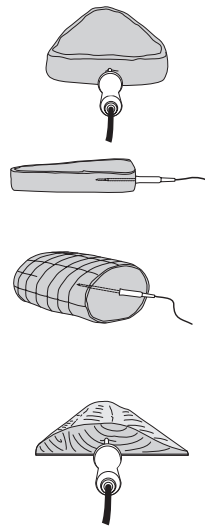
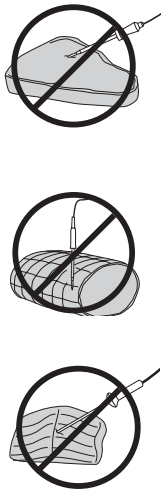
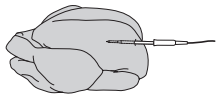
## Korzystanie z funkcji Match (Dopasowanie) z termometrem:

1. Naciśnij przycisk Zone 1 (Strefa 1) i wybierz żądaną funkcję gotowania. Za pomocą pokrętła wybierz żądaną temperaturę gotowania. Za pomocą przycisku PROBE (TERMOMETR) wybierz opcję Small (Mały) lub Large (Duży), w zależności od wielkości potrawy. Szczegółowe wskazówki można znaleźć w skróconej instrukcji obsługi. Jeśli użyjesz przycisku Manual (Ręczny), skorzystaj z tabeli zalecanych temperatur gotowania na stronie 7.

   Naciśnij przycisk Temp (Temperatura) i obróć pokrętło, aby wybrać typ produktu. Następnie naciśnij przycisk Time (Czas) i obróć pokrętło, aby ustawić żądany stopień wysmażenia.
2. Wybierz funkcję Match (Dopasowanie), a następnie naciśnij przycisk Start/Stop (Rozpoczęcie/Zatrzymanie), aby rozpocząć gotowanie.

# KORZYSTANIE Z TERMOMETRU NINJA (DZ950EU)

## JAK PRAWIDŁOWO UMIEŚCIĆ TERMOMETR

| RODZAJ PRODUKTU: | UMIEJSCOWIENIE TERMOMETRU | PRAWIDŁOWO | NIEPRAWIDŁOWO |
|---|---|---|---|
| **Steki**<br>**Kotleciki wieprzowe**<br>**Kotleciki jagnięce**<br>**Piersi kurczaka**<br>**Burgery**<br>**Polędwiczki**<br>**Filety rybne** | • Włóż termometr poziomo w środek najgrubszej części mięsa.<br>• Upewnij się, że końcówka termometru jest włożona prosto do środka mięsa, a nie pod kątem w kierunku jego dołu lub góry.<br>• Upewnij się, że termometr znajduje się blisko kości (ale jej nie dotyka), a nie w pobliżu tłuszczu lub chrząstek.<br><br>**UWAGA:** Najgrubsza część nie musi znajdować się na środku. Aby osiągnąć żądany rezultat ważne jest, aby końcówka termometru trafiła w najgrubszą część mięsa. |  |  |
| **Cały kurczak** | • Wprowadź termometr poziomo do najgrubszej części piersi, równolegle do kości (termometr nie może jej dotykać).<br>• Upewnij się, że końcówka sięga środka najgrubszej części piersi i nie przechodzi przez całą pierś aż do wnętrza kurczaka. |  |  |

**UWAGA: NIE UŻYWAĆ** termometru do mrożonego mięsa lub do kawałków mięsa cieńszych niż 1,5 cm

**WAŻNE: Skrócona instrukcja obsługi zawiera tabelę temperatur przydatną, gdy korzystasz z funkcji SYNC (SYNCHRONIZACJA) i Match (Dopasowanie) z termometrem.**





# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.**

| Część/akcesorium | Metoda czyszczenia | Mycie w zmywarce |
|---|---|---|
| **Jednostka główna** | Jednostkę główną i panel sterowania należy czyścić za pomocę wilgotnej ściereczki<br><br>**UWAGA: NIGDY** nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. Jednostki głównej **NIE WOLNO** myć w zmywarce. | **Nie** |
| **Szuflady i płyty grillowe** | Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Jeśli myjesz te elementy ręcznie, pozostaw wszystkie do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ręczne. | **Tak** |

Jeśli na płytach grillowych lub w szufladach zostały resztki jedzenia, namocz je w zlewie w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.

# POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby nie zachodziły na siebie. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
2. Temperaturę i czas można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać żądaną strefę, a następnie dostosować temperaturę za pomocą strzałek TEMP (TEMPERATURA), lub dostosować czas za pomocą strzałek TIME (CZAS).
3. Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, użyj temperatury niższej o 10°C. Sprawdzaj postępy podczas pracy urządzenia, aby uniknąć rozgotowania.
4. Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górny kawałek chleba na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
5. Płyty grillowe pozwalają umieścić składniki w szufladach nieco wyżej, zapewniając obieg powietrza z każdej strony. To pozwala uzyskać równomierny efekt przyrumienienia.
6. Po wybraniu funkcji gotowania, wystarczy nacisnąć pokrętło, aby natychmiast rozpocząć. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
7. W przypadku świeżych warzyw i ziemniaków, aby uzyskać lepszy rezultaty użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć oczekiwany stopień chrupkości.
8. Aby uzyskać jak najlepszy rezultat, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmij potrawę, gdy osiągnie żądany poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb.
9. Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, nie dopuszczając do rozgotowania.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?**
  Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch stref?**
  Wybierz żądaną strefę, a następnie użyj strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- **Czy urządzenie trzeba wstępnie nagrzewać?**
  Urządzenie nie wymaga wstępnego nagrzewania.
- **Czy mogę gotować różne potrawy w poszczególnych strefach bez obaw o mieszanie się smaków?**
  Tak, obie strefy są niezależne, mają oddzielne elementy grzewcze i wentylatory.
- **Jak wstrzymać odliczanie czasu?**
  Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wysunięciu szuflad z urządzenia. Włóż szufladę z powrotem w ciągu 10 minut, aby kontynuować gotowanie, w przeciwnym razie program strefy z otwartą szufladą zostanie anulowany.
- **Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu stref?**
  Aby zatrzymać jedną strefę, najpierw naciśnij przycisk strefy, a następnie pokrętło. Aby zatrzymać obie strefy, wystarczy nacisnąć pokrętło.
- **Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?**
  Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia i stawiaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
- **Kiedy używać płyty grillowej?**
  Płyty grillowej używaj, aby przygotowane jedzenie było chrupiące. Płyta pozwala umieścić składniki w szufladzie nieco wyżej, zapewniając przepływ powietrza z każdej strony, aby uzyskać równomierny efekt przyrumienienia.
- **Danie nie jest w pełni ugotowane. Co mogło to spowodować?**
  Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Potrząśnij szufladą, aby podrzucić składniki w celu uzyskania równomiernej chrupkości. Temperaturę i czas można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy użyć strzałek TEMP (TEMPERATURA), aby dostosować temperaturę, lub strzałek TIME (CZAS), aby dostosować czas.
- **Dlaczego jedzenie jest przypalone?**
  Aby uzyskać jak najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania. Wyjmij potrawę, gdy osiągnie żądany poziom zarumienienia. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.
- **Dlaczego niektóre składniki są zdmuchiwane podczas smażenia beztłuszczowego?**
  Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Użyj drewnianych patyczków koktajlowych, aby zabezpieczyć luźne, lekkie składniki, takie jak górna kromka na kanapce.
- **Czy mogę smażyć beztłuszczowo wilgotne, panierowane produkty?**
  Tak, ale trzeba użyć odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć produkty w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Mocno dociśnij panierkę, aby wentylator nie zdmuchnął bułki tartej z panierowanych produktów.
- **Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy?**
  Oznacza to, że potrawa jest gotowa lub że rozpoczęło się gotowanie w drugiej strefie.
- **Dlaczego wyłącza się ekran wyświetlacza?**
  Oznacza to, że urządzenie przeszło do trybu standby (czuwania). Naciśnij przycisk zasilania ⏻, aby ponownie je włączyć.
- **Dlaczego na wyświetlaczu pojawia się komunikat „E”?**
  Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online znajdziesz na stronie ninjakitchen.eu.





## DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Przy zakupie produktu w Polska przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. My udzielamy dodatkowej, dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

Poniższe postanowienia opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę.

**Gwarancje Ninja**

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Wsparcie znajdziesz też online na stronie **www.ninjakitchen.eu**

**Jak zarejestrować gwarancję Ninja?**

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od daty zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat produktu.

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).
- W celu rejestracji online odwiedź stronę **www.ninjakitchen.eu**

**WAŻNE**:

- Gwarancja obejmuje produkt wyłącznie od daty zakupu i w kraju zakupu.
- Prosimy o zachowanie paragonu. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

**Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?**

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane na wypadek konieczności kontaktu z Tobą. Możesz też otrzymywać wskazówki i porady na temat optymalnego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najbardziej aktualne informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

**Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?**

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

**Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?**

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

**Gdzie kupię oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja**

Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie **www.ninjakitchen.eu**

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

## KIITOS,
**että ostit Ninja Max Dual Zone -air fryerin**

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

**ninjakitchen.eu**

**KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT**

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

**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.

Virrankulutus pois-tilassa on 0,4 W.

Laite siirtyy pois-tilaan automaattisesti 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

## TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Käy osoitteessa ninjakitchen.eu rekisteröimässä uusi Ninja-tuotteesi 28 päivän kuluessa ostosta. Sinua pyydetään antamaan myymälän nimi, ostopäivä ja mallinumero 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 MAX Dual Zone -air fryerin käyttöä.**

| | |
|---|---|
|  | 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. |
|  | Varo huolellisesti koskettamasta kuumaa pintaa. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta. |
|  | Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön. |

**Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä turvallisuuden perusvarotoimia mukaan lukien seuraavat:**

# ⚠ VAROITUKSET

**1** Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

**2** Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.

**3** Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.

**4** **ÄLÄ** aseta tai säilytä tuotteen päällä mitään, kun tuote on käytössä.

**5** **ÄLÄ** aseta laitetta kaasu- tai sähköliedelle tai niiden läheisyyteen tai kuumaan uuniin.

**6** **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alla olevaa pistorasiaa.

**7** **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.

**8** **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.

**9** Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa kypsennyslokerossa.

**10** Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

**11** Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.

**12** **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.

**13** Ennen kuin asetat irrotettavan kypsennyslokeron laitteeseen, pyyhi kypsennyslokero ja laite pehmeällä liinalla, jotta ne ovat varmasti puhtaita ja kuivia.

**14** Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

**15** Tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.

**16** **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.

**17** **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia ja myymiä lisävarusteita. Älä laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.

**18** Varmista **AINA**, että kypsennyslokero on kunnolla kiinni ennen käyttöä.

**19** Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää vähintään 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

**20** **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kypsennyslokero ole paikallaan.

**21** **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

**22** Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** täytä laitetta liian täyteen kypsentäessäsi. 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 paistomittarin avulla, että ruoka on kypsennetty suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

**24** Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen ruoanlaittovälineiden poistamista.

**25** **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palovammat ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia 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 kuumia pintoja.

**28** Kypsennyslokero ja rapeutuslevy ovat ruoanlaiton aikana erittäin kuumia. Vältä koskettamasta kypsennyslokeroa ja levyä ottaessasi niitä laitteesta. Aseta kypsennyslokero tai levy **AINA** kuumuutta kestävälle alustalle otettuasi sen laitteesta. **ÄLÄ** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

