NINJA

FLEXDRAWER

10.4L Air Fryer

AF600Series EU

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



ninjakitchen.eu

THANK YOU

for purchasing the Ninja FLEXDRAWER 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

Power Consumption for Off Mode: 0.4W

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



This marking indicates this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja FLEXDRAWER Air Fryer.

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

⚠ WARNINGS

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

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

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

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

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

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

26 Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.

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

28 **ALWAYS** use two hands and the handles on the sides of the drawers to insert/remove the drawer.

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

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

31 To disconnect, unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.

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

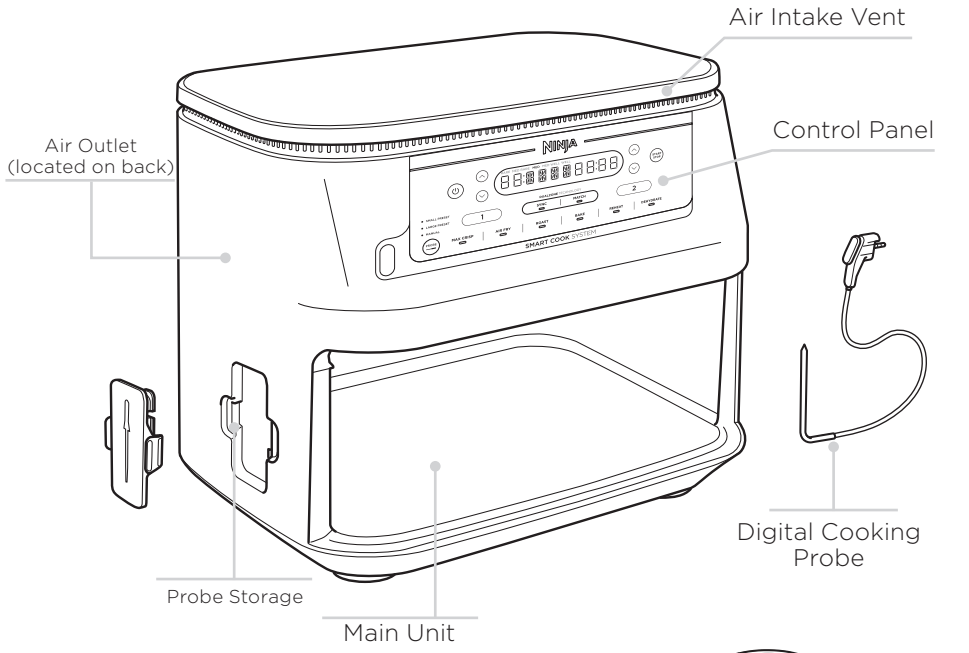
33 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

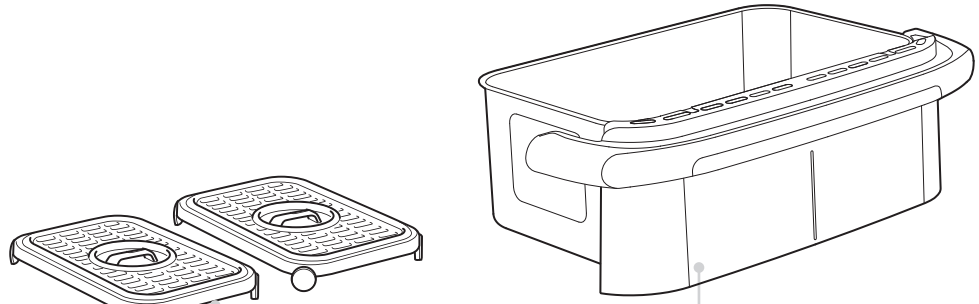
34 **DO NOT** place hands near the Probe cord when in use to prevent burning or scalding.

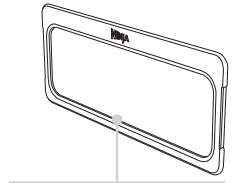
	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS





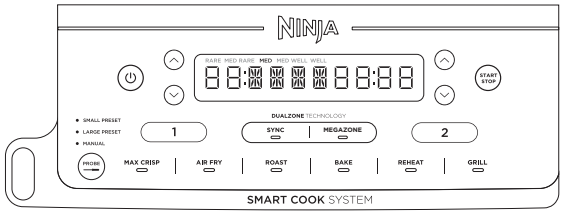


NOTE: Use the handles on the side when opening and closing the drawer.

NOTE: Place drawer on a heat resistant surface.

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

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



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

FUNCTION BUTTONS

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

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

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

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

GRILL: Delivers countertop grilling ability for your favorite proteins, plant-based proteins and vegetables.

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

OPERATING BUTTONS

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

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

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

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

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

MEGAZONE button: Remove the divider to cook in one 10.4L Zone.

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

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

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.

NOTE: After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will automatically turn off.

BEFORE FIRST USE

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

USING THE NINJA Probe

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

NOTE: The probe is only available in Zone 1.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

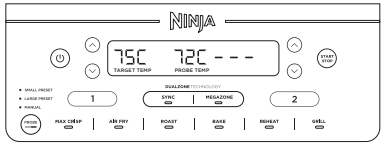
NOTE: The probe will be HOT. Use either oven gloves or tongs to take the probe out of the protein.

Using SYNC with Probe:

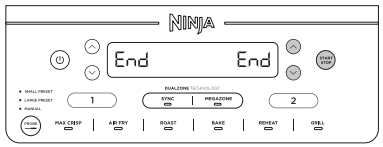
1. Refer to steps 1-3 on page 7 for instructions on setting up the probe.
2. Press Zone 1 and select desired cooking function. Use the PROBE button to select either the Small or Large preset, depending on size of protein (refer to Quick Start Guide for guidance). Use the arrows on the left-hand side to select the protein and the arrows on the right-hand side to select desired outcome.
3. Press Zone 2 and select desired cooking function. Set time and temperature and select SYNC. Press the START/STOP button to begin cooking.

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

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



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



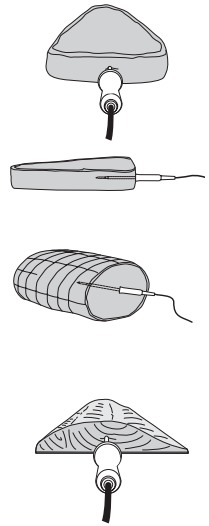
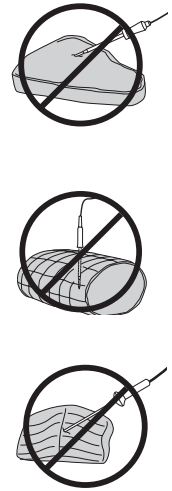
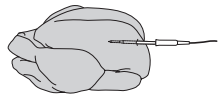
Using MEGAZONE with Probe:

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

   Use the arrows on the left of the display to select your desired protein and the arrows on the right of the display to set the internal outcome.
2. Select MEGAZONE, then press the START/STOP button to begin cooking.

USING THE NINJA PROBE

HOW TO CORRECTLY INSERT THE PROBE

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

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

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

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

HELPFUL TIPS

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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.

NOTES

VIELEN DANK

für den Kauf einer Ninja FLEXDRAWER Heißluftfritteuse

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

NinjaKitchen.eu

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 2470 W

Stromverbrauch im Off-Modus: 0,4 W

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



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

Lesen Sie alle Anweisungen vor erstem Gebrauch Ihrer Ninja FLEXDRAWER Heißluftfritteuse.

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

⚠ WARNHINWEISE

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

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

22 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

23 Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.

24 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.

25 Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie ein Gerät bewegen oder transportieren, in dem sich heiße Lebensmittel, befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.

26 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen sie **KEINESFALLS** das Netzkabel über Tischkanten oder über Arbeitsflächen herunter hängen, und es darf keinesfalls heiße Oberflächen berühren.

27 Die Behälter und die Crisper-Platte erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie den Behälter oder die Platte aus dem Gerät entfernen.

28 Stellen Sie nach dem Herausnehmen den Behälter oder die Platte **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.

29 KEINE der folgenden Materialien in das Gerät geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen. Sie könnten einen Brand verursachen.

30 Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.

31 Benutzen Sie IMMER zwei Hände und die Griffe an den Seiten der Schubladen, um die Schublade einzusetzen oder herauszunehmen.

32 Bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle trennen. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.

33 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

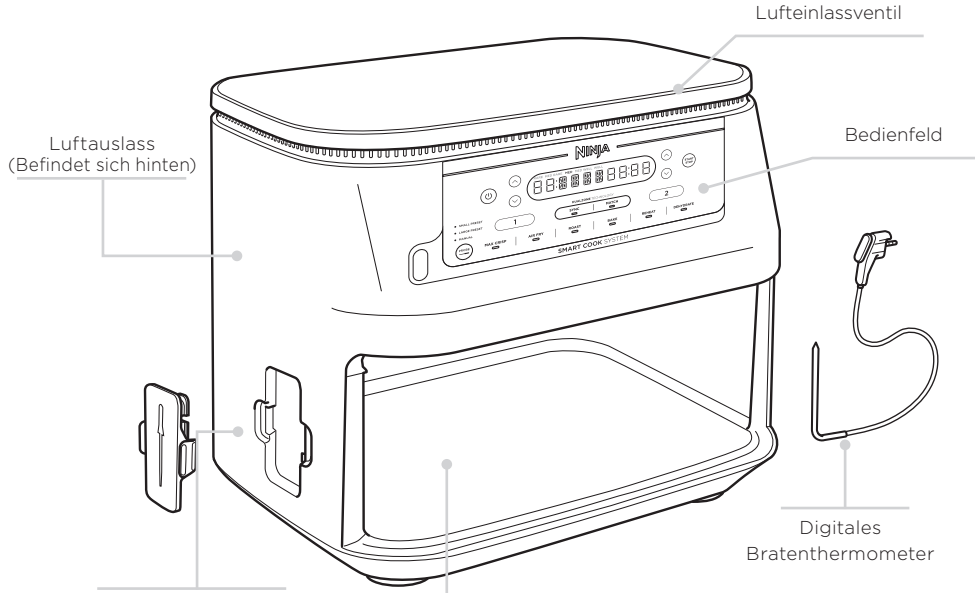
34 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.

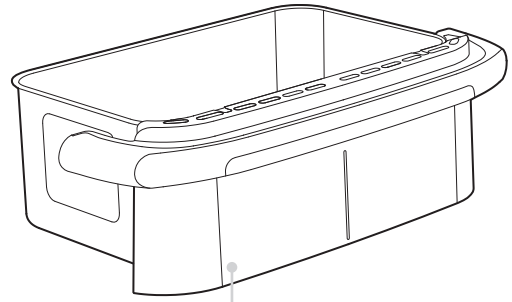
35 Um Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern, die Hände vom Kabel des Bratenthermometers **FERNHALTEN.**

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

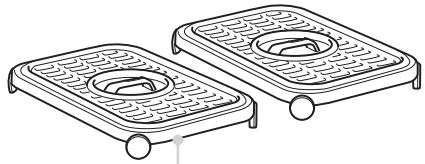
DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

BESTANDTEILE

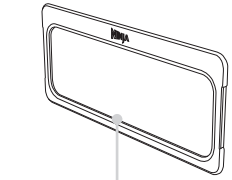




10,4 l antihaftbeschichtete Schublade



Non-Stick
Crisper-Platten

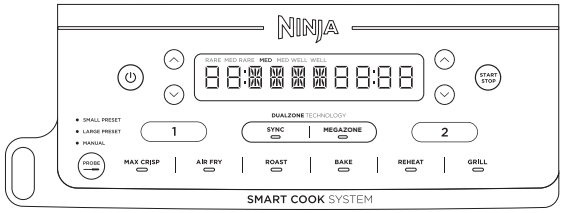


Trenner

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

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

MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER DUAL-ZONEHEISSLUFTFRITTEUSE



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

FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

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

GRILL (GRILLEN): Bietet Grillmöglichkeiten für Ihre bevorzugten Fisch- und Fleischgerichte oder pflanzlichen Alternativen sowie Gemüse.

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

BEDIENTASTEN

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

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

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

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

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

MEGAZONE-Taste: Entfernen Sie den Trenner und kochen Sie in einer 10,4-Liter-Zone.

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

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

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

HINWEIS: Nach 10 Minuten ohne Betätigung des Bedienfelds schaltet das Gerät automatisch ab.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

VERWENDUNG VON NINJA PROBE

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

HINWEIS: Das Bratenthermometer ist nur in Zone 1 verfügbar.

1. Entfernen Sie das Aufbewahrungsfach für das Bratenthermometer auf der linken Seite des Geräts. Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Thermometer herauszunehmen. Entnehmen Sie die Schublade von (bevor Sie das Bratenthermometer anschließen).
2. Stecken Sie das Bratenthermometer in die Proteinquelle. Gehen Sie dabei entsprechend den Anweisungen auf Seite 49 vor, um sicherzustellen, dass das Bratenthermometer richtig platziert ist.
3. Stecken Sie das Bratenthermometer in die Buchse (links vom Bedienfeld) ein. Drücken Sie den Stecker fest herein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringt. Setzen Sie anschließend die Schublade ein. Sie werden ein Klicken hören, wenn das Bratenthermometer richtig eingesetzt ist. Verstauen Sie das Aufbewahrungsfach wieder seitlich an der Einheit.

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

4. Wenn das Bratenthermometer in die Buchse eingestöpselt ist, wählen Sie Zone 1 und anschließend die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie mit den Pfeilen links die Gartemperatur ein.
5. Verwenden Sie die PROBE-Taste, um je nach Größe der Proteinquelle SMALL PRESET (Voreinstellung kleine Portion) oder PRESET LARGE (Voreinstellung große Portion) auszuwählen. Verwenden Sie die Pfeile links neben dem Display, um die Proteinquelle auszuwählen, und die Pfeile rechts neben dem Display, um die innere Garstufe der Speise einzustellen. Wenn Sie die MANUAL-Taste auswählen, verwenden Sie die unten empfohlenen Gartemperaturen.

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

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

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

6. Kein Vorheizen erforderlich. Nachdem Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten. Auf dem Bildschirm wird die aktuelle Temperatur des Bratenthermometers sowie die Zieltemperatur angezeigt.
7. Das Gerät stoppt automatisch, wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist.
8. Legen Sie das Fleisch auf einen Teller und lassen Sie es für eine Weile ruhen. Das Bratenthermometer kann jetzt herausgenommen werden. Das Fleisch gart weiter bis zur eingestellten Garstufe, ca. 3–5 Minuten lang. Dies ist ein wichtiger Schritt, da die Ergebnisse „weniger gar“ aussehen können, wenn das Ruhen ausgelassen wird. Die Garzeiten können je nach Fleischgröße, Fleischanteil und Fleischart variieren.

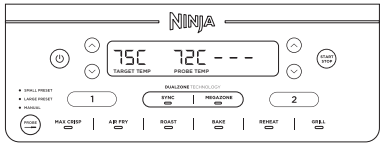
HINWEIS: Das Thermometer wird HEIß sein. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um das Thermometer aus dem Essen zu nehmen.

SYNC mit Bratenthermometer verwenden:

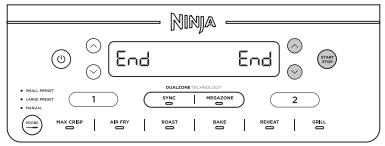
1. Befolgen Sie zum Einrichten des Bratenthermometers die Schritte 1–3 auf Seite 47.
2. Drücken Sie auf Zone 1 und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Verwenden Sie die PROBE-Taste, um je nach Größe der Proteinquelle SMALL oder LARGE PRESET auszuwählen (Richtlinien dazu finden Sie in der Kurzanleitung). Verwenden Sie die Pfeile links, um die gewünschte Proteinquelle auszuwählen, und die Pfeile rechts, um die gewünschte Garstufe einzustellen.
3. Drücken Sie auf Zone2 und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie Zeit und Temperatur ein und wählen Sie SYNC. Drücken Sie auf die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.

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

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



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



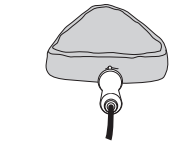
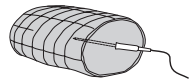
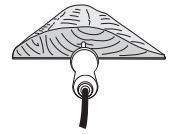
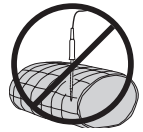
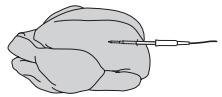
Funktion MEGAZONE mit Bratenthermometer verwenden:

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

   Verwenden Sie die Pfeile links neben dem Display, um die gewünschte Proteinquelle auszuwählen, und die Pfeile rechts neben dem Display, um die Garstufe einzustellen.
2. Wählen Sie MEGAZONE aus und drücken Sie dann die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.

VERWENDUNG VON NINJA PROBE

KORREKTES EINFÜHREN DES TEMPERATURFÜHLERS

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

HILFREICHE TIPPS

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

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

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

NINJA

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR AF600EU

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).

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 **ninjakitchen.de**

NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi la friteuse sans huile Ninja FLEXDRAWER

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

NinjaKitchen.eu

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

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

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 2470W

Consommation électrique pour le mode Arrêt : 0,4 W

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



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir d'éventuels dommages sur l'environnement ou la santé résultant de la décharge non contrôlée des déchets, recycler l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation rationnelle des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant chez qui ce produit a été acheté. Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse à air chaud Ninja FLEXDRAWER.

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

⚠ AVERTISSEMENTS

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

20 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.

21 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.

22 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.

23 Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.

24 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues à cet effet.

25 Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

26 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.

27 Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil.

28 **TOUJOURS** placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

29 **NE PAS** mettre l'un des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage et autres. Ils peuvent provoquer un incendie.

30 Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants en d'autres matériaux que le métal ou le verre.

31 Utilisez **TOUJOURS** vos deux mains et les poignées latérales des tiroirs pour insérer/retirer les tiroirs.

32 Pour débrancher : Retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.

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

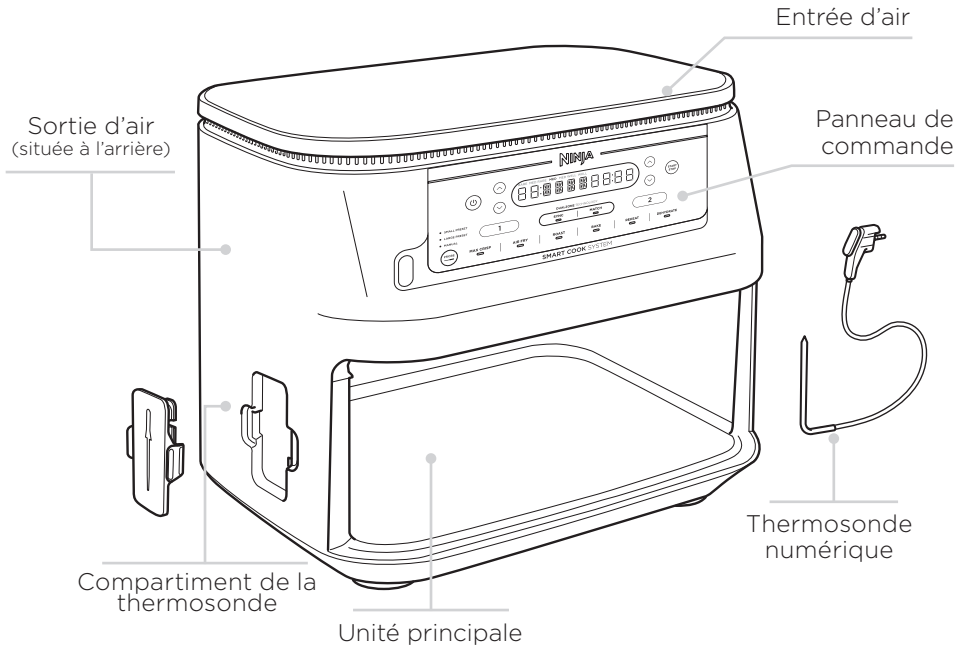
34 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

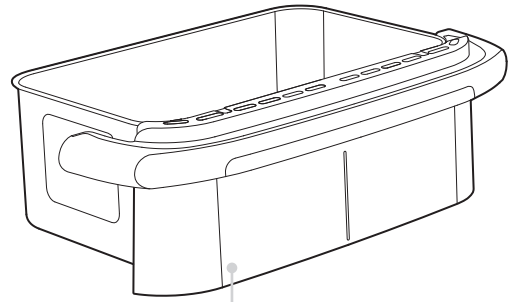
35 **NE PAS** placer vos mains à proximité de la thermosonde lorsque celle-ci est en marche pour ne pas vous brûler.

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

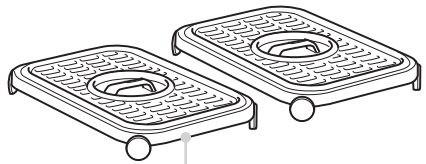
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES





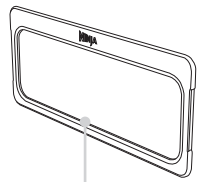
Tiroir antiadhésif 10,4 L



Plaques de Cuisson Anti-adhésives

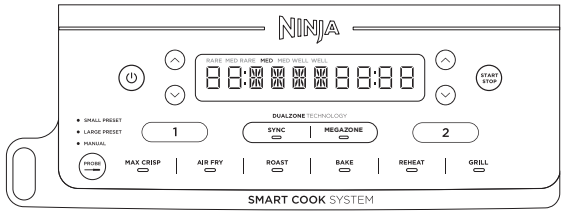
REMARQUE : Utilisez les poignées latérales pour ouvrir et fermer le tiroir.