**29** Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta.

**30** Kytkeäksesi laitteen irti virtalähteestä kytke säädin pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.

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

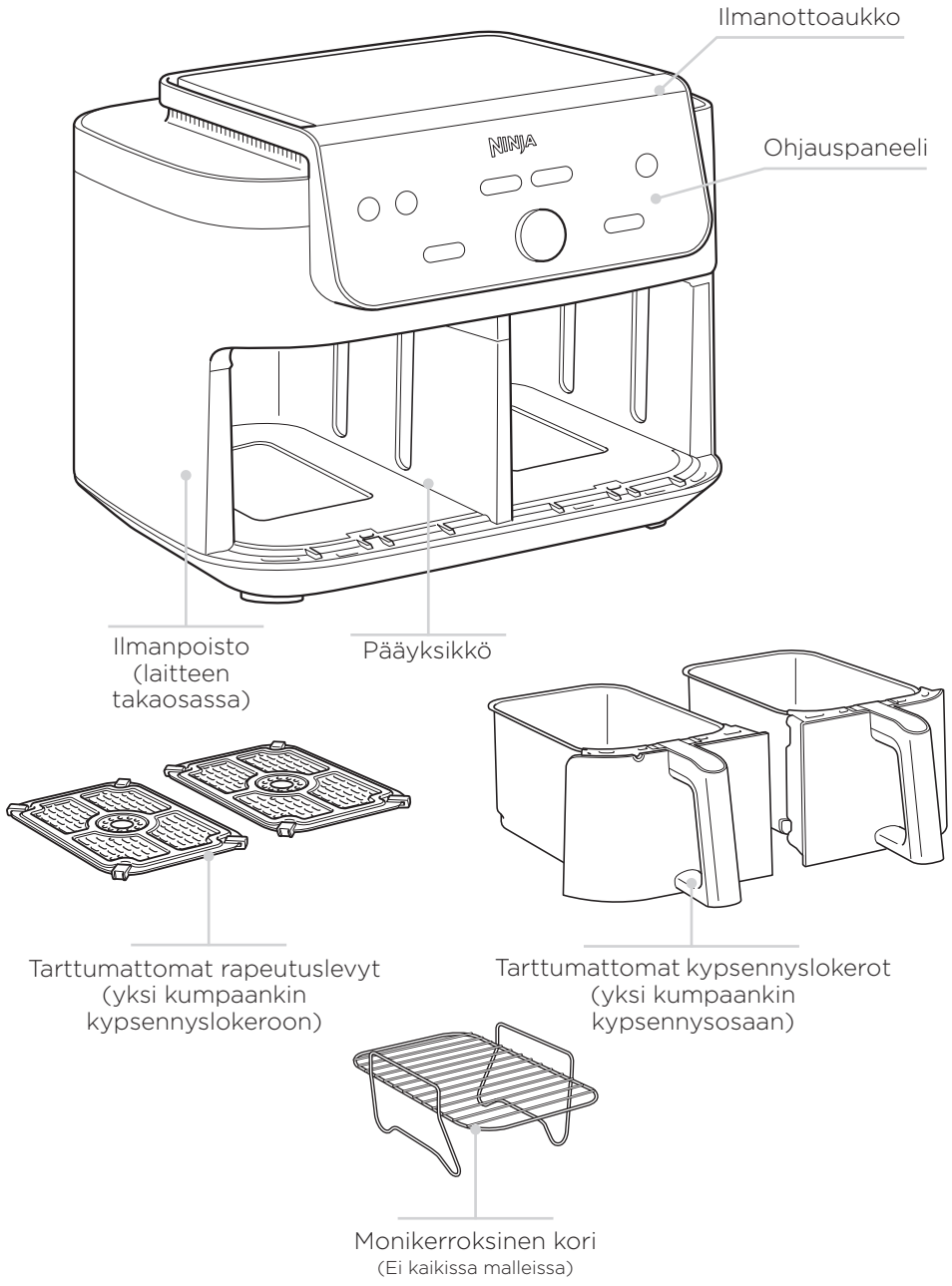
**32** Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.

# SÄILYTÄ TÄMÄ OHJEKIRJA



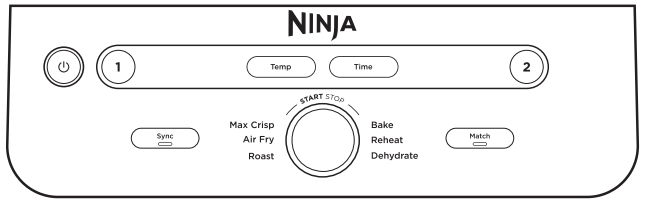


## OSAT

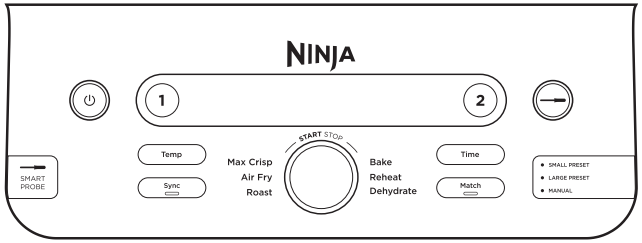


# AIR FRYER TUTUKSI

**DZ901EU**




**DZ950EU**




Aikaa asetettaessa aika näkyy digitaalinäytöllä muodossa HH:MM.
*Ohjauspaneeli voi olla erilainen mallista riippuen.

## TOIMINTOPAINIKKEET

**Max Crisp (Rapeutus):** Suositellaan, kun kypsennetään pieniä määriä pakasteruokaa, kuten ranskalaisia perunoita ja kananugetteja, jotka saattavat vaatia korkeaa lämpötilaa.

**Air Fry (Air Fry):** Tällä toiminnolla saat ruoastasi rapeaa ja mureaa hyvin pienellä öljymäärällä tai kokonaan ilman öljyä.

**Roast (Paahto):** Käytä laitetta uunina esimerkiksi murealle lihalle.

**Reheat (Uudelleenlämmitys):** Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne herkullisen rapeiksi.

**Dehydrate (Kuivaus):** Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

**Bake (Paisto):** Luo upeita paistettuja herkkuja ja jälkiruokia.

## KÄYTTÖPAINIKKEET

① Hallitse vasemmanpuoleisen kypsennyslokeron toimintoja (kypsennysosa 1).

② Hallitse oikeanpuoleisen kypsennyslokeron toimintoja (kypsennysosa 2).

**Temp (Lämpötila) -painike:** Paina Temp (Lämpötila) -painiketta ja säädä kypsennyslämpötilaa kääntämällä säädintä ennen kypsennystä tai sen aikana.

**Time (Aika) -painike:** Paina Time (Aika) -painiketta ja säädä kypsennysaikaa kääntämällä säädintä minkä tahansa toiminnon yhteydessä ennen kypsennystä tai sen aikana.

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

**Match (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 (Käynnistä/Pysäytä) -säädin:** Valitse toiminto kiertämällä säädintä ääriasennosta toiseen. Käynnistä/pysäytä kypsennyksen aikana painamalla säädintä.

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

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

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



# ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ



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

# NINJA Probe -mittarin KÄYTTÖ (DZ950EU)

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

**HUOMAUTUS:** Probe-mittari on käytettävissä vain alueella 1.

1. Irrota laitteen vasemmalla puolella sijaitseva mittarin säilytyslokero. Poista Probe-mittari lokerosta purkamalla ensin johto. Poista alueen 1 lokero (ennen Probe-mittarin kytkemistä).
2. Aseta Probe-mittari lihaan sivun 9 ohjeiden mukaan varmistaaksesi, että mittari on oikeassa kohdassa.
3. Aseta mittari pistokkeeseen (sijaitsee ohjauspaneelin vasemmalla puolella). Työnnä pistoketta lujasti, kunnes se ei mene syvemmälle liitäntään, ja aseta sitten lokero paikalleen. Kuulet ja tunnet napsahduksen, kun Probe-mittari on kunnolla paikallaan. Aseta säilytyslokero takaisin laitteen sivulle.

**HUOMAUTUS:** Probe-mittarin johdon ylimääräisen osan voi jättää kypsennyslokeroon.

4. Kun Probe-mittari on kytketty pistokkeeseen, valitse alue 1 ja sitten haluamasi kypsennystoiminto. Säädä kypsennyslämpötilaa säätimellä.
5. Valitse PROBE (MITTARI) -painikkeella joko Small (Pieni) tai Large (Suuri) esiasetus lihapalan koon mukaan. Katso Pika-aloitusoppaasta lisää ohjeita. Paina Temp (Lämpötila) -painiketta ja valitse sitten liha kääntämällä säädintä. Paina sitten Time (Aika) -painiketta ja aseta ruoalle haluamasi sisälämpötila kääntämällä säädintä. Jos käytät Manual (Manuaalinen) -painiketta, käytä alla suositeltuja sisälämpötiloja.

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

**HUOMAUTUS:** Katso paikallisista elintarvikestandardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

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

6. Esikuumennusta ei tarvita. Kun olet tehnyt valintasi, aloita kypsennys painamalla säätimen painiketta. Probe-mittarin senhetkinen lämpötila sekä tavoitelämpötila näkyvät näytöllä.
7. Laite pysähtyy automaattisesti, kun haluttu lämpötila on saavutettu.
8. Siirrä liha lautaselle vetäytymään. Probe-mittarin voi jo poistaa lihasta. Liha kypsyy jälkilämmöllä asettamaasi kypsennyslämpötilaan vielä noin 3–5 minuutin ajan. Tämä on tärkeä vaihe, sillä ellei ruoan anneta vetäytyä, tulos ei välttämättä näytä aivan kypsältä. Jälkilämmöllä kypsennyksen ajat vaihtelevat lihan koon, kappaleen ja tyypin mukaan.

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

## Sync (Sync) -toiminnon käyttäminen Probe-mittarin kanssa:

1. Paina Zone 1 (Alue 1) ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Valitse PROBE (MITTARI) -painikkeella joko Small (Pieni) tai Large (Suuri) esiasetus lihapalan koon mukaan (katso ohjeet Pika-aloitusoppaasta). Paina Temp (Lämpötila) -painiketta ja valitse sitten liha kääntämällä säädintä. Paina sitten Time (Aika) -painiketta ja aseta haluamasi sisälämpötila kääntämällä säädintä.
2. Paina Zone 2 (Alue 2) ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Aseta aika ja lämpötila ja valitse sitten Sync (Sync). Aloita kypsennys painamalla säädintä.

**HUOMAUTUS:** Ensimäärityksen aikana alueella, jossa on lyhyempi kypsennysaika, näkyy HOLD (ODOTTAA). Sen jälkeen näytölle ilmestyvät mittarin senhetkinen ja tavoitelämpötila alueella 1 ja tilanneilmaisimet alueella 2.

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

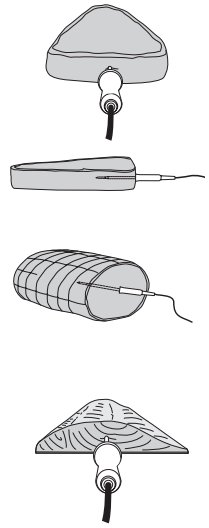
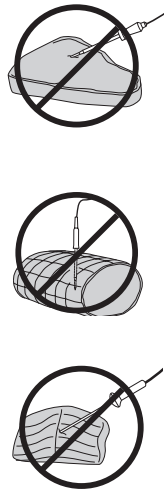
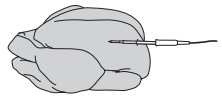
## Match (Match) -toiminnon käyttäminen Probe-mittarin kanssa:

1. Paina Zone 1 (Alue 1) ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Valitse haluamasi kypsennyslämpötila säätimellä. Valitse PROBE (MITTARI) -painikkeella Small (Pieni) tai Large (Suuri) esiasetus lihapalan koon perusteella. Katso Pika-aloitusoppaasta lisää ohjeita. Jos käytät Manual (Manuaalinen) -painiketta, käytä sivulla 7 suositeltuja sisälämpötiloja.

   Paina Temp (Lämpötila) -painiketta ja valitse sitten liha kääntämällä säädintä. Paina sitten Time (Aika) -painiketta ja aseta sisälämpötila kääntämällä säädintä.
2. Valitse Match (Match) ja aloita kypsennys painamalla Start/Stop (Käynnistä/Pysäytä).

# NINJA PROBE -mittarin KÄYTTÖ (DZ950EU)

### PROBE-MITTARIN ASETTAMINEN OIKEIN

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

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

**TÄRKEÄÄ: Kun käytät Sync (Sync)- ja Match (Match) -toimintoja Probe-mittarin kanssa, katso kaavio esiasetuksilla kypsennyksestä pika-aloitusoppaasta.**





# PUHDISTUS JA HUOLTO

**Laite täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota, että laite on täysin jäähtynyt ennen puhdistamista.**

| Osa/lisävaruste | Puhdistusmenetelmä | Astianpesukoneen kestävä? |
|---|---|---|
| **Pääyksikkö** | Puhdista pääyksikkö ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaiksi kostealla liinalla.<br>**HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN** upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. **ÄLÄ KOSKAAN** pese laitetta astianpesukoneessa. | **Ei** |
| **Kypsennyslokerot ja rapeutuslevyt** | Nämä voidaan pestä astianpesukoneessa sekä käsin. Anna kaikkien osien kuivua huoneilmassa tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen. Kypsennyslokeroiden käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin tiskaamista käsin. | **Kyllä** |

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

# HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

**1** Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kypsennyslokeron pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.