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



Séparateur

PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD



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

BOUTONS DE FONCTIONS

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

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

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

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

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

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

BOUTONS DE COMMANDE

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

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

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

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

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

Bouton MEGAZONE : Retirez le séparateur pour cuisiner dans une seule zone de 10,4 L.

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

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

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

REMARQUE : après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil s'éteint automatiquement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

UTILISATION DE LA THERMOSONDE NINJA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Utiliser la fonction SYNC (Synchroniser) avec la thermosonde :

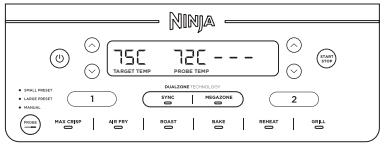
1 Reportez-vous aux étapes 1 à 3 de la page 27 pour savoir comment installer la thermosonde.

2 Sélectionnez le compartiment 1 et le mode de cuisson désiré. Appuyez sur le bouton de la THERMOSONDE pour sélectionner le préréglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau de viande/poisson (reportez-vous au Guide de démarrage rapide pour en savoir plus). Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner le morceau de viande/poisson et celles de droites pour choisir la cuisson souhaitée.

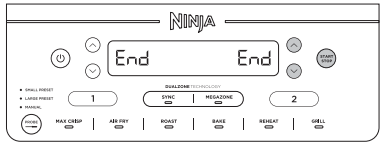
3 Sélectionnez le compartiment 2 et le mode de cuisson désiré. Réglez la durée et la température, puis appuyez sur la fonction SYNC (Synchroniser). Appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

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

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



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



Utiliser la fonction MEGAZONE avec la thermosonde :

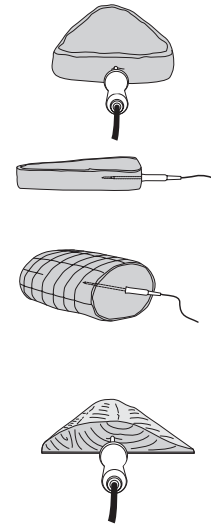
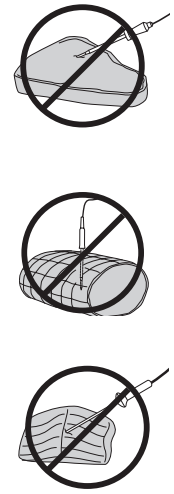
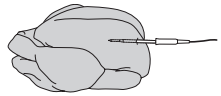
1 Retirez le séparateur. Sélectionnez le compartiment 1 et le mode de cuisson désiré. Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur le bouton de la THERMOSONDE pour sélectionner le préréglage Small (Petit) ou Large (Grand), selon la taille du morceau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

Utilisez les flèches à gauche du panneau de commande pour sélectionner le type de viande/poisson, puis celles de droite pour régler le résultat de cuisson à cœur de vos aliments.

2 Sélectionnez la fonction MEGAZONE (Dupliquer), puis appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

UTILISER LA THERMOSONDE NINJA

INSÉRER CORRECTEMENT LA THERMOSONDE

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

CONSEILS PRATIQUES

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

NINJA

CONTRAT DE GARANTIE COMMERCIALE

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos droits légaux : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre de son détaillant. Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits et fournit donc une garantie commerciale supplémentaire gratuite pouvant aller jusqu'à deux ans.

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

Garantie commerciale Ninja

Votre produit Ninja constitue un investissement important. Votre nouveau produit doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec le produit reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité de fabrication.

Chaque produit Ninja bénéficie de garanties légales (conformité et vices cachés). Notre service client (**+33 (0)800 90 88 74**) est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h30. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur le site **ninjakitchen.fr**

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie commerciale en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparez les informations suivantes à propos de votre produit :

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

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

IMPORTANT

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

Pour utiliser la garantie commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

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

Si vous enregistrez votre garantie commerciale, nous disposons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

Vous pourrez également recevoir des conseils et astuces pour vous aider à mieux utiliser votre produit Ninja, et des informations concernant les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie commerciale en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Quelle est la durée de la garantie commerciale pour les produits Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouveau produit Ninja est garanti pour une durée totale de deux ans à partir de la date d'achat.

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

La réparation ou le remplacement de votre produit Ninja (à la discrétion de Ninja), y compris les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie Ninja s'ajoute à vos droits légaux en tant que consommateur.

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires) n'est pas couverte par cette garantie. Les pièces de rechange peuvent être achetées sur le site **ninjakitchen.fr**
2. Dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation négligente, un manquement à l'entretien requis ou des dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.
3. Dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

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

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients souhaitent faire réparer leur produit après la fin de la garantie commerciale. Dans ce cas, veuillez contacter notre service client et demander des renseignements sur notre programme d'intervention hors garantie commerciale au **+33 (0)800 90 88 74**.

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

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre produit Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les produits Ninja sur le site **ninjakitchen.fr**

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

GARANTIES LÉGALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

TAK
fordi du har købt en Ninja FLEXDRAWER airfryer

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

NinjaKitchen.eu

NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

_____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 2470W

Strømforbrug i Slukket tilstand: 0,4 W

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



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

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Læs alle anvisningerne, før din Ninja FLEXDRAWER airfryer tages i brug.

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

⚠ ADVARSLER

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

2 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Børn MÅ IKKE bruge apparatet eller lege med det. hvis det anvendes i nærheden af børn

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

27 Kurven og risten bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurven eller risten fra apparatet.

28 Stil **ALTID** kurven eller risten på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.

29 ANBRING IKKE følgende materialer i ovnen: papir, pap, plastik, stegeposer og lignende. Dette kan forårsage brand.

30 Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved brug af beholdere, der er fremstillet af andre materialer end metal eller glas.

31 Brug ALTID to hænder og håndtagene på siderne af skufferne til at indsætte/fjerne skuffen.

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

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

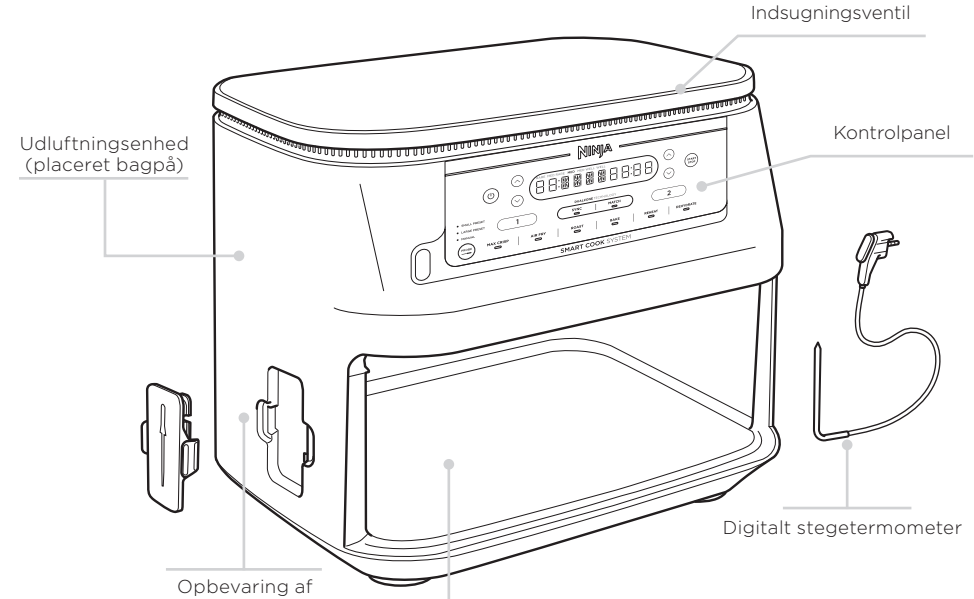
34 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.

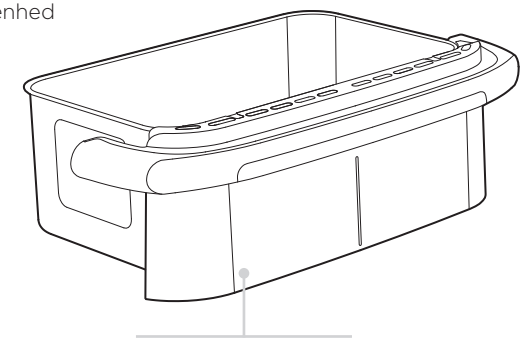
35 Sæt **IKKE** hænderne i nærheden af ledningen til stegetermometer, når det er i brug. Så undgår du forbrænding eller skoldning.

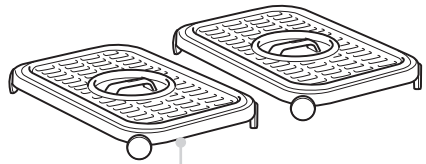
	Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.
	Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselssymbol ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for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

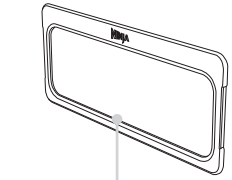
GEM DISSE ANVISNINGER

DELE




10,4 l non-stick skuffe

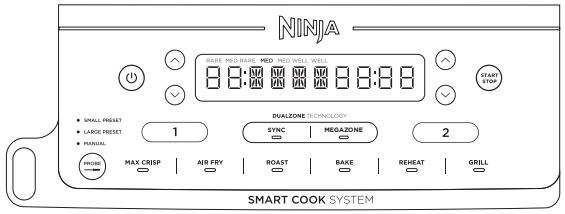

Non-Stick riste


Opdeler

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

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

LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE



Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

FUNKTIONSKNAPPER

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

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

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

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

GRILL (GRILL): Leverer grillmuligheder til dine yndlingsproteiner, plantebaserede proteiner og grøntsager på din bordplade.

BAKE (Bagning): Skab sofistikeret bagværk og desserter.

BETJENINGSKNAPPER

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

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

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

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

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

MEGAZONE-knap: Fjern Opdeler for at lave mad i en enkelt 10,4L zone.

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

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

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

BEMÆRK: Efter 10 minutter uden aktivitet på kontrolpanelet slukker apparatet automatisk.

INDEN FØRSTE BRUG

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

BRUG AF NINJA-TERMOMETERET

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

BEMÆRK: De thermometer is alleen beschikbaar in Zone 1.

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

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

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

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

BEMÆRK: Se fødevarestyrelsens anbefalinger for sikre madtemperaturer.

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

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

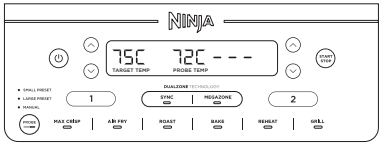
BEMÆRK: Stegetermometeret bliver VARMT. Brug enten handsker eller en tang til at tage stegetermometeret ud af kødet.

Brug af SYNC med termometer:

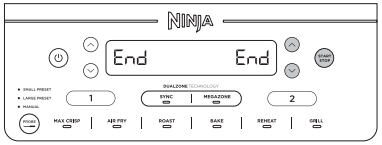
1. Se trin 1-3 på side 67 for instruktioner om opsætning af termometeret.
2. Tryk på Zone 1 og vælg den ønskede tilberedningsfunktion. Brug PROBE (TERMOMETER)-knappen til at vælge enten den lille eller den store forudindstilling, afhængigt af størrelsen på kødstykket (se startvejledning for vejledning).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

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

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



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



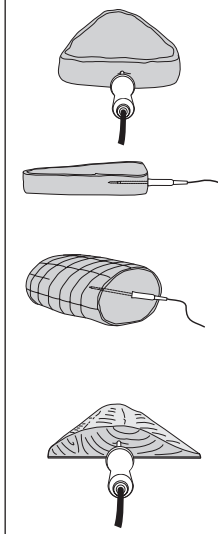
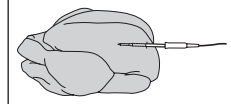
Brug af MEGAZONE med termometer:

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

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

BRUG AF NINJA-TERMOMETERET

SÅDAN INDSÆTTER DU STEGETERMOMETERET KORREKT

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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

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

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

NYTTIGE TIPS

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

FEJLFINDING

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

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja-garantier

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

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

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

- Dato for købet af produkt (kvittering eller leveringsseddel)

Besøg **ninjakitchen.dk** for at registrere online

VIGTIGT:

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

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

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

Hvor længe er nye Ninja-produkt dækket af garantien?

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

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

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

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

NOTES

GRACIAS
por comprar la freidora de aire de Ninja FLEXDRAWER

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

NinjaKitchen.eu

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

Consumo de energía para el modo Apagado: 0,4 W

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



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

SALVAGUARDAS IMPORTANTES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de Ninja FLEXDRAWER.

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

⚠ ADVERTENCIAS

1. Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
2. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto o jueguen con él. Extreme la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños
3. **NO** coloque ni almacene nada sobre el producto cuando lo use.
4. **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente o sobre un quemador caliente.
5. **NUNCA** utilice un enchufe ubicado debajo de la encimera.
6. **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
7. **NO** utilice cables alargadores. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
8. Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine solo en la cesta incluida.
9. Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
10. **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
11. **NO** tape el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
12. Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas frotando con un paño suave.
13. Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
14. Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.
15. **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
16. **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados ni comercializados por SharkNinja. No coloque accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de inducción, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
17. Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.
18. Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
19. **NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.

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

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

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

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

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

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

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

27 La cesta y la placa de gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evite tocar la cesta o la placa al extraerlas del aparato.

28 **SIEMPRE** debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

29 NO coloques ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares. Podrían provocar un incendio.

30 Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.

31 Utiliza **SIEMPRE** las dos manos y las asas situadas a ambos lados de los cajones para insertarlos o extraerlos.

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

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

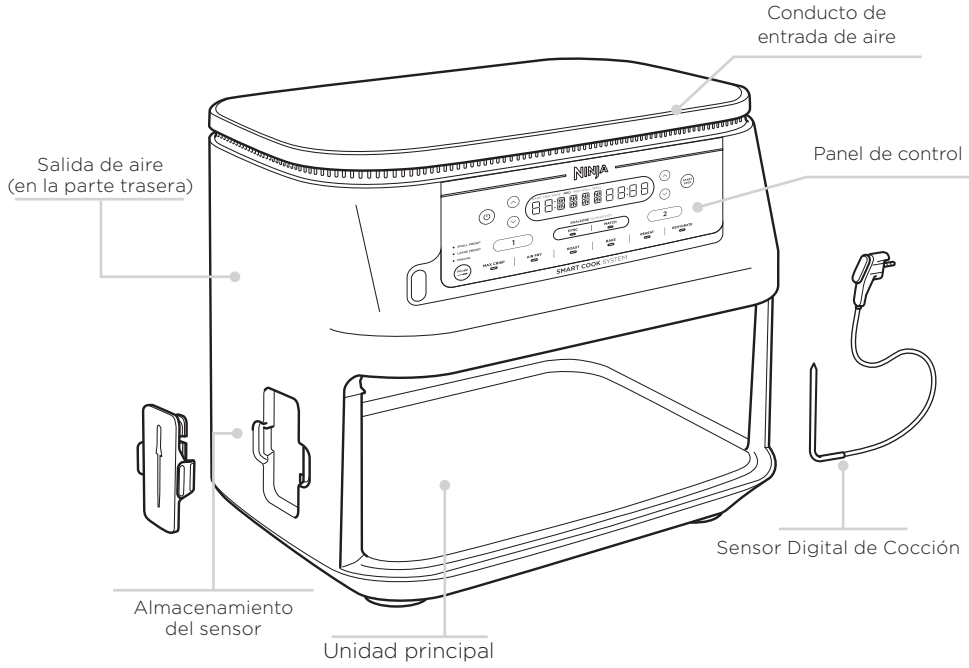
34 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.

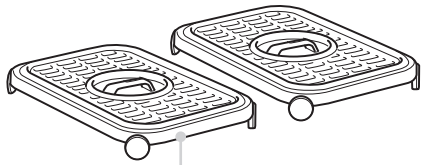
35 **NO** pongas las manos cerca del cable del sensor cuando lo estés usando para evitar quemaduras.

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

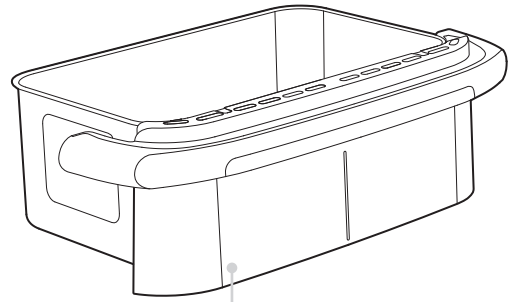
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS





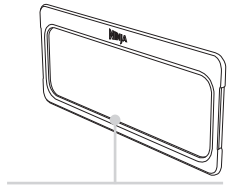
Placas de gratinar antiadherentes



Cajón antiadherente de 10,4 l

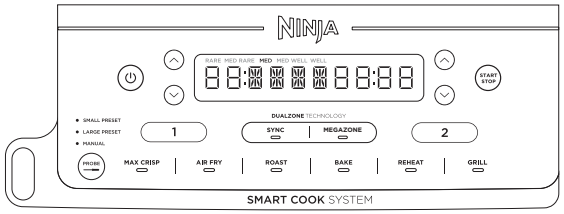
NOTA: Utiliza las asas de los laterales al abrir y cerrar el cajón.

NOTA: SIEMPRE debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído.



Divisor

COMPOSICIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE



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

BOTONES DE FUNCIÓN

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

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

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

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

GRILL (PARRILLA): Te proporciona la oportunidad de cocinar a la parrilla en la encimera tus proteínas, proteínas vegetales y verduras favoritas.

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

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

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

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

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

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

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

Botón MEGAZONE: Retire el divisor para cocinar en una zona de 10,4L.

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

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

MODO DE 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.

NOTA: Transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, la unidad se apagará automáticamente.

ANTES DEL PRIMER USO

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

MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

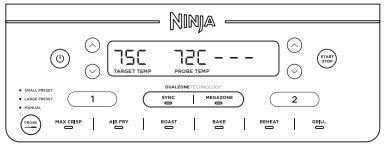
NOTA: El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes o pinzas para sacarlo de la comida.

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

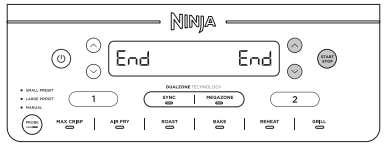
1. Consulta los pasos 1-3 en la página 87 de las instrucciones para configurar el sensor.
2. Pulsa Zone 1 (Zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas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

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

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



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



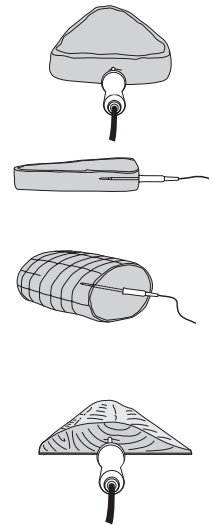
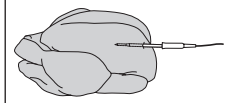
Usar la función MEGAZONE con el sensor:

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

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

MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA

CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Pieza/accesorio	Método de limpieza	¿Apto para lavavajillas?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, límpielos con un paño húmedo **NOTA: NUNCA** sumerja la unidad en agua o en cualquier otro líquido. **NUNCA** lave la unidad principal en un lavavajillas.	**No**
Cajón, divisor y placas de gratinar	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seque con aire o con un paño todas las piezas tras su uso. Para prolongar la vida útil de las cestas, recomendamos lavarlas a mano.	**Sí**
Sensor Digital de Cocción	**NO** sumerjas el cable ni el sensor en agua ni en otros líquidos. Recomendamos limpiar solo con un paño húmedo.	**No**

Si quedan restos de alimentos pegados en las placas de gratinar o las cestas, déjelos en remojo en un fregadero lleno de agua caliente y jabonosa.