**2** Kypsennyslämpötilaa ja -aikaa voi säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana. Valitse tätä varten ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila TEMP (LÄMPÖTILA) -asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME (AIKA) -asetuksen nuolilla.

**3** Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla valmistettavat reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyys usein ylikypsymisen välttämiseksi.

**4** Joskus air fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikuilla.

**5** Rapeutuslevy nostaa aineksia kypsennyslokerossa siten, että ilma pääsee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.

**6** Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit aloittaa kypsennyksen heti painamalla säädintä. Laite toimii oletuslämpötilassa ja -ajassa.

**7** Kun kypsennät tuoreita vihanneksia ja perunoita, saat parhaan tuloksen, kun käytät ainakin yhden ruokalusikallisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.

**8** Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Suosittelemme nopeasti luettavan lämpömittarin käyttöä lihan ja kalan sisälämpötilan seuraamiseen.

**9** Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä välttääksesi ylikypsymisen.

# VIANETSINTÄOPAS

- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni yhtä kypsennysosaa?**
  Valitse ensin käytössä oleva kypsennysosa. Säädä sitten lämpötila TEMP (LÄMPÖTILA) -asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME (AIKA) -asetuksen nuolilla.
- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni molempia kypsennysosia?**
  Valitse ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila TEMP (LÄMPÖTILA) -asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME (AIKA) -asetuksen nuolilla.
- **Tarvitseeko laitteen esilämmetä?**
  Laitteen ei tarvitse esilämmetä.
- **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 kypsennyslokero takaisin laitteeseen 10 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi. Muuten kypsennys kypsennysosassa, jonka kypsennyslokero 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 säädintä. Paina vain säädintä, kun haluat lopettaa kypsennyksen kummassakin kypsennysosassa.
- **Onko kypsennyslokeron laskeminen työtasolle turvallista?**
  Kypsennyslokero kuumentuu kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestävälle pinnalle.
- **Milloin rapeutuslevyä käytetään?**
  Käytä rapeutuslevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää kypsennyslokerossa olevan ruoan ylempänä, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta ja ympärillä. Näin ainekset kypsentyvät tasaisesti.
- **Miksi ruoka ei kypsynyt kunnolla?**
  Varmista, että kypsennyslokero on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kypsennyslokeron pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Sekoita aineksia ravistelemalla varovaisesti kypsennyslokeroa. Näin saat niistä tasaisen rapeita. Kypsennyslämpötilaa ja -aikaa voi säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana. Säädä lämpötila TEMP (LÄMPÖTILA) -asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME (AIKA) -asetuksen nuolilla.
- **Miksi ruoka paloi?**
  Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.
- **Miksi jotkin ainekset lentelevät ympäriinsä air fryeria käytettäessä?**
  Joskus air fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit kiinnittää cocktail-tikulla irralliset kevyet ainekset, kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen.
- **Voinko kypsentää air fryerissa kosteita, taikinamaisia aineksia?**
  Kyllä, mutta käytä oikeaa leivitystekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Paina korppujauho kunnolla kiinni ruokaan, jotta puhallin 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 oikein. Saat tukea verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu.



NINJA



## KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun kuluttaja ostaa tuotteen Suomi, hänellä on tuotteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninja olemme kuitenkin niin varmoja tuotteidemme laadusta, että myönnämme tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

**Ninja-takuun sisältö**

Asiakastukea on saatavana verkon kautta osoitteessa **www.ninjakitchen.eu**

**Miten rekisteröin Ninja-takuun?**

Ninjain verkkosivustolta ostetuille tuotteille annetaan automaattisesti kahden vuoden laajennettu takuu. Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot Tuuletin:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla **www.ninjakitchen.eu**

**TÄRKEÄÄ**

- Takuu kattaa tuotteen vain sen ostopäivästä ja on voimassa vain maassa, jossa tuote on ostettu.
- Säilytä kuitti tallessa koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

**Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?**

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

**Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?**

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

**Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?**

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

**Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?**

**1.** Normaalia käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**

**2.** Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.

**1.** Ninjain valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

**Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?**

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-laite. Kaikki Ninja-varaosat, kaikkien Ninja-laitteiden vaihtoosat ja lisävarusteet ovat saatavilla sivustolta **www.ninjakitchen.eu**

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

# TACK

**för att du köpte Ninja Max Dual Zone Air Fryer**

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

**ninjakitchen.eu**

**NOTERA DENNA INFORMATION**

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

**TEKNISKA SPECIFIKATIONER**

Spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz

Effekt: 2 470 W

**TIPS:** Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan av enheten intill strömkabeln.

Strömförbrukningen i av-läge är 0,4 W.

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

## PRODUKTREGISTRERING

Besök ninjakitchen.eu 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 instruktioner innan du använder din Ninja MAX Dual Zone Air Fryer.**

| | |
|---|---|
|  | Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas. |
|  | Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras. |
|  | Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddande handskar för att undvika brännskador. |
|  | Endast inomhus- och hushållsbruk |

**Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande iakttas:**

## ⚠ VARNINGAR

1. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
2. Förvara apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann uppsikt krävs när den 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** den här apparaten till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollssystem.
8. Använd **INTE** en förlängningssladd. En kort strömkabel 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 skydda mot elchocker får du **INTE** sänka ner sladden, kontakterna eller huvudenheten i vatten eller annan vätska. Använd endast den medföljande lådan vid matlagning.
10. Inspektera apparaten och strömkabeln 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 monterad på rätt sätt före användning.
12. Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada apparaten eller få den att överhettas.
13. Innan du placerar den löstagbara lådan i huvudenheten ska du se till att lådan och enheten är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
14. Den här apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning. 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 personskada.

**15** Endast avsedd för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.

**16** Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.

**17** Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera inte tillbehör i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.

**18** Se **ALLTID** till att luckan är ordentligt stängd före användning.

**19** Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor för luftcirkulation.

**20** Använd **INTE** apparaten om inte den avtagbara lådan sitter på plats.

**21** Använd **INTE** den här apparaten för fritering.

**22** Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** på för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.

**23** Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.

**24** Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.

**25** Vidrör **INTE** heta ytor. Apparatens 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 iakttas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.

**27** Spilld mat kan orsaka 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** Lådan och krispningsplattan blir extremt varma under tillagningens gång. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar lådan eller plattan från apparaten. Placera **ALLTID** lådan eller plattan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.

**29** Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.

**30** För att koppla bort enheten, vrid varje reglage till OFF (AV) och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.

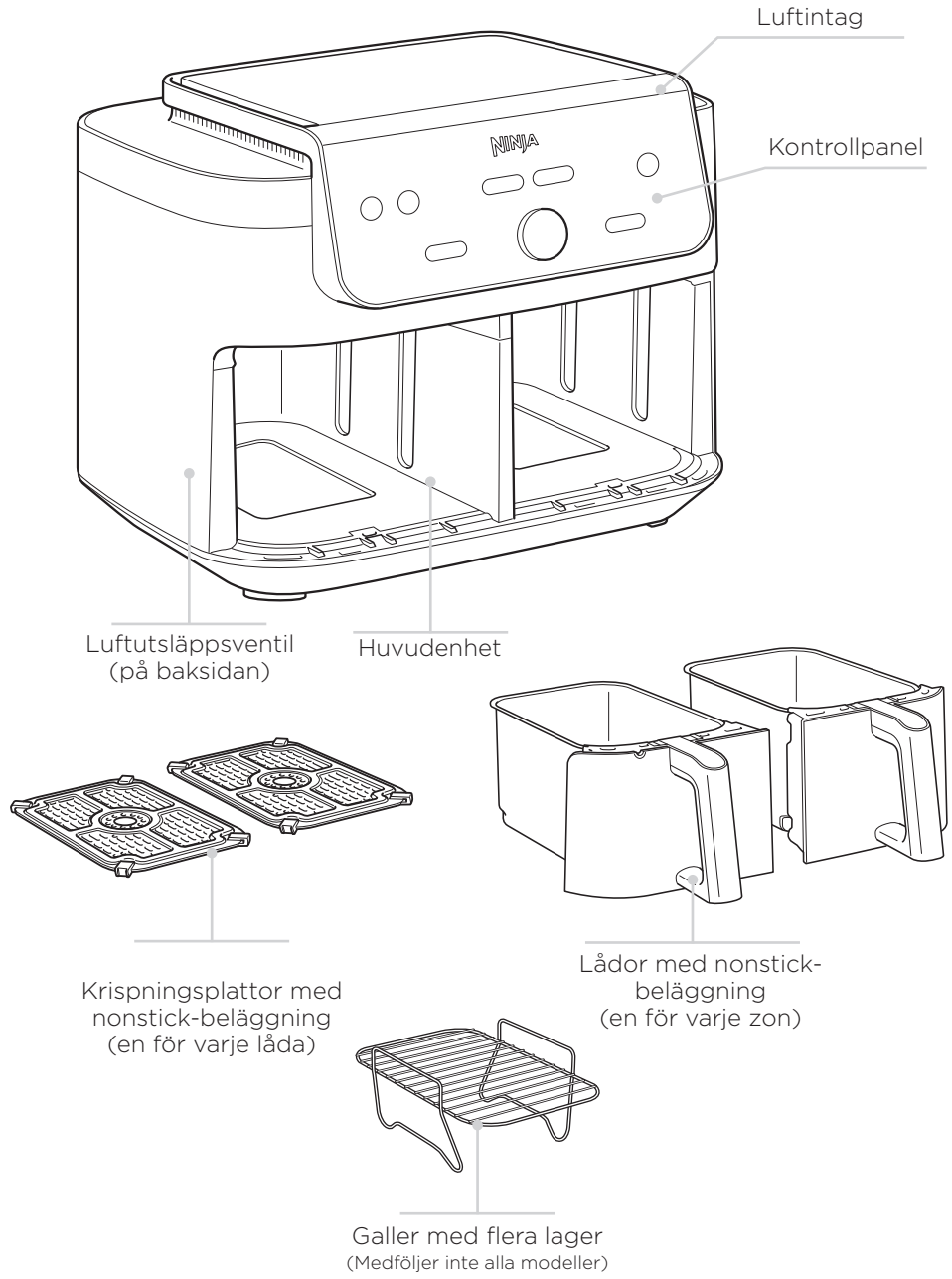
**31** Använd **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

**32** Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

# SPARA DESSA INSTRUKTIONER

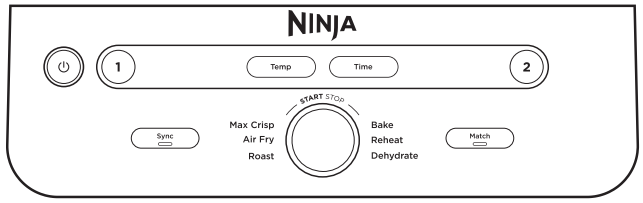


# DELAR

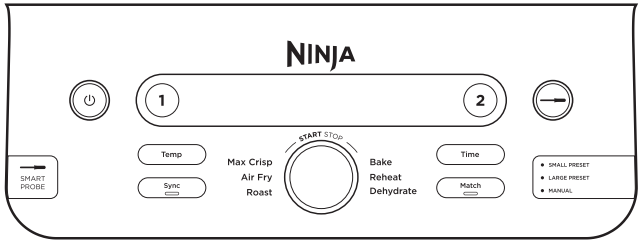


# LÄRA KÄNNA DIN AIRFRYER

**DZ901EU**




**DZ950EU**




När du ställer in tiden visar den digitala displayen HH:MM.
*Kontrollpanelen kan variera beroende på modell.

## FUNKTIONSKNAPPAR

**Max Crisp (Maximal krispighet):** Bäst för tillagning av mindre mängder fryst mat som pommes frites och kycklingnuggets som kan behöva hög temperatur.

**Air Fry (Luftfritera):** Använd den här funktionen för att göra din mat krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

**Roast (Ugnssteka):** Använd enheten som en ugn för mört kött med mera.

**Reheat (Värma upp)**: Ge nytt liv åt dina matrester genom att värma dem försiktigt och få ett krispigt resultat.

**Dehydrate (Torka):** Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

**Bake (Baka):** Skapa syndiga bakverk och desserter.

## DRIFTSKNAPPAR

1. Kontrollera utmatningen för den vänstra lådan (Zon 1).

2. Kontrollera utmatningen för den högra lådan (Zon 2).

**Temp-knapp (Temperatur):** Tryck på Temp-knappen (Temperatur), vrid sedan vredet för att justera tillagningstemperaturen före eller under tillagningen.