CONSEJOS ÚTILES

1. Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Si hay solapamiento de ingredientes, asegúrese de darles una sacudida transcurrida la mitad del tiempo de cocción que haya establecido.
2. El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con seleccionar la zona que quiere ajustar y, luego, pulse las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
3. Para convertir recetas de su horno convencional, rebaje 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.
4. En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.
5. Las placas de gratinar elevan los ingredientes de las cestas de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
6. Tras seleccionar una función de cocción, puedes pulsar el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar inmediatamente. La unidad se pondrá en marcha y funcionará a la temperatura y durante el tiempo que se hayan definido de forma predeterminada.
7. Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añada por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añada más cantidad de aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefiera.
8. Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro instantáneo para controlar la temperatura interna de carne y pescado. Una vez haya terminado el tiempo de cocción, retire la comida inmediatamente para evitar que se pase.
9. Para lograr un resultado óptimo, retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿Cómo ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa una sola zona?**
  Seleccione la zona activa y, luego, pulse las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa dos zonas?**
  Seleccione la zona deseada y, luego, pulse las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
- **¿Necesita la unidad precalentarse?**
  La unidad no necesita precalentarse.
- **¿Puedo cocinar distintas comidas en cada zona sin preocuparme de una contaminación cruzada?**
  Sí, ambas zonas están autocontenidas con elementos de calefacción y ventiladores independientes.
- **¿Cómo puedo detener la cuenta atrás?**
  El temporizador se detendrá de forma automática cuando retire las cestas de la unidad. Vuelva a insertar la cesta en el plazo de 2 minutos para reanudar la cocción o la unidad se apagará automáticamente.
- **¿Cómo pausar o parar una zona al usar ambas zonas?**
  Selecciona la zona en la que quieres que se detenga y, a continuación, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener).
- **¿Es seguro colocar la cesta en la encimera?**
  La cesta se calentará durante la cocción. Tome precauciones al manipularla y colóquela únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo debería usar la placa de gratinar?**
  Utilice la placa de gratinar cada vez que desee que la comida salga crujiente. La placa eleva la comida en la cesta para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, para que todos los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿Por qué no se ha cocinado por completo mi comida?**
  Asegúrese de que la cesta esté insertada por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la cesta sin que se solapen. Dé una sacudida a la cesta para mezclar ingredientes y lograr una textura crujiente uniforme. El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con usar las flechas izquierda para ajustar la temperatura o las flechas derechas para ajustar el tiempo.
- **¿Por qué se me ha quemado la comida?**
  Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?**
  En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Use palillos de madera para fijar la comida ligera y suelta, como la rebanada de pan superior de un bocadillo.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado líquido?**
  Sí, pero utilice la técnica de empanado adecuada. Es importante bañar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presione el pan firmemente sobre los ingredientes rebozados, para que el ventilador no expulse migas.
- **¿Cómo debo guardar el sensor en el compartimento?**
  En primer lugar, inserta el enchufe en el compartimento de almacenamiento y envuelve el cable siguiendo la flecha.
- **¿Por qué la pantalla se ha puesto en negro?**
  La unidad está en modo de espera. Pulse el botón de ⏻ encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Por qué hay un mensaje de "E" en la pantalla"?**
  La unidad no funciona correctamente. Contacta con Atención al cliente en el 900 839 453.

NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

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

Garantías de Ninja

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

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

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

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

IMPORTANTE:

- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- La garantía Ninja gratuita solo es válida en el país donde se compró el producto.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

¿Cuánto duran las garantías de los productos nuevos Ninja?

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

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

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

¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

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

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

NOTES

GRAZIE

per aver acquistato la friggitrice ad aria a Ninja FLEXDRAWER

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

NinjaKitchen.eu

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozio di acquisto del prodotto:

_____

DETTAGLI TECNICI

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

Watts: 2470W

Consumo energetico in modalità Spento: 0,4 W

SUGGERIMENTO: Il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR situata sul retro dell'unità accanto al cavo di alimentazione.



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute dell'uomo causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in maniera responsabile allo scopo di favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore può ritirare questo prodotto e garantire un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la friggitrice ad aria a Ninja FLEXDRAWER.

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

⚠ AVVERTENZE

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

19 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito il cestello rimovibile.

20 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.

21 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.

22 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che il cibo venga cotto in base alle temperature consigliate.

23 Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.

24 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie disponibili.

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

26 Se cade, il cibo può causare gravi bruciature. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.

27 Il cestello e la piastra di frittura raggiungono temperature estremamente elevate durante la cottura. Evitare il contatto fisico quando si estrae il cestello o la piastra dall'apparecchio.

28 Dopo l'estrazione, collocare **SEMPRE** il cestello o la piastra su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

29 NON inserire nell'unità i seguenti materiali: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrosti e simili, per evitare il rischio di incendi.

30 Prestare estrema attenzione quando si utilizzano contenitori costruiti in materiali differenti da metallo o vetro.

31 Utilizzare SEMPRE entrambe le mani e le maniglie ai lati per inserire/estrarre lo scomparto.

32 Per disconnettersi, Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulizia, smontaggio, montaggio o rimozione dei componenti e prima di riporlo.

33 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.

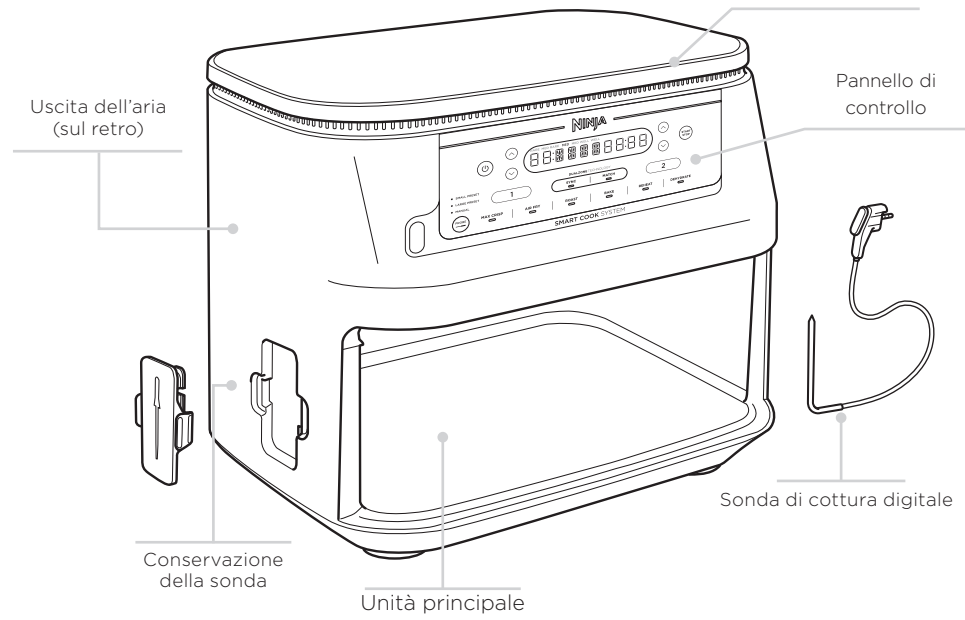
34 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.

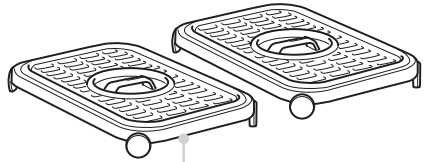
35 **NON** avvicinare le mani al cavo della sonda durante l'uso per evitare scottature o ustioni.

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

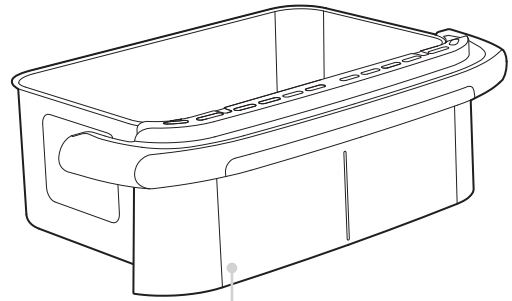
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI





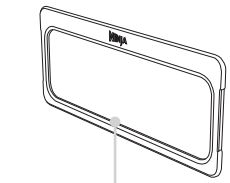
Piastre di frittura antiaderenti



Scomparto antiaderente da 10,4 litri

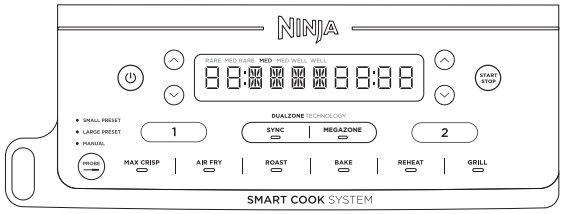
NOTA: Utilizzare entrambe le mani ai lati per inserire/estrarre lo scomparto.

NOTA: Dopo l'estrazione, collocare sempre il cestello o la piastra su una superficie resistente al calore.



Divisorio

PRESENTAZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA



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

PULSANTI FUNZIONE

MAX CRISP: indicata per i cibi surgelati come patatine fritte e nugget di pollo.

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA): utilizzare questa funzione per rendere il cibo croccante senza usare olio o usandone una quantità minima.

ROAST (COTTURA ARROSTO): utilizzare l'unità come forno per carni tenere e altro.

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

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

BAKE (COTTURA AL FORNO): prepara succulenti dolcetti e dessert al forno.

PULSANTI OPERATIVI

(1) Comando dell'uscita del cestello di sinistra (Zona 1).

(2) Comando dell'uscita del cestello di destra (Zona 2).

Frecce a sinistra: usa le frecce sul lato sinistro del display per selezionare la temperatura di cottura desiderata o il tipo di alimento proteico.

Frecce a destra: usa le frecce sul lato destro del display per selezionare il tempo e il livello di cottura.

Pulsante SYNC: sincronizza automaticamente i tempi di cottura per garantire che entrambe le zone finiscano contemporaneamente, anche se hanno tempi di cottura diversi.

Pulsante MEGAZONE: Rimuovere il divisorio per cucinare in un'unica zona da 10,4L.

Pulsante PROBE (SONDA): Utilizzarlo per selezionare le impostazioni predefinite Small (Piccolo), Large (Grande) o Manual (Manuale), quando si usa la sonda.

Pulsante di accensione: con il ⏻ pulsante si accende l'unità, si spegne e si interrompono tutte le funzioni di cottura.

MODALITÀ HOLD: quando in modalità SYNC, verrà visualizzata la dicitura Hold sull'unità. In una zona si cucinerà, mentre nell'altra zona sarà in modalità Hold fino a quando non si sincronizzano.

NOTA: se il pannello di controllo non viene utilizzato per più di 10 minuti, l'unità si spegne automaticamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
2. Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
3. Lavare i cestelli e le piastre di frittura in acqua calda e sapone, quindi risciacquarli e asciugarli completamente. I cestelli e le piastre di frittura sono gli **UNICI** componenti lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la vita dei cestelli, consigliamo il lavaggio a mano. Non lavare **MAI** l'unità principale o la sonda in lavastoviglie.
4. Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

USING THE NINJA Probe

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 è disponibile solo per la 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 (prima di collegare la sonda).
2. Inserire la sonda nell'alimento proteico seguendo la guida a pagina 109 per accertarsi che sia posizionata correttamente.
3. Collegare la sonda alla presa (posta 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: il cavo della sonda in eccesso può essere lasciato nello scomparto.

4. Una volta collegata la sonda alla relativa presa, selezionare la Zona 1 e la funzione di cottura desiderata. Utilizzare le frecce a sinistra 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. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per selezionare il tipo di alimento proteico e le frecce sul lato destro del display per impostare il grado di cottura interna desiderato. Se si preme il pulsante Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate.

TIPO DI ALIMENTO:	IMPOSTARE IL LIVELLO SU:
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 - al sangue (50˚C)
	Medio (55˚C)
	Medio - cotto (65˚C)
	Ben cotto (70˚C)
Manzo/Agnello	Al sangue (50˚C)
	Medio - al sangue (55˚C)
	Medio (60˚C)
	Medio - cotto (65˚C)
	Ben cotto (70˚C)

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

NOTA: i livelli di cottura predefiniti per MANZO/AGNELLO sono inferiori alla norma perché l'unità esegue una cottura di riporto rispetto alla temperatura indicata (5-10 °C).

6. Non è necessario effettuare il preriscaldamento. Una volta effettuate le selezioni, premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare la cottura. Sullo schermo verranno visualizzate sia la temperatura corrente della sonda sia quella programmata.
7. L'unità si arresterà automaticamente al raggiungimento del risultato di cottura desiderato.
8. Trasferire l'alimento su un piatto e lasciarlo riposare senza estrarre ancora la sonda. La cottura dell'alimento continuerà ancora per inerzia per circa 3-5 minuti fino a raggiungere il risultato desiderato. Questa fase è importante: senza la fase di riposo, il grado di cottura potrebbe essere "inferiore" a quanto previsto. I tempi di cottura per inerzia possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di alimento.

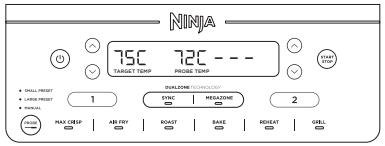
NOTA: la sonda sarà ROVENTE. Utilizzare dei guanti o delle pinze da forno per estrarre la sonda dagli alimenti.

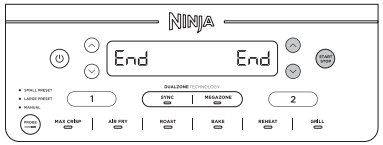
Utilizzo della funzione SYNC (SINCRONIZZAZIONE) con la sonda:

1. Per istruzioni sulla configurazione della sonda seguire i passaggi 1-3 a pagina 107.
2. Selezionare la Zona 1 e la funzione di cottura desiderata. Utilizzare il pulsante PROBE (SONDA) per selezionare l'impostazione predefinita Small (Piccolo) o Large (Grande) a seconda delle dimensioni dell'alimento proteico (per indicazioni consultare la Guida rapida). Utilizzare le frecce sul lato sinistro per selezionare il tipo di alimento proteico e le frecce sul lato destro per selezionare il risultato desiderato.
3. Selezionare la Zona 2 e la funzione di cottura desiderata. Impostare temperatura e tempo di cottura e selezionare SYNC (SINCRONIZZAZIONE). Premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.

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

4. 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.





5. 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 comparirà poi "End" (Fine).

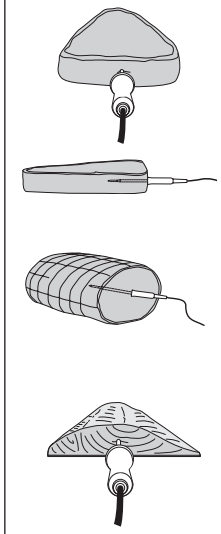
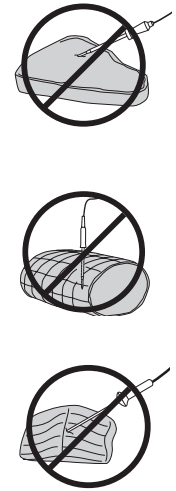
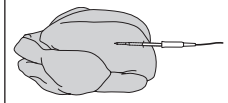
Utilizzo della funzione MEGAZONE con la sonda:

1. Rimuovere il divisorio. Selezionare la Zona 1 e la funzione di cottura desiderata. Utilizzare le frecce a sinistra per selezionare la temperatura di cottura. 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. Se si preme il pulsante Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate a pagina 107.

   Utilizzare le frecce sul lato sinistra del display per selezionare il tipo di alimento proteico e le frecce sul lato destro del display per impostare il grado di cottura interna desiderato.
2. Selezionare MEGAZONE, quindi premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.

UTILIZZO DELLA SONDA NINJA

COME INSERIRE CORRETTAMENTE LA SONDA

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

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso. Scollegarla dalla presa di corrente e aspettare che si sia raffreddata completamente prima di pulirla.

Parte/Accessorio	Metodo di pulizia	Lavabile in lavastoviglie?
Unità principale	Per pulire l'unità principale e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido **NOTA:** non immergere **MAI** l'unità principale in acqua o in altri liquidi. non lavare MAI in lavastoviglie l'unità principale.	**No**
Cassetto, divisorio e plastre da frittura	Si possono lavare in lavastoviglie o a mano. Dopo il lavaggio a mano, lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio. Per prolungare la vita dei cestelli, consigliamo il lavaggio a mano.	**Sì**
Sonda di cottura digitale	NON immergere alcuna parte della sonda nell'acqua o in altri liquidi. Raccomandiamo di pulirla unicamente con un panno umido.	**No**

Se sulla piastra di frittura o sui cestelli 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 in uno strato uniforme sul fondo del cestello senza sovrapposizioni. Se gli ingredienti si sovrappongono tra loro, ricordarsi di scuoterli quando è trascorsa la metà del tempo di cottura impostato.
2. È possibile impostare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Basta selezionare la zona che si desidera regolare, quindi premere le frecce a sinistra per regolare la temperatura o le frecce a destra per regolare il tempo.
3. Per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.
4. Può capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi più leggeri all'interno del cestello. Per evitare questo inconveniente, fissare i cibi (ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino) con degli stuzzicadenti.
5. La piastra di frittura solleva gli ingredienti nel cestello in modo che l'aria possa circolare attorno a loro e che il livello di croccantezza sia uniforme.
6. Dopo aver selezionato una funzione di cottura, è possibile premere il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto) per avviare immediatamente la cottura. L'unità funzionerà in base alla temperatura e al tempo predefiniti.
7. Per ottenere i migliori risultati con verdura fresca e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaio d'olio. Aggiungere più olio in base alle esigenze per ottenere così il livello di croccantezza desiderato.
8. Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Si consiglia di utilizzare un termometro a lettura istantanea per monitorare la temperatura interna di carne e pesce. Una volta terminato il tempo di cottura, estrarre immediatamente il cibo per evitare una cottura eccessiva.
9. Per ottenere i migliori risultati, estrarre immediatamente il cibo una volta completato il tempo di cottura così da non cuocere eccessivamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- **Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso una sola zona?**
  Selezionare la zona attiva, quindi premere le frecce a sinistra per regolare la temperatura o le frecce a destra per regolare il tempo.
- **Come faccio a regolare la temperatura o il tempo se uso le due zone?**
  Selezionare la zona desiderata, quindi usare le frecce a sinistra per regolare la temperatura o le frecce a destra per regolare il tempo.
- **L'unità ha bisogno di essere preriscaldata?**
  L'unità non ha bisogno di essere preriscaldata.
- **Posso cuocere alimenti diversi in ciascuna zona senza dovermi preoccupare che i sapori si mescolino?**
  Sì, entrambe le zone sono autonome, con elementi riscaldanti e ventole separate.
- **Come è possibile mettere in pausa il conto alla rovescia?**
  Il conto alla rovescia si metterà in pausa automaticamente rimuovendo i cestelli dall'unità. Reinserire il cestello entro 2 minuti per riprendere la cottura o l'unità si spegnerà automaticamente.
- **Come faccio a interrompere una zona quando le uso entrambe?**
  Seleziona la zona che desideri arrestare, quindi premi il pulsante START/STOP (Avvio/Arresto).
- **Il cestello può essere collocato sul piano di lavoro?**
  Il cestello si riscalderà durante la cottura. Maneggiarlo con cautela e collocarlo solo su superfici resistenti al calore.
- **Quando devo usare la piastra di frittura?**
  Utilizzare la piastra di frittura per rendere i cibi croccanti. La piastra solleva il cibo nel cestello per consentire all'aria di scorrere al di sotto e intorno ad essa, in modo da cuocere gli ingredienti uniformemente.
- **Perché la mia pietanza non si è cotta completamente?**
  Verificare che il cestello sia completamente inserito durante la cottura. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo del cestello senza sovrapposizioni. Per una croccantezza uniforme, scuotere gli ingredienti. È possibile impostare la temperatura e il tempo in qualsiasi momento durante la cottura. Selezionare le frecce a sinistra per regolare la temperatura o le frecce a destra per regolare il tempo.
- **Perché il cibo si è bruciato?**
  Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- **Perché alcuni ingredienti si spostano con la frittura ad aria?**
  Può capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi più leggeri all'interno del cestello. Utilizzare stuzzicadenti da cocktail per fissare il cibo leggero, ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino.
- **È possibile friggere ad aria ingredienti immersi nella pastella?**
  Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. È importante cospargere i cibi innanzitutto con la farina, quindi con l'uovo e infine con il pangrattato. Premere forte l'impanatura sugli ingredienti pastellati, così le briciole non verranno sparpagliate dalla ventola.
- **Come devo riporre la sonda nello scomparto?**
  In primo luogo, inserisci l'estremità della presa nell'alloggiamento, poi avvolgi il cavo seguendo la freccia.
- **Perché il display è diventato nero?**
  L'unità si trova in modalità Standby. Premere il pulsante ⏻ di accensione per riattivarla.
- **Perché sul display appare la lettera "E"?**
  L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961 655.

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 prodotto Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 035 863**) è attiva dalle ore 09:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e il cliente verrà messo direttamente in contatto con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito **ninjakitchen.it**

Come devo fare per registrare la mia garanzia estesa Ninja?

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

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

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

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- La Garanzia gratuita Ninja è valida solo nel paese in cui è stato acquistato il prodotto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

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

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

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

Per quanto tempo sono garantiti gli prodotti Ninja nuovi?

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

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

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

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

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

Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

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

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

NOTES

BEDANKT

voor de aanschaf van de Ninja FLEXDRAWER Air Fryer

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

NinjaKitchen.eu

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____
(aankoopbewijs bewaren)

Winkel waar u het product hebt gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Vermogen: 2470W

Stroomverbruik in de Uit-modus: 0,4 W

TIP: U kunt het model- en serienummer op het label met de QR-code vinden dat zich aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel bevindt.



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies voordat u uw Ninja FLEXDRAWER Air Fryer gaat gebruiken.

Als u elektrische apparatuur gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

⚠ WAARSCHUWINGEN

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

21 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Gebruik **NIET** te veel eten tijdens het koken. Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.

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

23 Als er zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.

24 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.

25 U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet voedsel bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.

26 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.