**Time-knapp (Tid):** Tryck på Time-knappen (Tid), vrid sedan vredet nför att justera tillagningstiden i vilken funktion som helst före eller under tillagningen.

**Sync-knapp (Synka):** Synkar tillagningstiderna automatiskt för att säkerställa att båda zonerna slutförs samtidigt, även om de har olika tillagningstider.

**Match-knappen (Matcha):** 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-vred (Start/Stopp):** Rotera vredet från sida till sida för att välja önskad funktion. Under tillagningscykeln, tryck på vredet för Start/Stop (Start/Stopp).

**Power-knapp (På/Av):** ⏻-knappen startar apparaten, och stänger även av den och avbryter alla tillagningsfunktioner.

**STANDBY-LÄGE (STANDBY):** Om kontrollpanelen inte vidrörs på 10 minuter kommer enheten att försättas i standby-läge (standby).

**HOLD-LÄGE (VÄNTA):** Hold (Vänta) visas på enheten i Sync-läget (Synka). En zon kommer att tillagas, medan den andra zonen väntar tills tiderna synkroniseras.



# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING



1. Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från apparaten.
2. Ta ut alla tillbehör ur förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
3. Rengör lådorna och krispningsplattorna i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka sedan noggrant. Lådorna och krispningsplattorna är de **ENDA** diskmaskinssäkra delarna. För att förlänga livslängden för lådorna rekommenderar vi dock handtvätt. Diska **ALDRIG** huvudenheten i en diskmaskin.
4. Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor för luftcirkulation.

# Använda NINJA- termometern (DZ950EU)

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

**OBS:** Termometern är endast tillgänglig i Zon 1.

1. Ta bort termometerförvaringsfacket på enhetens vänstra sida. Nysta sedan ut sladden ur facket och ta ut termometern. Ta bort lådan för Zon 1 (innan du ansluter termometern).
2. Sätt in termometern i köttet med hjälp av guiden på sidan 9 för att säkerställa att termometern är korrekt placerad.
3. Anslut temperaturen till uttaget (finns på vänster sida av kontrollpanelen). Tryck ordentligt på kontakten tills den inte kan gå in i uttaget längre och sätt sedan in lådan. Du bör höra och känna ett klick när termometern är helt insatt. Sätt tillbaka termometerfacket på sidan av enheten.

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

4. När termometern är ansluten till uttaget, välj Zon 1 och sedan önskad tillagningsfunktion. Ta hjälp av vredet för att justera tillagningstemperaturen.
5. Använd PROBE-knappen (TERMOMETER) för att välja antingen förinställningen Small (Liten) eller Large (Stor), beroende på proteinets storlek. Se Snabbstartsguiden för vägledning. Tryck på Temp-knappen (Temperatur), vrid sedan vredet för att välja protein och tryck på Time-knappen (Tid), vrid sedan vredet för att ställa in ditt föredragna interna resultat av din mat. Om du använder knappen Manual (Manuell), använd de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna nedan.

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

**OBS:** Se lokala myndigheters riktlinjer för rekommenderade säkra tillagningstemperaturer för olika livsmedel.

**OBS:** Den inställda temperaturen för BEEF (NÖTKÖTT är lägre än normala rekommendationer, eftersom enheten fortsätter tillagningen på 5–10 °C.

6. Ingen förvärmning behövs. När du har gjort dina val, tryck på vredet för att börja laga mat. Skärmen visar termometerns aktuella temperatur samt måltemperaturen.
7. Enheten stannar automatiskt när önskat resultat uppnåtts.
8. Flytta över proteinet till en tallrik för att vila. Termometern kan nu tas ut. Köttet fortsätter att efterstekas till inställd temperatur, vilket kan ta 3–5 minuter. Detta är ett viktigt steg, eftersom att inte vila kan leda till att resultaten ser "mindre" tillagade ut. Efterstekningstider kan variera beroende på proteinets storlek, styckning och typ.

**OBS:** Termometern kommer vara HOT (VARM). Använd grytvantar eller tång när du drar ut termometern ur köttet.

## Använda Sync (Synka) med termometer:

1. Tryck på Zon 1 och välj önskad tillagningsfunktion. Använd PROBE-knappen (Termometer) för att välja antingen förinställningen Small (Liten) eller Large (Stor), beroende på köttets storlek (se Snabbstartguiden för anvisningar). Tryck på Temp-knappen (Temperatur), vrid sedan vredet för att välja proteinet och tryck på Time-knappen (Tid), vrid sedan vredet för att välja önskat resultat.
2. Tryck på Zon 2 och välj önskad tillagningsfunktion. Ställ in tid och temperatur och välj Sync (Synka). Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.

**OBS:** Under den första inställningen kommer zonen med kortare tillagningstid att visa HOLD (VÄNTA). Displayen övergår sedan till att visa termometerns aktuella och måltemperatur i Zon 1 och förloppsindikatorer i Zon 2.

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

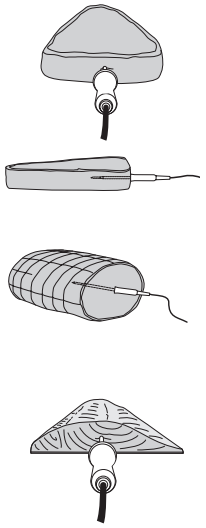
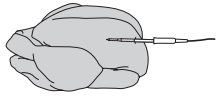
## Använda Match (Matcha) med termometern:

1. Tryck på Zon 1 och välj önskad tillagningsfunktion. Använd vredet för att välja önskad tillagningstemperatur. Använd PROBE-knappen (Termometer) för att välja förinställningen Small (Liten) eller Large (Stor), beroende på köttets storlek. Se Snabbstartsguiden för vägledning. Om du använder knappen Manual (Manuell), använd de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna på sidan 7.

   Tryck på Temp-knappen (Temperatur), vrid sedan vredet för att välja proteinet och tryck på Time-knappen (Tid), vrid sedan vredet för att ställa in det interna resultatet.
2. Välj Match (Matcha) och tryck sedan på Start/Stop-knappen (Start/Stopp) för att börja tillagningen.