27 De lade en crispplaat worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u de lade of plaat uit het apparaat verwijdert.

28 Plaats de lade of plaat **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.

29 Plaats GEEN van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic, ovenzakken en dergelijke. Dit kan brand veroorzaken.

30 Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van bakken of schalen die zijn gemaakt van andere materialen dan metaal of glas.

31 Gebruik **ALTIJD** twee handen en de handgrepen aan de zijkanten van de lades om de lade te plaatsen/verwijderen.

32 Om los te koppelen, trekt u de stekker uit het stopcontact en kunt u het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of opbergt.

33 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.

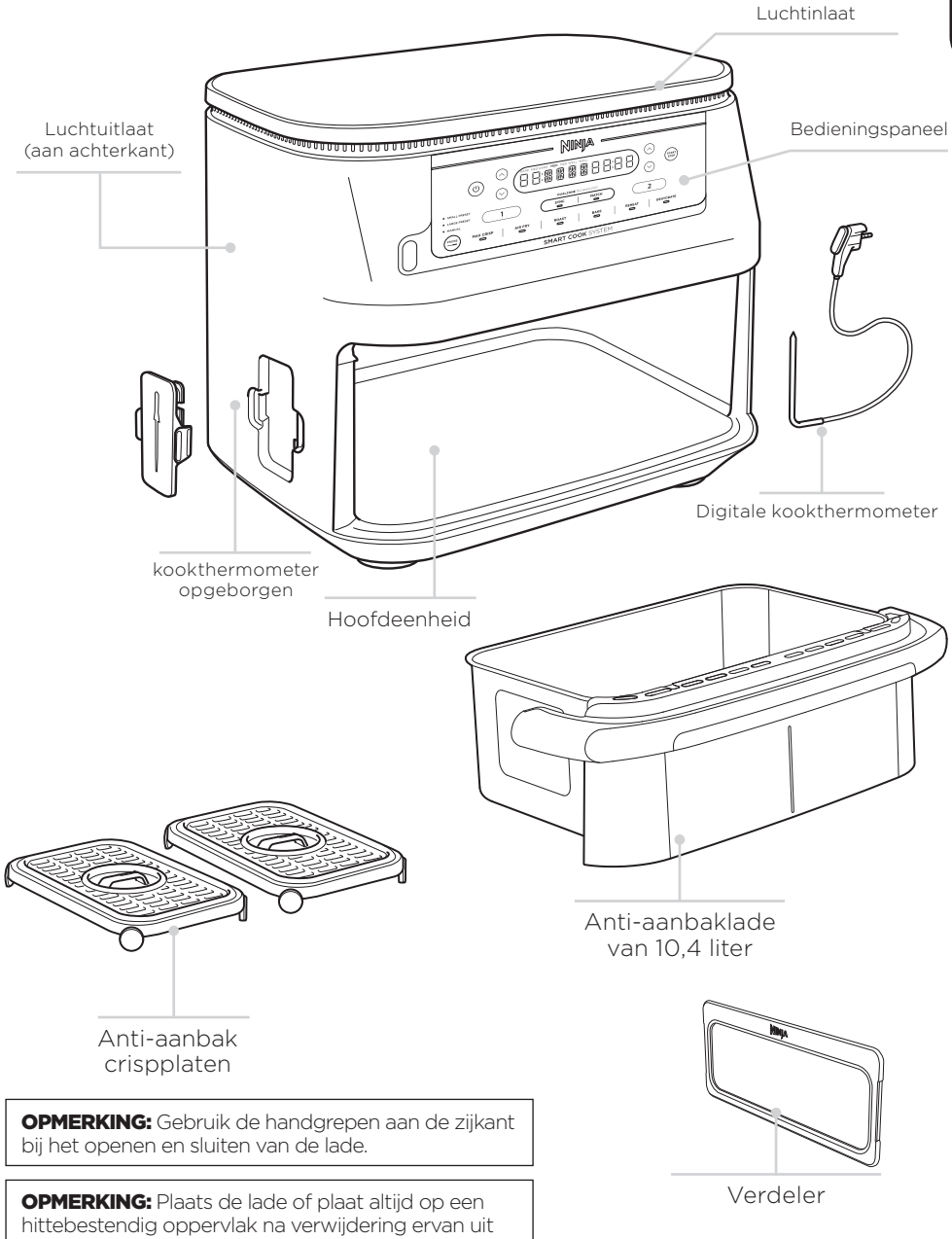
34 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

35 Houd uw handen **UIT** de buurt van het snoer van de thermometer wanneer de airfryer in gebruik is om brandwonden te voorkomen.

	Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan persoonlijk letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.
	Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

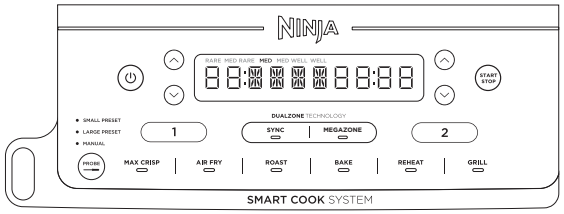
ONDERDELEN



OPMERKING: Gebruik de handgrepen aan de zijkant bij het openen en sluiten van de lade.

OPMERKING: Plaats de lade of plaat altijd op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat.

INFORMATIE OVER UW AIRFRYER



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

FUNCTIEKNOPPEN

MAX CRISP: Het beste voor bevroren voedsel zoals frites en kipnuggets.

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

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

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

GRILL (GRILLEN): Biedt de mogelijkheid om op het aanrecht uw favoriete eiwitten, plantaardige eiwitten en groenten te grillen.

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).

Linker pijlen: Gebruik de pijlen aan de linkerkant van het display om de gewenste kooktemperatuur te of proteïnetype te selecteren.

Rechtse pijlen: Gebruik de pijlen aan de rechterkant van het display om de kooktijd of het kookniveau te selecteren.

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

MEGAZONE-knop: Verwijder de Verdeler and om in één 10,4L zone te koken.

THERMOMETER knop: Selecteer Kleine Voorkeuze, Grote Voorkeuze of Handmatig bij gebruik van de thermometer.

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

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

LET OP: Als er gedurende 10 minuten geen interactie met het bedieningspaneel plaatsvindt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
2. Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
3. Was de laden en de 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. Reinig de hoofdeenheid of thermometer **NOOIT** in de vaatwasser.
4. Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm (6 inch) ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

USING THE NINJA Probe

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.

OPMERKING: De thermometer is alleen beschikbaar in Zone 1.

1. Verwijder het opbergvak van de sonde aan de linkerkant van het bedieningspaneel. Wikkel vervolgens het snoer van het opbergvak uit om de thermometer te verwijderen. Verwijder de lade (voordat u de thermometer aansluit).
2. Plaats de thermometer in het eiwit met behulp van de gids op pagina 129 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 een klik en voelt als de thermometer volledig is ingebracht. Plaats het opbergvak terug aan de zijkant van het bedieningspaneel.

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

4. Zodra de thermometer in het stopcontact is gestoken, selecteert u Zone 1 en vervolgens de gewenste kookfunctie. Gebruik de linkerpijlen om de kooktemperatuur aan te passen.
5. Kies met de THERMOMETER-knop de voorkeuze Klein of Groot, afhankelijk van de grootte van het eiwit. Gebruik de pijlen links van de display om uw gewenste proteïne te kiezen en de pijlen rechts van de display om het interne kookniveau van uw voedsel in te stellen. Gebruik, wanneer u de Handmatig-knop gebruikt, aanbevolen interne kooktemperaturen.

TYPE VOEDSEL:	STEL NIVEAU IN OP:
Vis	Licht doorbakken (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Half doorbakken (60˚C)
	Doorbakken (65˚C)
Kip/kalkoen	Doorbakken (75˚C)
Varkensvlees	Licht doorbakken (50˚C)
	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 het bureau voor voedselnormen voor aanbevolen voedselveilige temperaturen.

LET OP: Vooraf ingestelde kookniveaus voor RUNDVLEES/LAM zijn lager dan de normaal aanbevolen niveaus, aangezien het apparaat 5-10°C zal doorkoken.

6. Er is geen voorverwarming nodig. Nadat u uw keuzes hebt gemaakt, drukt u op START/STOP-knop om te beginnen met koken. Het scherm toont de huidige temperatuur en de doeltemperatuur.
7. Het bedieningspaneel stopt automatisch wanneer het gewenste resultaat is bereikt.
8. Breng het eiwit over op een bord om te rusten. De thermometer hoeft niet meer ingebracht te worden. De proteïne 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 proteïne.

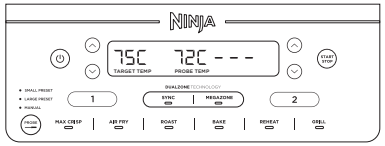
LET OP: De thermometer zal HEET zijn. Gebruik ovenhandschoenen of een tang om de thermometer uit het voedsel te halen.

SYNC gebruiken met thermometer:

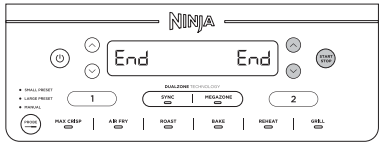
1. Zie stap 1-3 op pagina 127 voor instructies over het instellen van de thermometer.
2. Druk op Zone 1 en selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de THERMOMETER-knop om de voorkeuze Klein of Groot te selecteren, afhankelijk van de grootte van het eiwit (zie de SnelStartgids voor richtlijnen). Gebruik de pijlen aan de linkerkant om het eiwit te selecteren en de pijlen aan de rechterkant om het gewenste resultaat te selecteren.
3. Druk op Zone 2 en selecteer de gewenste kookfunctie. Stel tijd en temperatuur in en selecteer SYNC. Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.

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

4. 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.



5. Wanneer het koken in beide zones is voltooid, verschijnt “rest” op het display voor Zone 1. Het display knippert dan 3 keer “COOL” en vervolgens “End”.and then “End”.



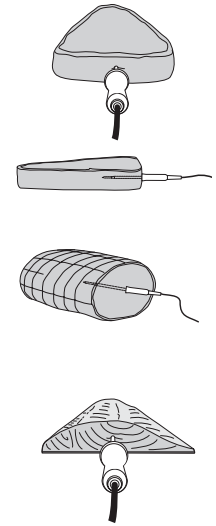
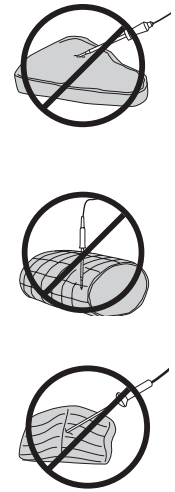
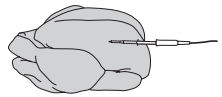
MEGAZONE gebruiken met Thermometer:

1. Verwijder de Verdeler. Druk op Zone 1 en selecteer de gewenste kookfunctie. Gebruik de linker pijlen om de gewenste kooktemperatuur te selecteren. Gebruik de THERMOMETER-toets om de voorkeuze Klein of Groot te selecteren, afhankelijk van de grootte van het eiwit. Raadpleeg de SnelStartgids voor richtlijnen. Gebruik, bij gebruik van Handmatig-knop, de hieronder aanbevolen interne kooktemperaturen op pagina 127.

   Gebruik de pijlen interne van de display om het gewenste proteïne te kiezen en de pijlen links van de display om het rechts kookniveau van uw voedsel in te stellen.
2. Selecteer MEGAZONE en druk dan op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.

GEBRUIK VAN DE NINJA-SONDE

HOE U DE THERMOMETER CORRECT PLAATST

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD

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

Onderdeel/ accessoire	Reinigingsmethode	Vaatwasmachine-bestendig?
Hoofdeenheid	Veeg de hoofdeenheid en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen **OPMERKING:** Dompel de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of een andere vloeistof. Doe de hoofdeenheid **NOOIT** in de vaatwasser.	**Nee**
Lade, Tussenschot en crispplaten	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 te wassen.	**Ja**
Digitale kookthermometer	Dompel **GEEN** enkel deel van de thermometer onder in water of andere vloeistoffen. We raden aan om alleen met een vochtige doek schoon te maken.	**Nee**

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

HANDIGE TIPS

1. Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schudt u ze halverwege de ingestelde kooktijd heen en weer.
2. De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Selecteer de zone die u wilt aanpassen en druk vervolgens op de linker pijlen om de temperatuur aan te passen of op de rechtse pijlen om de tijd aan te passen.
3. Om recepten van uw traditionele oven over te zetten, gaat u uit van een verlaging van de temperatuur met 10°C. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.
4. Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Om dat tegen te gaan kunt u ingrediënten (zoals het bovenop liggende sneetje brood van een sandwich) met cocktailprikkers vast te steken.
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 START/STOP-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 tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. We raden aan om een direct uitleesbare thermometer te gebruiken om de interne temperatuur van vlees en vist te controleren. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
9. Voor het beste resultaat moet u voedsel onmiddellijk nadat de kooktijd is voltooid verwijderen om overgaring te voorkomen.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

- **Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik een enkele zone gebruik?**
  Selecteer de actieve zone en gebruik vervolgens de linker pijlen om de temperatuur aan te passen of op de rechtse 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 linker pijlen om de temperatuur aan te passen of op de rechtse pijlen om de tijd aan te passen.
- **Moet apparaat worden voorverwarmd?**
  Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.
- **Kan ik in elke zone verschillende gerechten koken en hoef ik me geen zorgen te maken over smaken die elkaar beïnvloeden?**
  Ja, beide zones zijn zelfstandig met afzonderlijke verwarmingselementen en ventilatoren.
- **Hoe pauzeer ik het aftellen?**
  De timer zal automatisch pauzeren zodra u de laden uit het apparaat haalt. Plaats de lade binnen 2 minuten opnieuw om het koken te hervatten of het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.
- **Hoe stop ik één zone wanneer ik beide zones gebruik?**
  Selecteer de zone die u wilt stoppen en klik dan op de START/STOP-knop.
- **Is het veilig om de lade op het aanrecht te zetten?**
  De lade wordt heet tijdens het koken. Wees voorzichtig bij het hanteren van de lade en zet deze alleen op hittebestendige oppervlakken neer.
- **Wanneer moet ik de crispplaat gebruiken?**
  Gebruik de crispplaat indien u wilt dat het eten knapperig wordt. De plaat verhoogt het voedsel in de lade, zodat lucht er onder en rondom kan stromen om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- **Waarom is mijn eten niet volledig gekookt?**
  Zorg ervoor dat de lade tijdens het koken volledig geplaatst is. Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de lade zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Schud de ingrediënten in de lade los om ervoor te zorgen dat alles even krokant wordt. De kooktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Gebruik de linker pijlen om de temperatuur aan te passen of de rechtse pijlen om de tijd aan te passen.
- **Waarom is mijn eten verbrand?**
  Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- **Waarom worden sommige ingrediënten in de rondte geblazen tijdens het airfryen?**
  Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichte ingrediënten rond blaast. Gebruik houten cocktailprikkers om los, voedsel met een licht gewicht vast te prikken, zoals de bovenste snee brood op een sandwich.
- **Kan ik natte, gepaneerde ingrediënten airfryen?**
  Ja, maar alleen als de juiste paneertechniek wordt gebruikt. Het is belangrijk om voedsel eerst met bloem, dan met ei, en vervolgens pas met broodkruimels te paneren. Druk het paneermeel stevig op de gepaneerde ingrediënten, zodat kruimels niet door de ventilator eraf worden geblazen.
- **Hoe berg ik de Probe op in het compartement?**
  Steek eerst het stekkeruiteinde in het opbergvak en wikkel het snoer rond volgens de pijl.
- **Waarom werd het weergavescherm zwart?**
  Het apparaat is op de stand-by-stand overgegaan. Druk op de ⏻ aan-/uitknop om het apparaat aan te zetten.
- **Waarom verschijnt er een “E”-bericht op het weergavescherm?**
  Het apparaat functioneert niet goed. U vindt online ondersteuning op ninjakitchen.eu.

NINJA

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Wanneer een consument in Nederland een product koopt, krijgt hij/zij wettelijke rechten met betrekking tot de kwaliteit van het product (uw wettelijke rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Ninja hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven 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 product van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt online ondersteuning op **ninjakitchen.nl**

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

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

• Datum van aankoop van de product

Bezoek **ninjakitchen.nl** om online te registeren

BELANGRIJK:

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

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

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

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

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

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

Hoe lang krijg ik garantie op een nieuw product van Ninja?

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

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

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

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

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

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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

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

NOTES

TUSEN TAKK
for kjøpet av Ninja FLEXDRAWER Air Fryer

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

NinjaKitchen.eu

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikk for kjøp: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Effekt: 2470 W

Strømforbruk for Av-modus: 0,4 W

TIPS: Du finner modellnummer og serienummer på QR-kodeetiketten på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingssystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Les alle instruksjonene før du bruker Ninja FLEXDRAWER Air Fryer.

Følg alltid elementære sikkerhetsregler ved bruk av elektriske apparater, inkludert følgende:

⚠ ADVARSLER

1. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
2. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** tillat barn å bruke eller leke med apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn
3. **IKKE** plasser eller lagre noe på toppen av produktet når det er i bruk.
4. **IKKE** sett apparatet på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn eller på en komfyr.
5. **ALDRI** – bruk ikke en stikkontakt under benken.
6. **ALDRI** – dette apparatet må ikke kobles til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
7. **IKKE** bruk skjøteledning. Strømledningen er med hensikt kort for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å unngå at personer snubler i den.
8. For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** dyppes i vann eller andre væsker. Tilbered maten kun i skuffen som følger med.
9. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Hvis apparatet fungerer feil eller er skadet på en eller annen måte, må du umiddelbart slutte å bruke det og ringe kundeservice.
10. **ALLTID** – du må kontrollere at apparatet er montert riktig før bruk.
11. **IKKE** dekk til luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og kan føre til at enheten skades eller overopphetes.
12. Før du setter den uttakbare skuffen inn i hovedenheten, må du sørge for at både skuffen og enheten er rene ved å tørke dem med en myk klut.
13. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
14. Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** flytt apparatet under bruk.
15. **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
16. **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av SharkNinja. Sett ikke tilbehør inn i en mikrobølgeovn, brødristerovn, varmluftsovn eller tradisjonell stekeovn, eller på en keramisk koketopp, elektrisk kokeplate, gassbrenner eller utendørsgrill. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskade.
17. **ALLTID** – du må kontrollere at skuffen er lukket skikkelig før du starter.
18. Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.
19. **IKKE** bruk apparatet uten at den uttakbare skuffen er satt inn.
20. **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

21 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll under matlaging. Overfylling kan forårsake personskade eller skade på eiendom, og kan gjøre apparatet mindre trygt å bruke.

22 Spenningen i stikkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.

23 Skulle det komme svart røyk ut av enheten, må du straks trekke støpselet ut av stikkontakten. Vent til det ikke kommer ut mer røyk før du begynner å ta ut noe tilbehør.

24 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** bruke beskyttende grytekluter eller varmeisolerende ovnsvotter og benytte tilgjengelige håndtak.

25 Vær ytterst forsiktig når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.

26 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold apparatet og ledningen unna barn. **IKKE** la ledningen henge utenfor kanten av bordet eller benken, og den må ikke komme nær varme overflater.

27 Skuffen og crisppannen blir svært varme under stekingen. Unngå berøring mens du tar skuffen eller platen ut av apparatet.

28 Sett **ALLTID** skuffer og crisppanner på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.Insert below and renumber following warnings

29 IKKE plasser noen av følgende materialer i enheten: Papir, papp, plast, poser og lignende. De kan forårsake brann.

30 Det må utvises ekstrem forsiktighet ved bruk av beholdere som er laget av andre materialer enn metall eller glass.

31 **ALLTID** bruk to hender og håndtakene på sidene av skuffene for å sette inn eller ta ut skuffen.

32 Frakoble ved å slå av (OFF) alle brytere og trekke støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.

33 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra disse artiklene og komme i kontakt med elektriske deler, noe som kan medføre elektrisk støt.

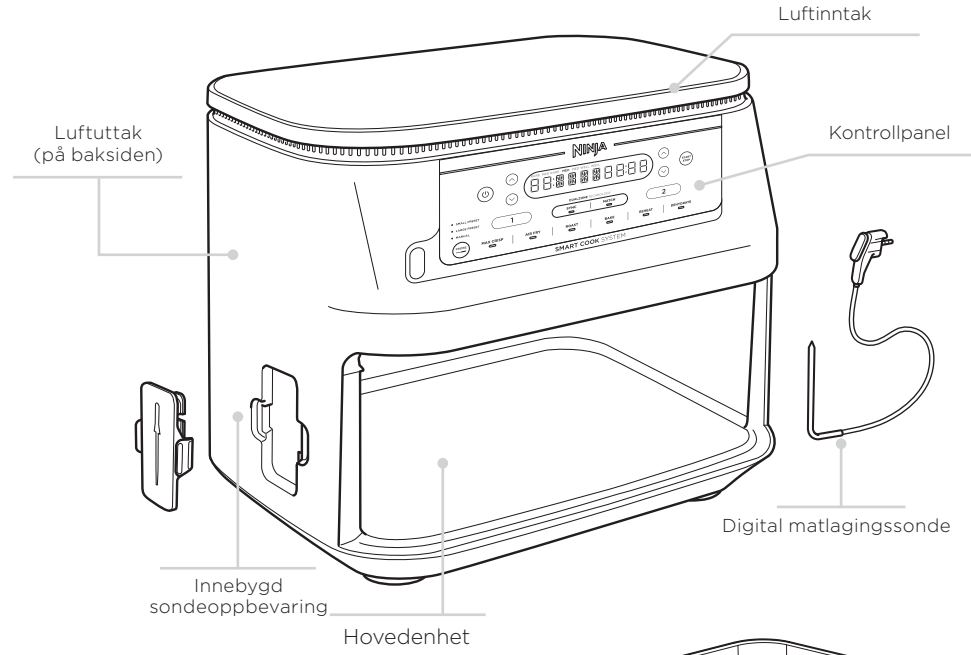
34 Les «Rengjøring og vedlikehold»-avsnittet vedrørende informasjon om regelmessig vedlikehold av apparatet.

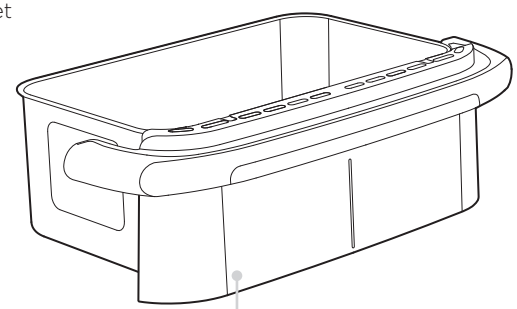
35 **IKKE** hold hendene i nærheten av temometerkabelen når den er i bruk, for å unngå brannskader eller skålding.

	Indikerer behov for å lese og gjennomgå instrukser for å lære om drift og bruk av produktet.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.
	Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

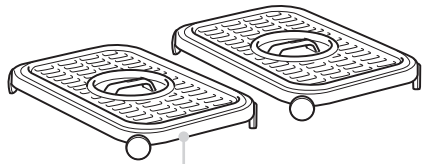
TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER





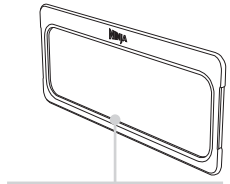
10,4 l Klebefrie skuffer



Klebefrie crisppanner

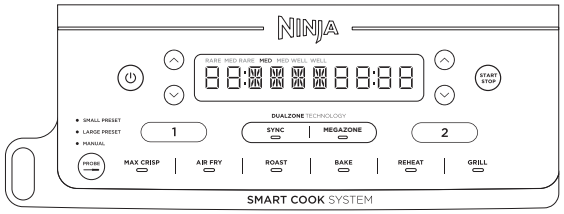
MERK: Bruk håndtakene på siden når du åpner eller lukker skuffen.

MERK: Sett ALLTID skuffer og crisppanner på en varmefast overflate.



Skillevegg

BLI KJENT MED LUFTFRITYRKOKEREN



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

FUNKSJONSKNAPPER

MAX CRISP: Best for frossen mat som pommes frites og kyllingnuggets.

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

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

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

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

BAKE: Lag nydelige bakverk og desserter.

BETJENINGSKNAPPER

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

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

Venstre piler: Bruk pilene på venstre side av displayet for å velge ønsket tilberedningstemperatur eller proteintype.

Høyre piler: Bruk pilene på høyre side av displayet for å velge tilberedningstid eller tilberedningsnivå.

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

MEGAZONE-knappen: Fjern skillevegg for å lage mat i ein 10,4L sone.

PROBE (sonde)-knapp: Bruk for å velge Small Preset (liten forhåndsinnstilling), Large Preset (stor forhåndsinnstilling) eller Manual (manuell) når du bruker sonden.

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

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

MERK: Enheten vil automatisk slå seg av etter 10 minutter uten samhandling med kontrollpanelet.

FØR FØRSTE BRUK

1. Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
2. Ta alt tilbehøret ut av emballasjen, og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
3. Vask skuffene og crisppannene i varmt såpevann, og skyll og tørk dem grundig. Skuffene og crisppannene er de **ENESTE** delene som kan vaskes i oppvaskmaskin. Vi anbefaler imidlertid håndvask for å forlenge levetiden til skuffene. **ALDRI** – vask hovedenheten i oppvaskmaskin.
4. Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.

BRUKE NINJA PROBE

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

MERK: Sonden er kun tilgjengelig for Zone 1 (sone 1).

1. Fjern sondeoppbevaringsrommet plassert på venstre side av enheten. Ta deretter ledningen ut fra rommet for å fjerne sonden. Fjern skuffen (før du plugger inn sonden).
2. Sett inn sonden i proteinet ved å følge veiledningen på side 149 for å sikre at sonden er plassert riktig.
3. Plugg sonden 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 sonden er helt satt inn. Plasser oppbevaringsrommet tilbake på siden av enheten.

MERK: Overskytande probetråd kan liggje i skuffa.

4. Når sonden er plugget inn i kontakten, velg Zone 1 (sone 1) og deretter ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk pilene til venstre til å justere tilberedningstemperatur.
5. Bruk PROBE (sonde)-knappen til å velge enten Small Preset (liten forhåndsinnstilling) eller Large Preset (stor forhåndsinnstilling), avhengig av størrelsen på proteinet. Bruk pilene til venstre for displayet for å velge protein og pilene til høyre for displayet for å stille inn ønsket indre resultat for maten. Hvis du bruker Manual (manuell)-knappen, bruk de anbefalte interne tilberedningstemperaturene.

TYPE MAT:	SETT NIVÅ TIL:
Fisk	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Kylling / kalkun	Well Done (75°C)
Svin	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Biff / lam	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

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

MERK: Forhåndsinnstilte tilberedningsnivåer for BEEF/LAMB (STORFEKJØTT/LAM) er lavere enn vanlig anbefaling, ettersom enheten beregner hviletid 5–10°C.

6. Forvarming er ikke nødvendig. Når du har gjort valgene dine, trykk på START/STOP-knappen for å begynne tilberedningen. Skjermen vil vise den gjeldende sonde-temperaturen samt måltemperaturen.
7. Enheten vil automatisk stoppe når ønsket resultat er oppnådd.
8. Overfør proteinet til en tallerken for å hvile. Sonden 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, 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.

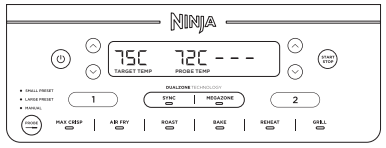
MERK: Sonden vil være VARM. Bruk enten grytekluter eller tang for å ta sonden ut av maten.

Bruke SYNC (synkronisering) med sonden:

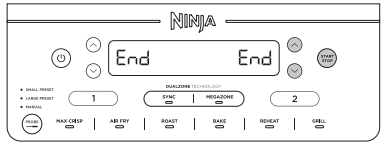
1. Referer til trinn 1–3 på side 147 for instruksjoner for oppsett av sonden.
2. Trykk på Zone 1 (sone 1) og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk PROBE (sonde)-knappen til å velge enten Small Preset (liten forhåndsinnstilling) eller Large Preset (stor forhåndsinnstilling), avhengig av størrelsen på proteinet (se hurtigstartveiledning for veiledning). Bruk pilene på venstre side for å velge proteinet og pilene på høyre side for å velge ønsket resultat.
3. Trykk på Zone 2 (sone 2) og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Angi tiden og temperaturen og velg SYNK. Trykk på START/STOP-knappen for å begynne tilberedning.

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

4. Mens Zone 1 (sone 1) fortsetter for å nå måltemperatur vil Zone 2 (sone 2) begynne å tilberede. Displayet vil vise fremdriftsindikatorer under tilberedningsyklusen. Velg Zone 2 (sone 2) for å se gjenværende tilberedningstid.



5. Når tilberedningen er fullført i begge soner vil «rest» (hvile) vises på displayet for Zone 1 (sone 1). Displayet vil deretter blinke «COOL» (avkjøling) 3 ganger og deretter «End» (ferdig).



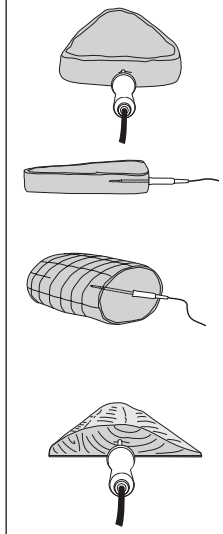
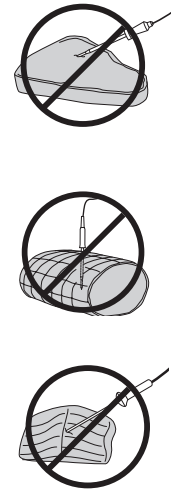
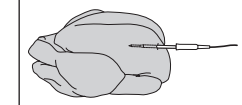
Bruke MEGAZONE med sonde:

1. Fjern skillevegg. Trykk på Zone 1 (sone 1) og velg ønsket tilberedningsfunksjon. Bruk pilene til venstre for å velge ønsket tilberedningstemperatur. Bruk PROBE (sonde)-knappen til å velge Small Preset (liten forhåndsinnstilling) eller Large Preset (stor forhåndsinnstilling), avhengig av størrelsen på proteinet. Se hurtigstartveiledningen for veiledning. Hvis du bruker Manual (manuell)-knappen, bruk de anbefalte interne tilberedningstemperaturene på side 147.

   Bruk pilene til venstre for displayet for å velge ønsket proteinet og pilene til høgre for displayet for å stille inn det indre resultatet.
2. Velg MEGAZONE, trykk deretter på START/STOP-knappen for å begynne tilberedningen.

BRUKE NINJA PROBE

SLIK SETTER DU INN SONDEN RIKTIG

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

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

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Del/tilbehør	Rengjøringsmetode	Oppvaskmaskin-sikker?
Hovedenhet	Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut **MERK: ALDRI** – hovedenheten må ikke dyppes i vann eller annen væske. **ALDRI –** hovedenheten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.	**Nei**
Skuffer, Skillevegg og crisppanner	Disse kan vaskes i oppvaskmaskinen eller for hånd. Vaskes de for hånd, skal delene lufttørke eller tørkes av med et håndkle etterpå. Vi anbefaler håndvask for å forlenge levetiden til skuffene.	**Ja**
Digital matlagingssonde	**IKKE** senk ledningen eller kontakten ned i vann eller annen væske. Vi anbefaler rengjøring med en fuktig klut.	**Nei**

Hvis det er fastbrente matrester på crisppannene 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 venstre piler for å justere temperaturen eller høyre piler 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 luftfrityrkokeren. Dette kan dempes ved å feste maten (for eksempel den øverste skiven i en sandwich) med cocktailspyd i tre.
5. Crisppannene hever ingrediensene i skuffene slik at luften kan sirkulere under og rundt ingrediensene og gi et jevnt og sprøtt resultat.
6. Når du har valgt en stekefunksjon, kan du trykke på START/STOP-knappen for å begynne steking umiddelbart. Enheten kjører på standard temperatur og tid.
7. For å få best mulig resultat med ferske grønnsaker og poteter, bruk minst én spiseskje olje. Tilsett mer olje ved behov for å få et sprøere resultat.
8. Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Det er anbefalt å måle kjernetemperaturen i kjøtt og fisk med et steketermometer. Ta ut maten så snart steketiden er ferdig for å unngå oversteking.
9. Du får best resultat ved å ta maten ut så snart steketiden er fullført for å unngå overkoking.

RETNINGSLINJER FOR FEILSØKING

- **Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker en enkelt sone?**
  Velg den aktive sonen og bruk venstre piler til å justere temperaturen eller høyre piler til å justere tiden.
- **Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker to soner?**
  Velg ønsket sone og bruk venstre piler til å justere temperaturen eller høyre piler til å justere tiden.
- **Må enheten forvarmes?**
  Det er ikke nødvendig å forvarme enheten.
- **Kan jeg tilberede forskjellige matvarer i hver sone uten å være redd for krysskontaminering?**
  Ja, de to sonene er uavhengige og har separate varmeelementer og vifter.
- **Hvordan kan jeg pause nedtellingen?**
  Nedtellingsuret pauser automatisk når du fjerner skuffene fra enheten. Sett inn skuffen igjen innen 2 minutter for å gjenoppta tilberedningen, ellers vil enheten automatisk slå seg av.
- **Hvordan kan jeg stoppe én sone når begge sonene er i bruk?**
  Velg sonen du ønsker å stoppe, og trykk deretter på START/STOPP-knappen.
- **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 crisppannen?**
  Bruk crisppannen når du vil at den tilberedte maten skal bli sprø. Pannen hever maten i skuffen slik at luft kan strømme under og rundt den for å tilberede ingrediensene jevnt.
- **Hvorfor ble ikke maten gjennomstekt?**
  Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under 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 venstre piler for å justere temperaturen eller høyre piler for å justere tiden.
- **Hvorfor ble maten brent?**
  Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når matlagingstiden er over for å unngå oversteking.
- **Hvorfor blåser noen ingredienser rundt under luftfritering?**
  Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i luftfrityrkokeren. Bruk cocktailspyd i tre til å feste lettere matvarer, som for eksempel den øverste skiven i en sandwich.
- **Kan jeg luftsteke fuktige, panerte ingredienser?**
  Ja, men bruk riktig teknikk for påføring av griljermel. Det er viktig at maten dekkes av mel før du påfører egg og griljermel. Trykk griljeringsmelet godt på ingredienser dekket med røre, slik at smulene ikke blåser av med viften.
- **Hvordan lagrer jeg proben i rommet?**
  Sett først pluggenden inn i lagringsrommet og pakk ledningen rundt ved å følge pilen.
- **Hvorfor ble skjermen svart?**
  Enheten er i hvilemodus. Trykk på ⏻ strømknappen for å slå den på igjen.
- **Hvorfor står det en «E» på skjermen?**
  Enheten fungerer ikke ordentlig. Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu.

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når en forbruker kjøper et produkt i 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 **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 produkt:

- Kjøpsdato for produkt (kvittering eller følgeseddel).

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

VIKTIG:

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Den frie Ninjagarantien er kun gyldig i landet der produktet ble kjøpt
- Ta vare på kvitteringen til enhver tid. Hvis du må benytte deg av garantien, må vi ha kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, kan det føre til at garantien oppheves.

Hva er fordelene ved å registrere den frie Ninjagarantien?

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

Hvor lang er garantien for nye Ninja-produkt?

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

Hva dekkes av den frie Ninja-garantien?

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

Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?

1. Normal slitasje på bruksdeler (som for eksempel tilbehør). Erstatningsdeler er tilgjengelig for kjøp på **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-produkt har også utviklet vårt utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør. Du finner et komplett utvalg av reservedeler fra Ninja, erstatningsdeler/tilbehør for alle Ninjaprodukt på **ninjakitchen.eu**

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

NOTES

DZIĘKUJEMY

za zakup produktu Ninja FLEXDRAWER frytkownica beztłuszczowa

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: 220-240V~, 50-60Hz

Moc: 2470 W

Pobór mocy w trybie Wyłączenia: 0,4 W

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

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem produktu Ninja FLEXDRAWER Air Fryer.

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. Trzymaj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia przez dzieci. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
3. **NIE WOLNO** niczego umieszczać ani przechowywać na produkcie podczas jego używania.
4. **NIE UMIESZCZAJ** urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego lub na rozgrzanym piekarniku lub kuchence.
5. **NIGDY** nie należy używać gniazdka elektrycznego poniżej blatu.
6. **NIGDY** nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
7. **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.
8. W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotuj tylko w szufladzie dołączonej do urządzenia.
9. 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 Biurem Obsługi Klienta.
10. **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
11. **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jej przegrzanie.
12. Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
13. Urządzenie to służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE WOLNO** używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
14. Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
15. **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.
16. **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Akcesoriów nie wolno umieszczać 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.
17. **ZAWSZE** przed uruchomieniem należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
18. Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm przestrzeni nad nim i ze wszystkich stron dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
19. **NIE** używaj urządzenia bez zainstalowanej wyjmowanej szuflady.

20 **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

21 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.

22 Napięcie w gniazdach może się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.

23 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć ją od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dym ustanie.

24 **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.

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

26 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. **NIE POZWALAJ**, aby przewód wisiał na krawędziach stołów lub blatów lub dotykał gorących powierzchni.

27 Szuflada i płyta grillowa bardzo mocno nagrzewają się w trakcie gotowania. Podczas wyjmowania szuflady lub płyty z urządzenia należy unikać dotykania ich. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić szufladę lub płytę na powierzchni termoodpornej. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.

28 **ZAWSZE** używaj obu rąk i uchwytów po bokach szuflad do wkładania/wyjmowania szuflady.

29 **NIE WKŁADAJ** żadnych z następujących materiałów do urządzenia: papier, tektura, plastik, torebki do pieczenia i podobne. Mogą spowodować pożar.

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

31 Aby odłączyć urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

32 **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.

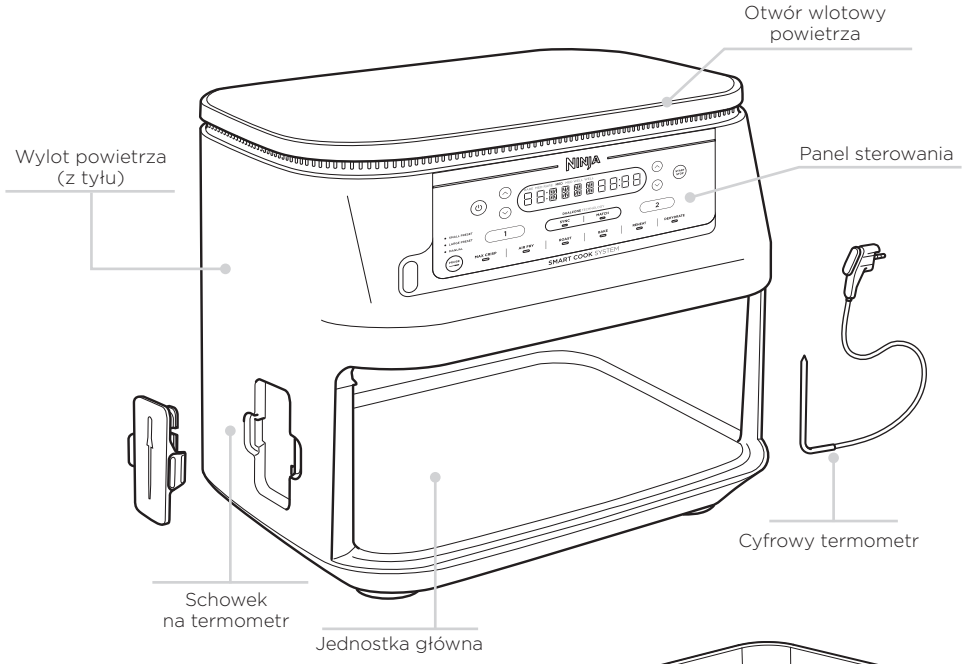
33 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

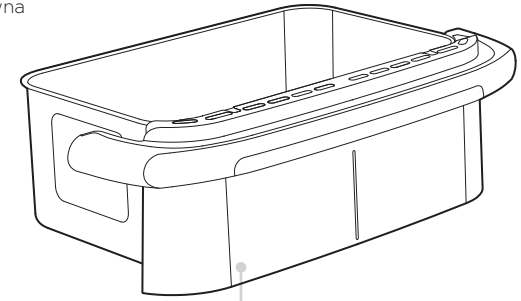
34 **NIE** umieszczaj rąk w pobliżu przewodu termometru podczas używania urządzenia, aby uniknąć przypalenia lub oparzenia.

	Wskazuje na konieczność zapoznania się z tą instrukcją, aby poznać działanie i użytkowanie produktu.
	Wskazuje na zagrożenie obrażeniami ciała, śmiercią lub znacznymi szkodami materialnymi jeśli zignoruje się ostrzeżenia oznaczone tym symbolem.
	Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.
	Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

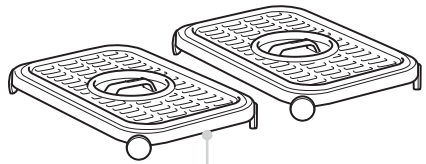
ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

CZĘŚCI





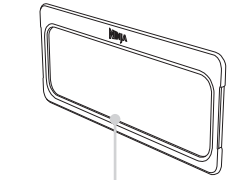
10,4 l Nieprzywierająca szuflada



Nieprzywierające płyty grillowe (po jednej do każdej szuflady)

UWAGA: Używaj uchwytów po bokach podczas otwierania i zamykania szuflady.

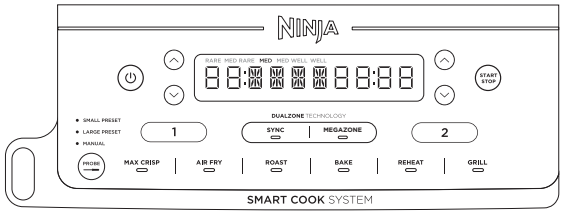
UWAGA: Umieść szufladę na powierzchni odpornej na ciepło.