# ANVÄNDA NINJA-TERMOMETERN (DZ950EU)

### HUR MAN SÄTTER IN TERMOMETERN PÅ RÄTT SÄTT

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

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

**VIKTIGT: Se snabbstartsguiden för förinställda tillagningstabeller när du använder SYNC (SYNKA) och MATCH (MATCHA) med termometern.**





# 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 | Tål maskindisk? |
|---|---|---|
| **Huvudenhet** | För att rengöra huvudenheten och kontrollpanelen torkar du av dem med en fuktig trasa<br>**OBS:** Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska. Diska **ALDRIG** huvudenheten i en diskmaskin. | **Nej** |
| **Lådor och krispningsplattor** | Kan köras i diskmaskin eller diskas för hand. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med kökshandduk efter handdisk. För att förlänga lådornas livslängd rekommenderar vi att du diskar dem för hand. | **Ja** |

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

# PRAKTISKA TIPS

1. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra, se till att skaka dem halvvägs genom tillagningstiden.
2. Tillagningstemperatur och tillagningstid kan justeras när som helst under tillagningen. Välj den zon du vill justera och justera sedan temperaturen med TEMP-pilarna (TEMPERATUR) eller tiden med TIME-pilarna (TID).
3. För att omvandla recept för vanlig ugn, reducera temperaturen med 10 °C. Titta till maten ofta för att undvika att den tillagas för länge.
4. Då och då kommer fläkten i din airfryer att blåsa omkring lätt mat. För att avhjälpa detta kan du fästa mat (som den översta skivan på en smörgås) med cocktailpinnar.
5. Krispningsplattan lyfter upp ingredienser i lådan så att luft kan cirkulera under och omkring dem för ett jämnt, krispigt resultat.
6. Efter att ha valt en matlagningsfunktion kan du trycka på vredet för att börja laga mat omedelbart. Apparaten kommer att drivas med standardinställningarna för tid och temperatur.
7. Använd minst en matsked olja för bästa resultat med färska grönsaker och potatis. Tillsätt mer olja efter smak för att uppnå önskad nivå av krispighet.
8. För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Vi rekommenderar att du använder en digital termometer för innertemperatur på kött och fisk.
9. För bästa resultat, ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar för att undvika den tillagas för länge.

# FELSÖKNINGSGUIDE

- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden under tillagningens gång?**
  Välj den aktiva zonen och justera sedan temperaturen med TEMP-pilarna (TEMPERATUR) eller tiden med TIME-pilarna (TID).
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder båda zonerna?**
  Välj önskad zon och justera sedan temperaturen med pilarna TEMP (TEMPERATUR) eller tiden med pilarna TIME (TID).
- **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?**
  Nedräkningstimern pausas automatiskt när du avlägsnar lådorna från enheten. Sätt in lådan inom tio minuter för att återuppta tillagningen annars kommer zonen med den öppna lådan att stängas av.
- **Hur stoppar jag en zon när jag använder båda zonerna?**
  För att stoppa en zon trycker du först på zonknappen och sedan på vredet. Tryck på vredet för att stoppa båda ytorna.
- **Är det säkert att ställa lådan på min köksbänk?**
  Lådan blir varm under tillagningen. Var försiktig när du hanterar den och placera den endast på värmebeständiga ytor.
- **När ska jag använda krispningsplattan?**
  Använd krispningsplattan när du vill att maten ska bli krispig. Plattan lyfter upp maten i lådan så att luft kan komma in under och omkring den för jämn tillagning av ingredienserna.
- **Varför var inte maten färdiglagad?**
  Se till att lådan är helt insatt under tillagningen. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Skaka lådan för att vända på ingredienser för jämn krispighet. Tillagningstemperatur och tillagningstid kan justeras när som helst under tillagningen. Justera enkelt temperaturen med pilarna TEMP (TEMPERATUR) eller tiden med pilarna TIME (TID).
- **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 luftfritering?**
  Då och då kommer fläkten i din airfryer att blåsa omkring lätt mat. Använd tandpetare av trä för att fästa lös, lätt mat, t.ex. den övre skivan på en smörgås.
- **Kan jag luftfritera blöta, panerade ingredienser?**
  Ja, men använd rätt paneringsmetod. Det är viktigt att först täcka maten med mjöl, sedan med ägg och därefter ströbröd. Pressa in ströbrödet ordentligt i paneringen, så att smulor inte blåses bort av fläkten.
- **Varför piper enheten?**
  Antingen är maten klar eller så indikerar den att tillagningen i den andra zonen har påbörjats.
- **Varför släcktes displayen?**
  Enheten är i standby-läge. Tryck på strömknappen ⏻ för att slå på den igen.
- **Varför visas ett ”E”-meddelande på displayen?**
  Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar även hjälp online på www.ninjakitchen.eu.



NINJA

## TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI



När en konsument köper en produkt i Sverige får de juridiska rättigheter avseende produktens kvalitet (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och inte heller ditt avtal med återförsäljaren.

**Ninja Guarantees**

Du hittar onlinesupport på **www.ninjakitchen.eu**

**Hur registrerar jag min utökade Ninja-garanti?**

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din Fläkt till hands:

- Datum då du köpte enhet (kvitto eller följesedel).

För att registrera online, besök **www.ninjakitchen.eu**

**VIKTIGT:**

Garantin täcker endast din produkt från inköpsdatumet och i inköpslandet.

Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

**Vilka är fördelarna med att registrera den inkluderade Ninja-garantin?**

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-fläkt och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

**Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?**

Vårt förtroende för vår design och kvalitetskontroll innebär att din nya Ninja-produkt har en garanti som gäller i totalt två år.

**Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?**

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

**Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?**

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

**Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?**

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-hårtork. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**

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



**DANSK**
Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

**DEUTSCH**
Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist eine in der Europäischen Union eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

**ENGLISH**
Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

**ESPAÑOL**
Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

**ITALIANO**
Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN 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.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC.
GEDRUKT IN CHINA

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

**PORTUGUÊS**
As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registada na União Europeia.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC WYDRUKOWANO W CHINACH

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

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

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

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

**ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Germany GmbH,**
**Rotfeder-Ring 9,**
**60327 Frankfurt am Main,**
**Germany**

**ninjakitchen.eu**