Separator

Aby zamówić dodatkowe części zamienne i akcesoria, odwiedź witrynę **ninjakitchen.eu**

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZTŁUSZCZOWĄ



Gdy ustawia się czas na wyświetlaczu cyfrowym, pojawi się HH:MM.

PRZYCISKI FUNKCJI

MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ): Najlepsze do gotowania mniejszych ilości mrożonej żywności, takiej jak frytki i nuggetsy z kurczaka, które mogą wymagać wysokiej temperatury.

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Funkcja ta służy do nadawania potrawom kruchości i chrupkości przy niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

ROAST (PIECZENIE): Urządzenie to może służyć jako piekarnik do pieczenia delikatnych mięs i innych potraw.

REHEAT (ODGRZEWANIE): Do odświeżania resztek poprzez ich delikatne podgrzewanie aby przywrócić im chrupkość.

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

BAKE (WYPIEKI): Do pieczenia smakołyków i deserów

PRZYCISKI STEROWANIA

① Do regulacji zasilania lewej szuflady (Strefa 1)

② Do regulacji zasilania prawej szuflady (Strefa 2)

Strzałki W LEWO: Użyj strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać żądaną temperaturę gotowania lub rodzaj potrawy białkowej.

Strzałki W PRAWO: Użyj strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby wybrać czas gotowania lub poziom gotowania.

Przycisk SYNC (SYNCHRONIZACJA): Automatycznie synchronizuje czasy gotowania, aby obie strefy zakończyły pracę równocześnie, nawet jeśli mają różne czasy gotowania.

Przycisk MEGAZONE: Usuń separator, aby gotować w jednej strefie 10,4 L.

Przycisk PROBE (TERMOMETR): Użyj, aby wybrać ustawienie wstępne Small (Mały), ustawienie wstępne Large (Duży) lub Manual (Ręczny) podczas używania termometru.

Przycisk power (zasilanie): Przycisk ⏻ włącza urządzenie, a także wyłącza je i zatrzymuje wszystkie funkcje gotowania.

HOLD MODE (TRYB PAUZY): W trybie SYNC (SYNCHRONIZACJA) na wyświetlaczu urządzenia pojawi się słowo „Hold" (Pauza). Jedna strefa będzie gotować, podczas gdy druga będzie wstrzymana do momentu zsynchronizowania czasów.

UWAGA: po 10 minutach nieaktywności panelu sterowania urządzenie wyłączy się automatycznie.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń z urządzenia i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj tę instrukcję. Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
3. Umyj szuflady i płyty grillowe w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Szuflady i płyty grillowe to **JEDYNE** części, które można myć w zmywarce. Aby jednak przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ręczne. **NIGDY** nie myj jednostki głównej ani termometru w zmywarce.
4. Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza.

UŻYWANIE termometru NINJA Probe

Przed podłączeniem termometru do urządzenia upewnij się, że gniazdo jest wolne od jakichkolwiek resztek, a na przewodzie nie supłów.

UWAGA: Termometr jest dostępny tylko w strefie 1.

1. Wyjmij schowek na termometr znajdujący się po lewej stronie urządzenia. Następnie odwiń przewód ze schowka, aby wyjąć termometr. Wyjmij szufladę (przed podłączeniem termometru).
2. Włóż termometr do potrawy białkowej, korzystając z przewodnika na stronie 9, aby upewnić się, że termometr jest prawidłowo umieszczona.
3. Podłącz termometr do gniazda (znajdującego się po lewej stronie panelu sterowania). Wciśnij mocno wtyczkę do oporu, następnie włóż szufladę. Powinieneś usłyszeć i poczuć kliknięcie, gdy termometr zostanie całkowicie wsunięty. Umieść ponownie schowek z boku urządzenia.

UWAGA: Nadmiar przewodu termometru można pozostawić w szufladzie.

4. Gdy termometr jest podłączony do gniazda, wybierz strefę 1, a następnie pożądaną funkcję gotowania. Użyj lewych strzałek, aby dostosować temperaturę gotowania.

5a Użyj przycisku PROBE (TERMOMETR), aby wybrać ustawienie wstępne Small (Mały) lub ustawienie wstępne Large (Duży), w zależności od wielkości białka. Użyj strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać swoją potrawę białkową, i strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić preferowany stopień ugotowania lub upieczenia wnętrza potrawy.

5b Jeśli używasz przycisku Manual (Ręczny), skorzystaj z zalecanych wewnętrznych temperatur gotowania poniżej.

RODZAJ POTRAWY:	USTAW OUTCOME (STOPIEŃ UGOTOWANIA) NA:
Ryba	Średnio krwiste (50°C)
	Średnio wysmażone (55°C)
	Średnio dobrze wysmażony (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: Skonsultuj się z lokalnym urzędem do spraw norm żywności i dowiedz o zalecanych bezpiecznych temperaturach żywności.

UWAGA: Ustawione stopnie wysmażenia dla WOŁOWINY są niższe od normalnych zaleceń, ponieważ urządzenie dodatkowo dogotuje potrawę podnosząc jej temperaturę o 5-10°C.

6. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania. Gdy dokonasz swoich wyborów, naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie. Ekran wyświetli aktualną temperaturę termometru oraz temperaturę docelową.
7. Urządzenie automatycznie zatrzyma się, gdy osiągnięty zostanie pożądany stopień wysmażenia.
8. Przenieś potrawę białkową na talerz i pozostaw ją tam. Termometr nie musi nadal być włożony. Potrawa białkowa będzie nadal gotować się do osiągnięcia ustawionego stopnia wysmażenia, co zajmie około 3–5 minut. To jest ważny krok, ponieważ brak odpoczynku może spowodować, że rezultaty będą wyglądały na „mniej" ugotowane. Czas dogotowania może się różnić w zależności od wielkości potrawy białkowej, rodzaju cięcia i typu potrawy białkowej.

UWAGA: Termometr będzie GORĄCY. Użyj rękawic kuchennych lub szczypiec, aby wyjąć termometr z białka.

Używanie SYNC (SYNCHRONIZACJA) z termometrem:

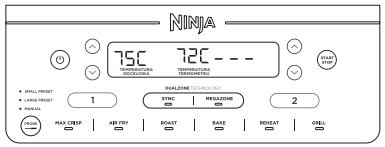
1 Zapoznaj się z krokami 1-3 na stronie 7, gdzie podano instrukcje dotyczące ustawienia termometru.

2 Naciśnij przycisk Zone (Strefa) 1 i wybierz żądaną funkcję gotowania. Użyj przycisku PROBE (TERMOMETR), aby wybrać ustawienie wstępne Small (Mały) lub ustawienie wstępne Large (Duży), w zależności od wielkości potrawy białkowej (wskazówki podano w Skróconej instrukcji obsługi). Użyj strzałek po lewej stronie, aby wybrać potrawę białkową, oraz strzałek po prawej stronie, aby wybrać pożądany stopień ugotowania lub upieczenia wnętrza potrawy.

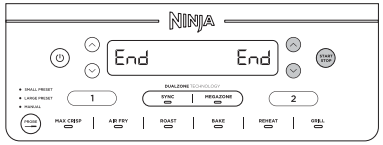
3 Naciśnij przycisk Zone (Strefa) 2 i wybierz żądaną funkcję gotowania. Ustaw czas i temperaturę oraz wybierz SYNC (SYNCHRONIZACJA). Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.

UWAGA: Podczas początkowej konfiguracji strefa z krótszym czasem gotowania wyświetli HOLD (WSTRZYMANIE). Wyświetlacz następnie przejdzie do pokazywania bieżącej i docelowej temperatury termometru w strefie 1 oraz pasków postępu w strefie 2.

4 Podczas gdy strefa 1 osiąga docelową temperaturę, strefa 2 rozpocznie gotowanie. Na wyświetlaczu pojawią się paski postępu cyklu gotowania. Wybierz Zone (Strefa) 2, aby zobaczyć pozostały czas gotowania.



5 Kiedy gotowanie w obu strefach zakończy się, na wyświetlaczu dla strefy 1 pojawi się „rest" (odpoczynek). Następnie na wyświetlaczu 3 razy mignie „COOL" (STYGNIĘCIE)", a potem „End" (Koniec).



Używanie funkcji MEGAZONE z termometrem:

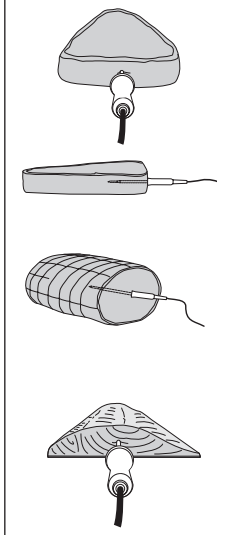
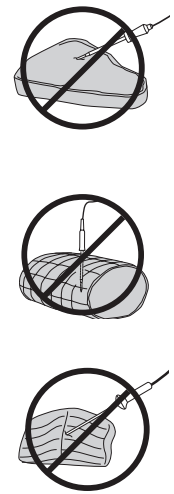
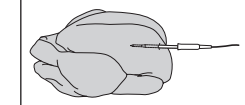
1 Usuń separator. Naciśnij przycisk Zone (Strefa) 1 i wybierz pożądaną funkcję gotowania. Użyj strzałek po lewej stronie, aby wybrać pożądaną temperaturę gotowania. Użyj przycisku PROBE (TERMOMETR), aby wybrać program ustawienie wstępne Small (Mały) lub ustawienie wstępne Large (Duży), w zależności od wielkości potrawy białkowej. Wskazówki podano w Skróconej instrukcji obsługi. Jeśli używasz przycisku Manual (Ręczny), skorzystaj z zalecanych wewnętrznych temperatur na str. 7.

Użyj strzałek po lewej stronie wyświetlacza, aby wybrać pożądaną potrawę białkową, oraz strzałek po prawej stronie wyświetlacza, aby ustawić stopień ugotowania lub upieczenia wnętrza potrawy.

2 Wybierz MEGAZONE, a następnie naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć gotowanie.

UŻYWANIE termometru NINJA PROBE

JAK POPRAWNIE WŁOŻYĆ TERMOMETR

RODZAJ POTRAWY:	UMIEJSCOWIENIE	POPRAWNE	NIEPOPRAWNE
Steki **Kotleciki wieprzowe** **Kotleciki jagnięce** **Piersi kurczaka** **Burgery** **Polędwiczki** **Filety rybne**	• Włóż termometr poziomo do środka najgrubszej części mięsa. • Upewnij się, że końcówka termometru jest wsunięta prosto do środka mięsa, a nie pod kątem ku dołowi lub górze. • Upewnij się, że termometr jest blisko (ale nie dotyka) kości i z dala od tłuszczu lub tkanki łącznej. **UWAGA:** Najgrubsza część filetu może nie być w jego środku. Ważne jest, aby końcówka termometru trafiła w najgrubszą część, aby osiągnąć pożądane rezultaty.		
Cały kurczak	• Włóż termometr poziomo do najgrubszej części piersi, równolegle do kości, ale nie dotykaj ich. • Upewnij się, że czubek termometru dosięga środka najgrubszej części piersi i nie przechodzi przez pierś do wnęki.		

UWAGA: NIE używaj termometru do zamrożonych potraw białkowych ani do mięsa cieńszego niż 1,5 cm.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Urządzenie należy dokładnie oczyścić po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od gniazda i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.

Część/akcesorium	Metoda czyszczenia	Czy nadaje się do mycia w zmywarce?
Jednostka główna	Aby oczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką **UWAGA: NIGDY** nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. **NIGDY** nie myj głównej jednostki w zmywarce.	**Nie**
Szuflada, Przegroda i płyty grillowe	Można je myć w zmywarce lub ręcznie. Myjąc ręcznie, odstaw wszystkie części do wyschnięcia lub wytrzyj je do sucha. Aby przedłużyć żywotność szuflad, zalecamy mycie ich ręcznie.	**Tak**
Termometr	Nie umieszczaj termometru w zmywarce ani nie zanurzaj jej w wodzie lub innym płynie. Oczyść czystą, wilgotną ściereczką.	**Nie**

Jeśli na płytach grillowych lub w szufladach zostały resztki jedzenia, namocz je w zlewie z ciepłą wodą z płynem do naczyń.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

1. Aby składniki równomiernie się przyrumieniły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
2. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy wybrać strefę, którą chcesz dostosować, a następnie naciśnij strzałkę w lewo, aby dostosować temperaturę, lub strzałkę w prawo, aby dostosować czas.
3. Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę o 10°C. Często sprawdzaj potrawy, aby uniknąć przegotowania.
4. Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
5. Płyty grillowe podnoszą składniki w szufladach, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich, zapewniając równomiernie chrupiące rezultaty.
6. Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby od razu rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
7. Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć pożądaną chrupkość.
8. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądany poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury mięsa i ryb.
9. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, aby się nie rozgotowała.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z jednej strefy?** Wybierz aktywną strefę, a następnie użyj strzałki w lewo, aby dostosować temperaturę lub strzałki w prawo, aby dostosować czas.
- **Jak dostosować temperaturę lub czas podczas korzystania z dwóch komór?** Wybierz żądaną strefę, a następnie użyj strzałki w lewo, aby dostosować temperaturę lub strzałki w prawo, aby dostosować czas.
- **Czy urządzenie trzeba wstępnie rozgrzać?** Urządzenie nie wymaga wstępnego rozgrzewania.
- **Czy można gotować różne potrawy w każdej strefie bez obaw o zanieczyszczenie krzyżowe?** Tak, obie strefy są niezależne, mają oddzielne elementy grzewcze i wentylatory.
- **Jak wstrzymać odliczanie czasu?** Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflad z urządzenia. Włóż szufladę z powrotem w ciągu 10 minut, aby kontynuować gotowanie, w przeciwnym razie strefa z otwartą szufladą zostanie anulowana.
- **Jak zatrzymać jedną strefę podczas korzystania z obu komór?** Wybierz strefę, którą chcesz zatrzymać, a następnie naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE).
- **Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?** Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obsługi i stawiaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
- **Kiedy należy używać płyty grillowej?** Używaj płyty grillowej, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Płyta podnosi żywność w szufladzie, aby powietrze mogło krążyć pod i wokół niej, równomiernie gotując składniki.
- **Dlaczego potrawa nie jest w pełni ugotowana?** 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 gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Po prostu użyj strzałki w lewo, aby dostosować temperaturę lub strzałki w prawo, aby dostosować czas.
- **Dlaczego potrawa jest przypalona?** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądany 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 składniki?** Tak, ale użyj 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.
- **Jak schować termometr w schowku?** Najpierw włóż do schowka końcówkę z wtyczką i owiń przewód, postępując zgodnie ze strzałką.
- **Dlaczego urządzenie emituje sygnał dźwiękowy?** Oznacza to, że potrawa jest gotowa lub że rozpoczęło się gotowanie w drugiej strefie.
- **Dlaczego ekran wyświetlacza jest czarny?** Urządzenie jest w trybie standby (czuwanie). Naciśnij przycisk power (zasilanie)⏻, aby ponownie je włączyć.
- **Dlaczego na ekranie wyświetlacza pojawia się komunikat „E”?** Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online znajdziesz na www.ninjakitchen.eu.

NINJA

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Przy zakupie produktu w Polsce przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. My udzielamy dodatkowej, dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

Poniższe postanowienia opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę.

Gwarancje Ninja

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

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od daty zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat produktu.

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).
- W celu rejestracji online odwiedź stronę **ninjakitchen.pl**

WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje wyłącznie produkt od daty zakupu.
- Bezpłatną gwarancję Ninja obowiązuje wyłącznie w kraju, w którym zakupiono produkt.
- Prosimy o zachowanie paragonu. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane na wypadek konieczności kontaktu z Tobą. Możesz też otrzymywać wskazówki i porady na temat optymalnego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najbardziej aktualne informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę produkt Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

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

Gdzie kupię oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja

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

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

NOTES

OBRIGADO

por ter adquirido a fritadeira a Ar com Ninja FLEXDRAWER

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

NinjaKitchen.eu

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja de compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potência: 2470 W

Consumo de energia no modo Desligado: 0,4 W

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde das pessoas, derivados da eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover o uso sustentável dos recursos materiais. Para eliminar o seu dispositivo usado, queira utilizar os sistemas de eliminação e recolha, ou contacte o revendedor onde este produto foi comprado. Ele poderá levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

Leia todas as instruções antes de utilizar a sua Fritadeira a Ar com Ninja FLEXDRAWER.

Ao usar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

⚠ AVISOS

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

21 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado durante a cozedura. Encher demasiado pode causar ferimentos ou danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.

22 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar se a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.

23 Se a unidade emitir fumo negro, desligue-a imediatamente. Aguarde que o fumo pare antes de remover quaisquer acessórios de cozinha.

24 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos estão quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas disponíveis no aparelho.

25 Quando o aparelho contém alimentos quentes, é necessário ter muito cuidado. Uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos.

26 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado nas extremidades de mesas ou balcões ou tocar em superfícies quentes.

27 A gaveta e a placa de tostagem ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar a gaveta ou a placa do aparelho.

28 Coloque **SEMPRE** a gaveta ou a placa numa superfície resistente ao calor depois de a remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.

29 NÃO coloque nenhum dos seguintes materiais no aparelho: papel, papelão, plástico, sacos para assar e artigos semelhantes. Tal pode provocar um incêndio.

30 Deve-se ter muito cuidado ao usar recipientes construídos com qualquer material que não seja metal ou vidro.

31 Utilize **SEMPRE** as duas mãos e os puxadores situados nas partes laterais das gavetas para inserir/retirar a gaveta.

32 Para desligar, coloque todos os controlos no OFF e depois retire a ficha da tomada, quando não estiver a ser usado e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.

33 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.

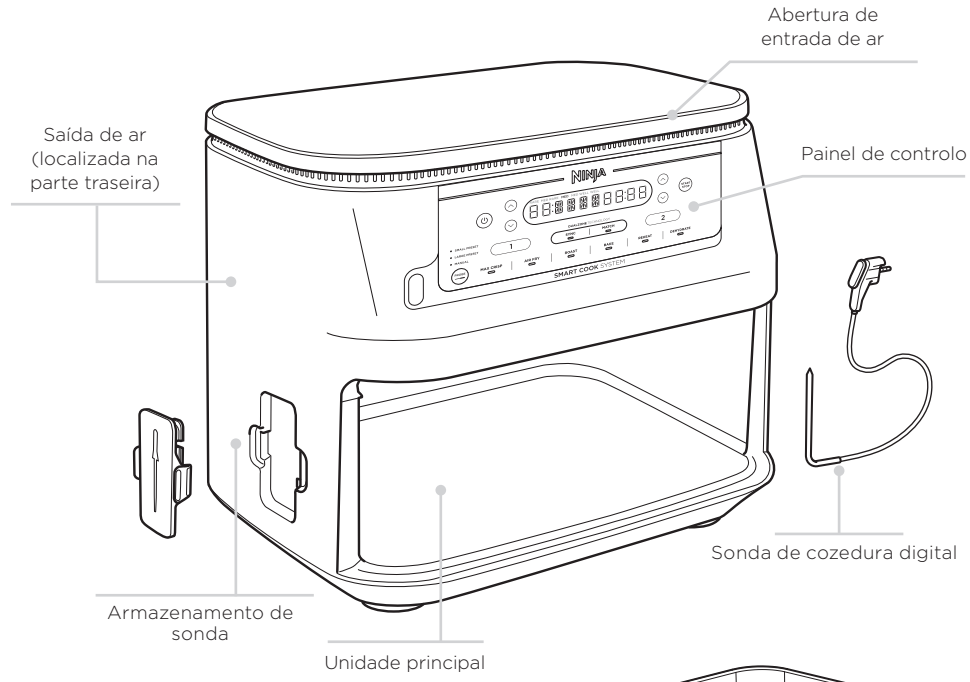
34 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.

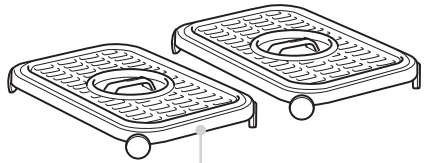
35 **NÃO** coloque as mãos perto do cabo da sonda quando estiver em uso para evitar queimaduras ou escaldões.

	Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para utilização doméstica interior.

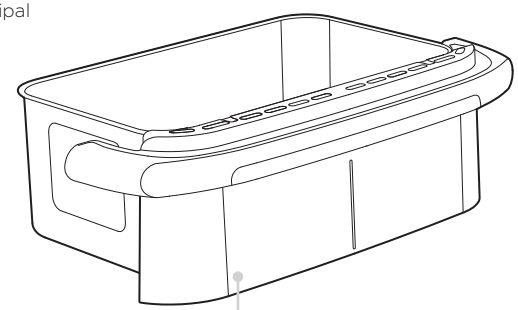
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS





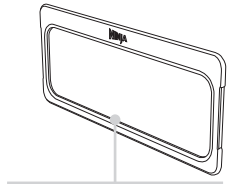
Placas de trituração antiaderentes (uma para cada gaveta)



Gaveta antiaderente de 10,4 litros

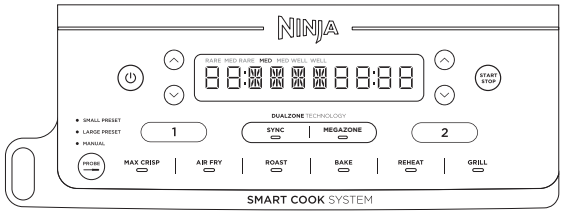
NOTA: Utilize as pegas laterais para abrir e fechar a gaveta.

NOTA: Coloque SEMPRE a gaveta numa superfície resistente ao calor depois de a remover.



Divisória

CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR



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

BOTÕES DE FUNÇÕES

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

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

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

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

GRELHA: Proporciona a capacidade de grelhar na bancada para as suas proteínas favoritas, proteínas de origem vegetal e legumes.

COZER: Crie sobremesas e guloseimas deliciosas.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

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

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

Setas para a esquerda: Use as setas do lado esquerdo do visor para selecionar a temperatura de cozedura desejada ou o tipo de proteína.

Setas para a direita: Use as setas do lado direito do visor para selecionar o tempo de cozedura ou o nível de cozedura.

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

Botão MEGAZONE: Remova o divisória para cozinhar numa zona de 10,4L.

Botão PROBE (Sonda): Utilize-o para selecionar Predefinição pequena, Predefinição grande ou Manual ao utilizar a sonda.

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

MODO DE SUSPENSÃO: Enquanto estiver no modo SYNC (Sincronização), aparecerá Hold (Suspensão) na unidade. Uma zona estará a cozinhar, enquanto a outra ficará suspensa até que as horas fiquem sincronizadas.

NOTA: Após 10 minutos sem interação com o painel de controlo, o aparelho desliga-se automaticamente.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
2. Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes, para evitar ferimentos e danos materiais.
3. Lave as gavetas e as placas de tostagem em água quente com sabão e, em seguida, enxague-as e seque-as bem. As gavetas e as placas de tostagem são as **ÚNICAS** peças laváveis na máquina de lavar loiça. No entanto, para prolongar a vida útil das gavetas, recomendamos a lavagem à mão. **NUNCA** lave a unidade principal ou a sonda na máquina de lavar loiça.
4. Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm (6 polegadas) por cima e por todos os lados para circulação de ar.

UTILIZAR A SONDA NINJA

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

NOTA: A sonda só está disponível na Zona 1.

1. Retire o compartimento de armazenamento da sonda localizado no lado esquerdo da unidade. Em seguida, desenrole o cabo do compartimento para retirar a sonda. Remova a gaveta (antes de ligar a sonda).
2. Introduza a sonda na proteína utilizando o guia na página 169 para garantir que a sonda é colocada corretamente.
3. Ligue a sonda à tomada (localizada no lado esquerdo do painel de controlo). Empurre firmemente a ficha até esta não poder entrar mais na tomada e depois insira a gaveta. Deverá ouvir e sentir um clique quando a sonda estiver totalmente inserida. Volte a colocar o compartimento de armazenamento na lateral do aparelho.

NOTA: O fio da sonda em excesso pode ser deixado na gaveta.

4. Quando a sonda estiver ligada à tomada, selecionar a Zona 1 e depois a função de cozedura desejada. Utilizar as setas do lado esquerdo para ajustar a temperatura de cozedura.
5. Utilize o botão PROBE (Sonda) para selecionar Predefinição pequena ou grande, dependendo do tamanho da proteína. Use as setas à esquerda do ecrã para selecionar as suas proteínas e as setas à direita do ecrã para definir o resultado interno preferido para o seu prato. Se usar o botão Manual, utilize as temperaturas de cozedura interna recomendadas.

TIPO DE ALIMENTO:	DEFINIR NÍVEL PARA:
Peixe	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (60 °C)
	Bem passado (65 °C)
Frango/Peru	Bem passado (75 °C)
Porco	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (65°C)
	Bem passado (70 °C)
Vaca/Borrego	Mal passado (50 °C)
	Meio passado a mal passado (55 °C)
	Meio passado (60 °C)
	Meio passado a bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)

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

NOTA: Os níveis de cozedura predefinidos para BEEF/LAMB (vaca/borrego) são mais baixos do que as recomendações normais, porque o aparelho fará cozedura de transição a 5-10 °C.

6. Não há necessidade de pré-aquecimento. Uma vez feitas as suas seleções, prima o botão START/STOP (Iniciar/parar) para começar a cozinhar. O ecrã mostrará a temperatura atual da sonda, bem como a temperatura alvo.
7. A unidade irá parar automaticamente quando o resultado desejado for alcançado.
8. Transfira a proteína para um prato para descansar. A sonda não precisa de continuar inserida. A proteína continuará a cozinhar até atingir o ponto de cozedura que definiu, o que demorará cerca de 3 a 5 minutos. Este é um passo importante, pois se não repousar poderá resultar numa prato que parece "menos cozinhado" do que deveria. Os tempos de cozedura de transição podem variar de acordo com o tamanho, o corte e o tipo de proteína.

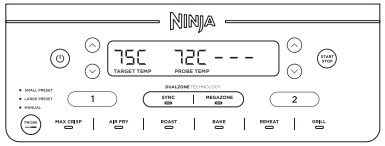
NOTA: A sonda estará QUENTE. Utilize luvas ou pinças para retirar a sonda dos alimentos.

Utilização de SYNC (Sincronização) com a sonda:

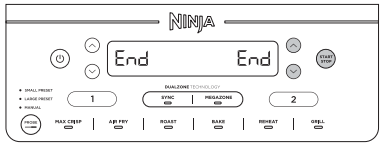
1. Consulte os passos 1-3, na página 167, para instruções sobre a instalação da sonda.
2. Prima a Zona 1 e selecione a função de cozedura desejada. Utilize o botão PROBE (Sonda) para selecionar a Predefinição pequena ou grande, dependendo do tamanho da proteína (consulte o Guia de Início Rápido para obter orientação). Use as setas do lado esquerdo para selecionar a proteína e as setas do lado direito para selecionar o resultado desejado.
3. Prima a Zona 2 e selecione a função de cozedura desejada. Defina o tempo e a temperatura e selecione SYNC. Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.

NOTA: Durante a configuração inicial, a Zona com o tempo de cozedura mais curto apresentará a indicação HOLD (Manter). O visor passará então a mostrar as temperaturas atual e alvo da sonda na Zona 1 e as barras de progresso na Zona 2.

4. Enquanto a Zona 1 continua a atingir a temperatura alvo, a Zona 2 começará a cozinhar. O visor mostrará as barras de progresso durante o ciclo de cozedura. Selecione a Zona 2 para ver o tempo de cozedura restante.



5. Quando a cozedura estiver completa em ambas as Zonas, aparecerá "Rest" (Repouso) no mostrador da Zona 1. O visor irá então piscar "COOL" (Arrefecer) 3 vezes e depois "End" (Fim).



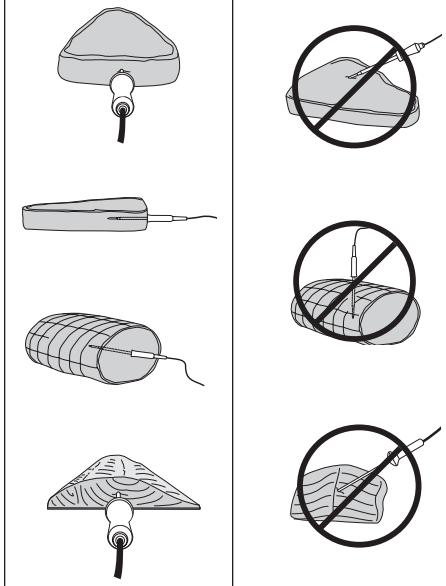
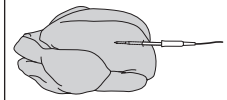
Utilizar MEGAZONE com a Sonda:

1. Remova o Divisória. Prima a Zona 1 e selecione a função de cozedura desejada. Utilize as setas da esquerda para selecionar a temperatura de cozedura desejada. Utilize o botão PROBE (Sonda) para selecionar Predefinição pequena ou grande, dependendo do tamanho da proteína. Consulte o Guia de Início Rápido para obter orientação. Se usar o botão Manual, utilize as temperaturas de cozedura interna recomendadas na página 167.

   Utilize as setas à esquerda do visor para selecionar o tipo de alimento pretendido e as setas à direita do visor para definir o resultado interno.
2. Selecione MEGAZONE e depois prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozinhar.

UTILIZAR A SONDA NINJA

COMO INSERIR CORRETAMENTE A SONDA

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

NOTA: NÃO utilize a sonda com alimentos congelados ou para cortes de carne mais finos do que 1,5 cm.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A unidade deve ser cuidadosamente limpa após cada utilização. Antes de limpar, desligue a unidade da tomada e aguarde até que arrefeça completamente.

Peça/Acessório	Métodos de limpeza	Pode ir à máquina de lavar loiça?
Unidade principal	Para limpar a unidade principal e o painel de controlo, utilize um pano húmido **NOTA: NUNCA** mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido. **NUNCA** lave a unidade principal numa máquina de lavar loiça.	**Não**
Gaveta, divisória e placas de tostagem	Podem ser lavadas na máquina de lavar loiça ou à mão. Se forem lavadas à mão, seque todas as peças ao ar ou com um pano após a utilização. Para prolongar a vida útil das gavetas, recomendamos que as lave à mão.	**Sim**
Probe	Do not place the probe in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid. Wipe clean with a damp cloth.	**No**

Se ficarem resíduos de alimentos presos nas placas de tostagem ou legumes, coloque-os numa pia cheia de água morna com detergente e deixe-as de molho.

SUGESTÕES ÚTEIS

1 Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se que os agita 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 para a esquerda para ajustar a temperatura ou as setas certas para ajustar o tempo.

3 Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.

4 Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Para o atenuar, prenda os alimentos (como a fatia superior de pão numa sanduíche) com palitos de cocktail.

5 As placas de tostagem elevam os ingredientes nas gavetas, para que o ar possa circular por baixo e em volta dos ingredientes para resultados uniformes e estaladiços.

6 Depois de selecionar uma função de cozedura, pode premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozinhar imediatamente. A unidade funcionará segundo a temperatura e o tempo predefinidos.

7 Para obter os melhores resultados com legumes e batatas frescas, utilize pelo menos 1 colher de sopa de óleo. Adicione mais óleo a gosto para alcançar o nível de crocância preferido.

8 Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Recomendamos a utilização de um termómetro de leitura instantânea para monitorizar a temperatura interna de carne e peixe.

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

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar uma única zona?**
  Selecione a zona ativa e, em seguida, utilize as setas para a esquerda para ajustar a temperatura ou as setas certas para ajustar o tempo.
- **Como posso ajustar a temperatura ou o tempo ao usar as duas zonas?**
  Selecione a zona pretendida e, em seguida, utilize as setas para a esquerda para ajustar a temperatura ou as setas certas para ajustar a hora.
- **A unidade tem de pré-aquecer?**
  A unidade não tem de ser pré-aquecida.
- **Posso cozinhar alimentos diferentes em cada zona e não me preocupar com a contaminação cruzada?**
  Sim, ambas as zonas são autónomas, com elementos de aquecimento e ventiladores separados.
- **Como posso parar a contagem decrescente?**
  A contagem decrescente parará automaticamente quando retirar as gavetas da unidade. Volte a colocar a gaveta no espaço de 10 minutos para retomar a cozedura, caso contrário a zona com a gaveta aberta será cancelada.
- **Como paro uma zona quando utilizo ambas as zonas?**
  Selecione a zona que pretende parar e depois prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar).
- **É seguro colocar a gaveta na minha bancada?**
  A gaveta aquece durante a cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-la e coloque-a apenas sobre superfícies resistentes ao calor.
- **Quando devo usar a placa de tostagem?**
  Utilize a placa de tostagem quando quiser que os alimentos fiquem estaladiços. O prato eleva os alimentos na gaveta para que o ar possa fluir por baixo e à sua volta, para cozinhar os ingredientes uniformemente.
- **Por que motivo os meus alimentos não cozinharam totalmente?**
  Certifique-se de que a gaveta está totalmente inserida durante a cozedura. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Abane a gaveta para misturar os ingredientes e obter uma crocância uniforme. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Basta usar as setas para a esquerda para ajustar a temperatura ou as setas certas para ajustar o tempo.
- **Por que motivo os meus alimentos estão queimados?**
  Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar, para evitar que cozam em excesso.
- **Por que motivo alguns ingredientes se deslocam ao fritar a ar?**
  Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Utilize palitos de cocktail de madeira para segurar comida leve e solta, como a fatia superior de pão numa sanduíche.
- **Posso fritar a ar ingredientes molhados e panados?**
  Sim, mas utilize a técnica de panar adequada. É importante revestir os alimentos primeiro com farinha, depois com ovo e depois com pão ralado. Pressione o pão ralado firmemente nos ingredientes panados, para que o pão ralado não seja removido pela ventoinha.
- **Como posso guardar a Sonda no compartimento?**
  Primeiro insira a extremidade da ficha no compartimento de armazenamento e enrole o cabo seguindo a direção da seta.
- **Por que motivo o visor ficou preto?**
  A unidade está no modo de espera. Prima o botão de ligar/desligar ⏻ para voltar a ligá-la.
- **Por que existe uma mensagem "E" no ecrã?**
  A unidade não está a funcionar corretamente. Pode encontrar apoio online em www.ninjakitchen.eu.

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 garantia Ninja

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

Como posso registar a minha garantia Ninja?

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

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

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

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- A garantia apenas é válida no país em que o produto foi comprado.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia alargada, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

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

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

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

Qual é a duração da garantia dos produtos Ninja novos?

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

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

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

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

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

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu produto Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios para todos os produtos Ninja em **ninjakitchen.eu**

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

NOTES

KIITOS,
Ninja FLEXDRAWER Air Fryer -kuumakeittimen ostamisesta

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

NinjaKitchen.eu

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(säilytä kuitti):

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Watit: 2470W

Virrankulutus, kun laite on Poissa päältä: 0,4 W

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja FLEXDRAWER Air Fryer -kuumailmakeittimen käyttöä.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

⚠ VAROITUKSET

1. Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
2. Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
3. **ÄLÄ** aseta tai säilytä tuotteen päällä mitään, kun tuote on käytössä.
4. **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin tai uunin päälle.
5. **ÄLÄ** koskaan käytä työtason alla olevaa pistorasiaa.
6. **ÄLÄ** koskaan liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
7. **ÄLÄ** koskaan käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
8. Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa kattilassa.
9. 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.
10. Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
11. **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
12. Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan perusyksikköön, varmista, että kattila ja laite ovat puhtaita ja kuivia pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla.
13. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI** saa käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
14. Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
15. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
16. **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. Älä laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin tai tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
17. Varmista **AINA** ennen käyttöä, että kattila on suljettu asianmukaisesti.
18. Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
19. **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila ole paikallaan.

20 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

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

22 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

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

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

25 Ole erittäin varovainen, jos laite sisältää kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.

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

27 Kattila ja grillilevy kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta kattilaa ja levyä ottaessasi niitä laitteesta.

28 Aseta kattila tai levy **AINA** kuumuutta kestävälle alustalle otettuasi sen laitteesta. **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

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

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

31 Käytä **AINA** kahta kättä ja lokeroiden sivuilla olevia kädensijoja, kun asetat/poistat lokeroa.

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

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

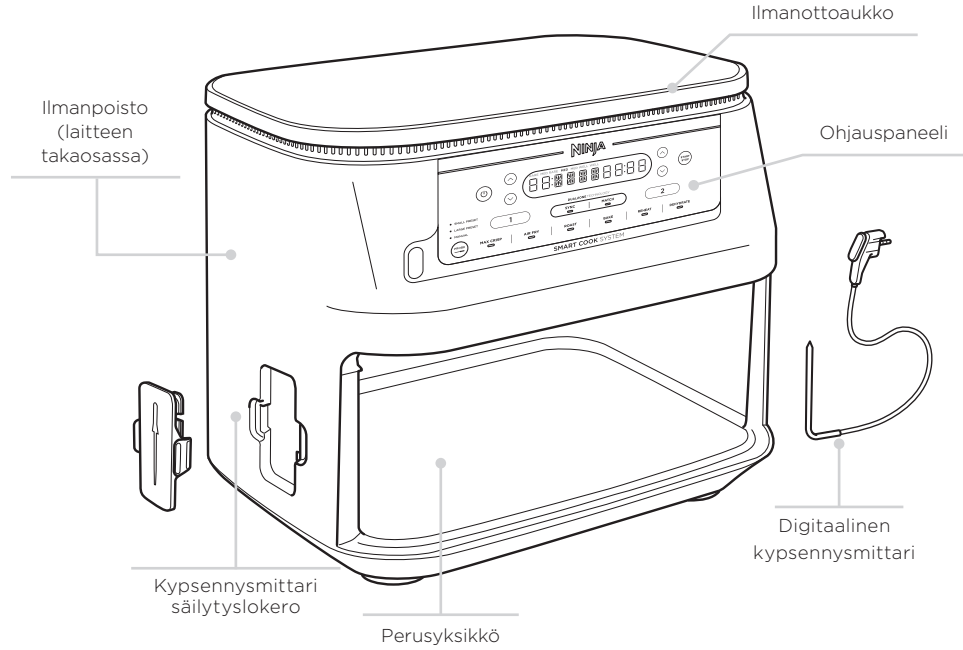
34 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.

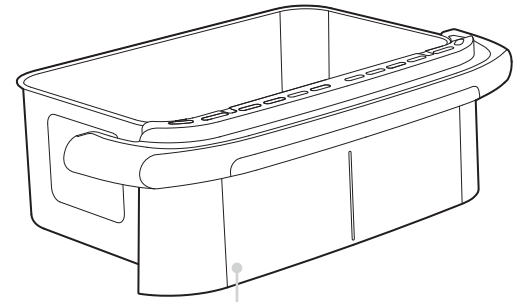
35 **ÄLÄ** laita käsiä lämpömittarin johdon lähelle käytön aikana estääksesi palo- ja kalttaushaavat.

	Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varmista, että varot kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

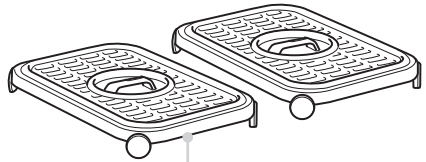
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT

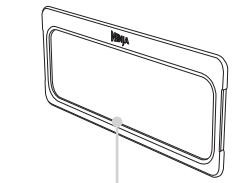




Tarttumaton pannu 10,4 l



Tarttumattomat grillilevyt

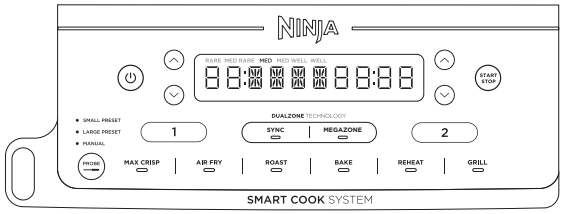


Jakaja

HUOMAUTUS: Käytä sivuilla olevia kädensijoja aina, kun avaat tai suljet lokeroa.

HUOMAUTUS: Aseta kattila AINA kuumuutta kestävälle alustalle otettuasi sen laitteesta.

AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMEEN TUTUSTUMINEN



Aikaa asetettaessa aika näkyy digitaalinäytöllä muodossa HH:MM.

TOIMINTOPAINIKKEET

MAX CRISP -RAPEUTUS: Sopii parhaiten pakasteruokien, kuten ranskanperunoiden ja kananugettien rapeuttamiseen.

AIR FRY (KUUMAILMAKYPSENNYS): Tällä toiminnolla saat ruuastasi rapeaa ja mureaa hyvin pienellä öljymäärällä tai kokonaan ilman öljyä.

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

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

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

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

KÄYTTÖPAINIKKEET

① Hallitse vasemmanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 1).

② Hallitse oikeanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 2).

Vasemmalle nuolet: Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia valitaksesi halutun kypsennyslämpötilan tai proteiinin tyypin.

Oikeat nuolet: Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia valitaksesi kypsennysajan tai kypsennystason.

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

MEGAZONE-painike: Poista jakaja keittääksesi yhdessä 10,4L alueessa.

PROBE-painike (kypsennysmittari): Käytä Small Preset-, Large Preset- tai Manual-asetuksen valintaa käyttäessäsi kypsennysmittaria.

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

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

HUOMAUTUS: Jos ohjauspaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttiin, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
2. Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
3. Pese tarttumattomat kattilat ja grillilevyt kuumassa saippuavedessä ja huuhtele ja kuivaa ne sitten huolellisesti. **VAIN** kattilat ja grillilevyt ovat astianpesukoneen kestäviä. Kattiloiden käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin tiskaamista käsin. **ÄLÄ KOSKAAN** pese pääyksikköä tai mittaria astianpesukoneessa.
4. Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

NINJA Probe PRON KÄYTTÖ – JATKUU

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

HUOMAUTUS: Mittari on käytettävissä vain Zone 1 -alueella.

1. 1 Irrota laitteen vasemmalla puolella sijaitseva mittarin säilytyslokero. Pura johto lokerosta mittarin poistamiseksi. Poista lokero (ennen mittarin kytkemistä).
2. Aseta mittari lihaan sivun 189 ohjeiden mukaan varmistaaksesi, että mittari on oikeassa kohdassa.
3. Aseta mittari pistokkeeseen (sijaitsee ohjauspaneelin vasemmalla puolella). Työnnä pistoketta lujasti, kunnes se ei mene enempää liitäntään, ja aseta sitten lokero paikalleen. Kuulet ja tunnet napsahduksen, kun mittari on kunnolla paikallaan. Aseta säilytyslokero takaisin laitteen sivulle.

HUOMAUTUS: Mittarin johdon ylimääräisen osan voi jättää lokeroon.

4. Kun mittari on kytketty pistokkeeseen, valitse Zone 1 ja sitten haluamasi kypsennystoiminto. Säädä kypsennyslämpötilaa vasemmalla olevilla nuolilla.
5. Valitse PROBE-painikkeella (mittari) joko Small (pieni) tai Large (suuri) esiasetus lihapalan koon mukaan. Valitse liha käyttämällä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia ja aseta haluamasi sisälämpötila käyttämällä näytön oikealla puolella olevia nuolia. Jos käytät Manual-painiketta, käytä suositeltuja sisälämpötiloja.

RUOKATYYPPI:	ASETA TASOKSI:
Kala	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kana/kalkkuna	Well Done (75 °C)
Porsas	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nauta/lammas	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

HUOMAUTUS: Katso elintarvike standardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

HUOMAUTUS: Esiasetetut NAUDAN-/LAMPAANLIHAN kypsennystasot ovat alhaisempia kuin normaalit suositukset, sillä ruoka jatkaa paistumista laitteessa 5–10 °C:ssa.

6. Esikuumennusta ei tarvita. Kun olet tehnyt valintasi, aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta. Mittarin senhetkinen lämpötila sekä tavoitelämpötila näkyvät näytöllä.
7. Laite pysähtyy automaattisesti, kun haluttu lämpötila on saavutettu.
8. Siirrä liha lautaselle vetäytymään. 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 keittimessä, tulos ei välttämättä näytä aivan kypsältä. Jälkilämmöllä kypsennyksen ajat vaihtelevat lihan koon, kappaleen ja tyypin mukaan.

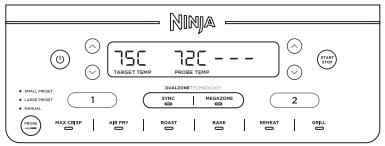
HUOMAUTUS: Mittari on KUUMA. Käytä uunikintaita tai pihtejä vetäessäsi mittarin ruoasta.

SYNC-toiminnon käyttäminen kypsennysmittarin kanssa:

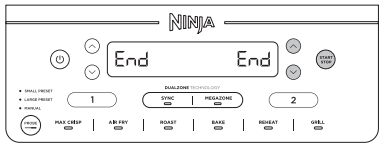
1. Katso ohjeiden sivulta 187 vaiheet 1–3 koskien mittarin määrittämistä.
2. Paina Zone 1 ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Valitse PROBE-painikkeella (mittari) joko Small (pieni) tai Large (suuri) esiasetus lihapalan koon mukaan (katso ohjeet pikakäynnistysoppaasta). Valitse liha vasemmalla puolella olevilla nuolilla ja haluamasi lopputulos oikealla puolella olevilla nuolilla.
3. Paina Zone 2 ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Aseta aika ja lämpötila ja valitse sitten SYNC. Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

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

4. Samalla kun Zone 1 kypsentää tavoitelämpötilan saavuttamiseksi, Zone 2 aloittaa kypsennyksen. Tilanneilmaisimet näkyvät näytöllä kypsennyksen aikana. Valitse Zone 2, kun haluat nähdä jäljellä olevan kypsennysajan.



5. Kun kypsennys on kummallakin kypsennysalueella valmis, Zone 1 -kypsennysalueen näytölle ilmestyy ”rest” (lepo). Sen jälkeen näytöllä vilkkuu 3 kertaa ”COOL” (jäähdytys) ja sitten ”End” (loppu).



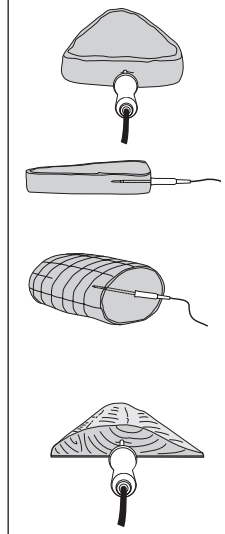
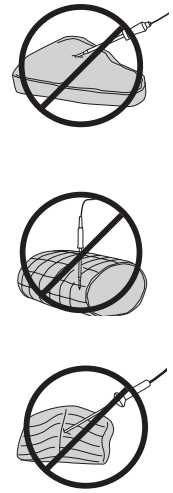
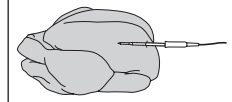
MEGAZONE-toiminnon käyttäminen kypsennysmittarin kanssa:

1. Poista jakaja. Paina Zone 1 ja valitse haluamasi kypsennystoiminto. Valitse haluamasi kypsennyslämpötila vasemmalla puolella olevilla nuolilla. Valitse PROBE-painikkeella (mittari) Small (pieni) tai Large (suuri) esiasetus lihapalan koon perusteella. Ohjeita on pikakäynnistysoppaassa. Jos käytät Manual-painiketta, käytä sivulla 187 suositeltuja sisälämpötiloja.

   Valitse haluamasi liha käyttämällä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia ja aseta sisälämpötila käyttämällä näytön oikealla puolella olevia nuolia.
2. Valitse MEGAZONE ja paina sitten START/STOP-painiketta aloittaakseni kypsennyksen.

NINJA-KYPSENNYSMITTARIN KÄYTTÖ

MITTARIN ASETTAMINEN OIKEIN

RUOKATYYPPI:	ASETUS	OIKEIN	VÄÄRIN
pihvit **porsaankyljykset** **lampaankyljykset** **kananrinta** **hampurilaiset** **sisäfilee** **kalafile**	• Aseta kypsennysmittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan. • Varmista, että kypsennysmittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinosti sen ylä- tai alaosaa kohti. • Varmista, että kypsennysmittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa. **HUOMAUTUS:** Fileen paksuin kohta ei välttämättä ole keskellä. On tärkeää, että kypsennysmittarin pää on paksuimmassa kohtaa, jotta halutut tulokset saavutetaan.		
Kokonainen kana	• Aseta kypsennysmittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa, mutta sitä koskettamatta. • Varmista, että mittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon.		

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä mittaria pakasteruokiin tai lihanpaloihin, jotka ovat 1,5 cm ohuempia.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Laite tulisi puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota, että laite on täysin jäähtynyt ennen puhdistamista.

Osa/lisävaruste	Puhdistusmenetelmä	Astianpesukoneen kestävä?
Perusyksikkö	Puhdista perusyksikkö ja käyttöpaneeli pyyhkimällä se puhtaaksi kostealla liinalla. **HUOMAUTUS: ÄLÄ** koskaan upota perusyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen. **ÄLÄ** koskaan pese perusyksikköä astianpesukoneessa.	**Ei**
Kypsennyslokero, Jakaja ja grillilevyt	Voidaan pestä astianpesukoneessa sekä käsin. Anna kaikkien osien ilmakuivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen. Kattiloiden käyttöiän pidentämiseksi suosittelemme kuitenkin niiden tiskaamista käsin.	**Kyllä**
Digitaalinen kypsennysmittari	ÄLÄ upota mitään osaa mittarista veteen tai muuhun nesteeseen. Suosittelemme puhdistamaan sen ainoastaan kostealla liinalla.	**Ei**

Jos ruoantähteitä tarttuu grillilevyyn tai kattilaan, laita ne lämpimällä saippuavedellä täytettyyn altaaseen ja anna liota.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

1. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.
2. Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Valitset tätä varten ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila vasemmalle nuolilla tai kypsennysaika oikein nuolilla.
3. Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt 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. Grillilevy nostaa aineksia kattilassa siten, että ilma pääsee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.
6. Kun kypsennystoiminto on valittu, voit aloittaa kypsennyksen välittömästi painamalla START/STOP-painiketta. 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 seuraamiseksi. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.
9. Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä välttääksesi ylikypsymisen.

VIANMÄÄRITYSOPAS

- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni yhtä kypsennysosaa?**
  Valitse ensin käytössä oleva kypsennysosa. Säädä sitten lämpötila vasemmalle nuolilla tai kypsennysaika oikein nuolilla.
- **Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni molempia kypsennysosia?**
  Valitse ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila vasemmalle nuolilla tai kypsennysaika oikein 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 kattilat laitteesta. Aseta kattlia takaisin paikalleen 2 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi, tai laite sammuu automaattisesti.
- **Kuinka lopetan kypsennyksen yhdessä kypsennysosassa, kun käytän molempia osia samanaikaisesti?**
  Valitse alue, jonka haluat pysäyttää, ja paina sitten START/STOP-painiketta.
- **Onko kattilan laskeminen työtasolle turvallista?**
  Kattila kuumentuu kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestävälle pinnalle.
- **Milloin grillilevyä käytetään?**
  Käytä grillilevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää kattilassa olevan ruoan ylempänä, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta. Näin ainekset kypsentyvät tasaisesti.
- **Miksi ruoka ei kypsynyt kunnolla?**
  Varmista, että kattila on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Sekoita aineksia ravistelemalla varovaisesti kattilaa. Näin saat niistä tasaisen rapeita. Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Säädä lämpötila vasemmalle nuolilla ja kypsennysaika oikein 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 Fryeriä käytettäessä?**
  Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit kiinnittää cocktail-tikulla irralliset kevyet ainekset, kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen.
- **Voinko kypsentää Air Fryerissa märkiä taikinamaisia aineksia?**
  Kyllä, mutta käytä oikeaa leivontatekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Tee leivitys huolella, jotta tuuletin ei lennätä korppujauhoja ympäriinsä.
- **Kuinka Proben säilytys tapahtuu?**
  Aseta ensin pistokkeen pää säilytyslokeroon ja kiedo johto nuolen mukaisesti.
- **Miksi näyttö pimeni?**
  Laite on valmiustilassa. Käynnistä laite uudelleen painamalla ⏻ virtapainiketta.
- **Miksi näytössä näkyy “E”-viesti?**
  Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu.

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 **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:

- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla **ninjakitchen.eu**

TÄRKEÄÄ

- Kahden vuoden takuu alkaa tuotteen ostopäivästä.
- Ilmainen Ninja-takuu on voimassa vain siinä maassa, josta tuote on ostettu
- Säilytä kuitti tallessa koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Miten pitkä on uusien Ninja-tuotteiden takuu?

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

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

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

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

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

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

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

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

NOTES

TACK
för att du köpt en Ninja FLEXDRAWER Air Fryer

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

NinjaKitchen.eu

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(behåll kvittot)

Inköpsställe:_____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240V~, 50-60Hz

Effekt: 2470W

Energiförbrukning i Avstängt läge: 0,4 W

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



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER
ENDAST FÖR HEMMABRUK

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja FLEXDRAWER Air Fryer.

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

⚠ VARNINGAR

1. Utrustningen kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade.
2. Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomliga för barn. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn
3. Placera eller förvara **INTE** något ovanpå apparaten när den används.
4. Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i eller på en varm ugn eller spis.
5. Använd **ALDRIG** ett eluttag under en diskbänk.
6. Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
7. Använd **INTE** en förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.
8. För att skydda mot elchocker, sänk **INTE** ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska. Använd endast den medföljande keramikbelagda lådan vid matlagning.
9. Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
10. Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
11. Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
12. Innan du sätter i den borttagbara lådan i huvudenheten, se till att lådan och enheten är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
13. Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
14. Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
15. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
16. Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera inte tillbehören i en mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, elektrisk spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
17. Se **ALLTID** till att lådan är ordentligt stängd innan användning.
18. Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras
19. Använd **INTE** apparaten utan att den borttagbara lådan är på plats.
20. Använd **INTE** den här apparaten för fritering.

21 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** på för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.

22 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.

23 Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.

24 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparatens ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.

25 Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.

26 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.

27 Lådan och krispningsplattan blir extremt varma under tillagningens gång. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar lådan eller plattan från apparaten.

28 Placera **ALLTID** lådan eller plattan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.

29 Placera INTE något av följande material i enheten: papper, kartong, plast, stekpåsar och liknande. De kan orsaka brand.

30 Yttersta försiktighet bör iakttas vid användning av behållare som är tillverkade av andra material än metall eller glas.

31 Använd två händer och handtagen på sidorna av lådorna för att sätta in och dra ut dem.

32 För att koppla bort enheten, vrid varje reglage till OFF och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.

33 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

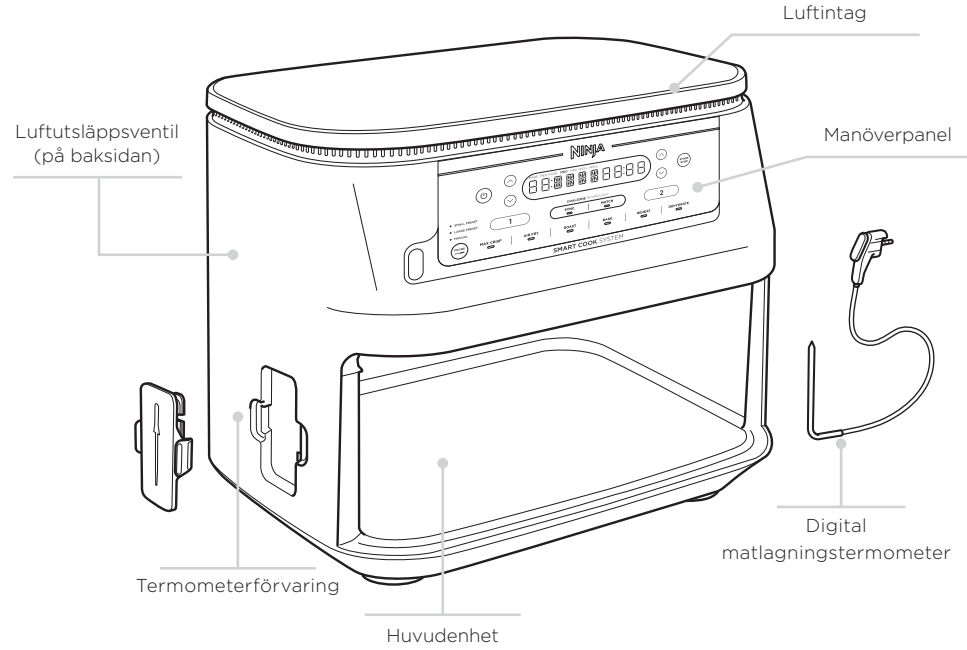
34 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

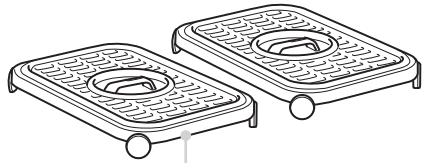
35 Håll **INTE** händerna nära den inbyggda matlagningstermometerns sladd när den används för att undvika brännskador eller skållning.

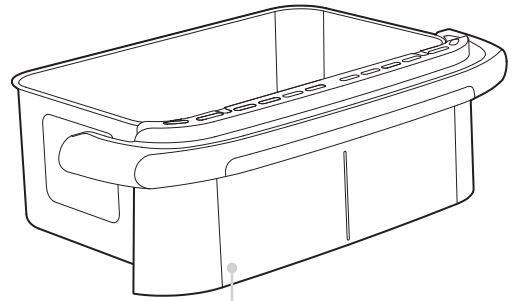
	Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.
	Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.
	Endast för användning i hushåll inomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR

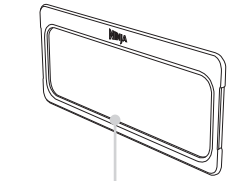



Non-stick krispningsplattor

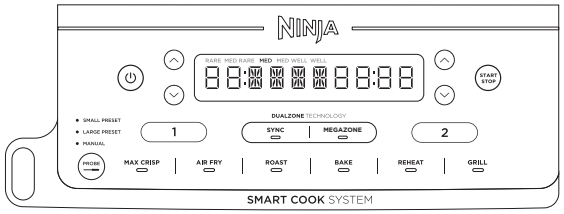

10,4 l non-stick-låda

OBS! Använd handtagen på sidan för att öppna och stänga lådan.

OBS! Placera ALLTID lådan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats.


Avdelare

LÄR KÄNNA DIN AIR FRYER



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

FUNKTIONSKNAPPAR

MAX CRISP: Bäst för frusen mat, t.ex. pommes frites och kycklingbitar.

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

ROAST (ugnssteking): Använd enheten som en stekugn för mört kött med mera.

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

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

BAKE (bakning): Skapa dekadenta bakverk och desserter.

DRIFTSKNAPPAR

① Kontrollera utmatningen för den vänstra lådan (Zone 1).

② Kontrollera utmatningen för den högra lådan (Zone 2).

TEMP-pilar: Använd pilarna på vänster sida av displayen för att välja önskad tillagningstemperatur eller proteintyp.

TIME-pilar: Använd pilarna på höger sida av displayen för att välja tillagningstid eller tillagningsnivå.

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

MEGAZONE-knappen: Ta bort avdelare för att laga mat i en 10,4 liters zon.

PROBE-knapp: Använd för att välja Small Preset, Large Preset eller Manual när du använder sonden.

Strömknapp: ⏻-knappen startar enheten, och stänger även av den och avbryter alla tillagningsfunktioner.

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

OBS! Om kontrollpanelen inte vidrörs på 10 minuter kommer enheten automatiskt att stängas av.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
2. Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
3. Rengör lådorna och krispningsplattan i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka sedan noggrant. Lådorna och krispningsplattorna är de **ENDA** diskmaskinssäkra delarna. För att förlänga livslängden för lådorna rekommenderar vi dock handtvätt. Diska **ALDRIG** huvudenheten eller termometern i diskmaskin.
4. Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.

USING THE NINJA Probe

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

OBS! Sonden är endast tillgänglig i zon 1.

1. Ta bort sondförvaringsfacket på enhetens vänstra sida. Nysta sedan ut sladden ur facket och ta ut termometern. Ta bort lådan (innan du ansluter sonden).
2. Sätt in sonden i proteinet med hjälp av guiden på sidan 209 för att säkerställa att sonden är korrekt placerad.
3. Anslut sonden 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 sonden är helt insatt. Placera tillbaka förvaringsfacket på sidan av enheten.

OBS! Den överflödiga sondtråden kan lämnas kvar i lådan.

4. När sonden är ansluten till uttaget, välj Zon 1 och sedan önskad tillagningsfunktion. Använd vänsterpilarna för att justera tillagningstemperaturen.
5. Använd PROBE-knappen för att välja antingen Small eller Large, beroende på proteinets storlek. Använd pilarna till vänster på displayen för att välja ditt protein och pilarna till höger på displayen för att ställa in ditt föredragna interna resultat av din mat. Om du använder knappen Manuell, använd de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna.

MATTYP:	STÄLL IN NIVÅN TILL:
Fisk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kyckling/kalkon	Well Done (75 °C)
Fläsk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nöt/lamm	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

OBS! Se myndighet för matnormer för rekommenderade säkra mattemperaturer.

OBS! Förinställda tillagningsnivåer för BEEF/LAMB är lägre än normala rekommendationer eftersom enheten eftersteker 5–10 °C

6. Ingen förvärmning behövs. När du har gjort dina val, tryck på START/STOPP-knappen för att börja tillagningen. Skärmen visar den aktuella sondtemperaturen samt måltemperaturen.
7. Enheten stannar automatiskt när önskat resultat uppnåtts.
8. Överför proteinet till en tallrik för att vila. Sonden behöver inte fortfarande sättas in. Proteinet fortsätter att koka till ditt inställda resultat, vilket tar cirka 3–5 minuter. Detta är ett viktigt steg, eftersom att inte vila kan leda till att resultaten ser "mindre" kokta ut. Eftersteckningstider kan variera beroende på proteinets storlek, styckning och typ.

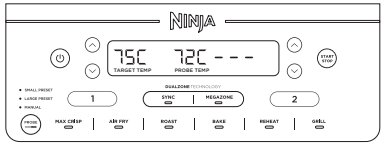
OBS! Se Storbritanniens myndighet för matnormer för rekommenderade, säkra mattemperaturer.

Använda SYNC med sond:

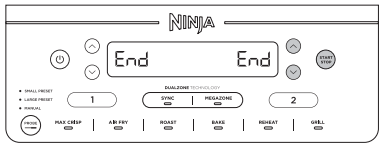
1. Se steg 1-3 på sidan 207 för instruktioner om hur du ställer in sonden.
2. Tryck på Zon 1 och välj önskad tillagningsfunktion. Använd PROBE-knappen för att välja antingen förinställningen Small eller Large, beroende på proteinets storlek (se Snabbstartguiden för vägledning). Använd pilarna på vänster sida för att välja proteinet och pilarna på höger sida för att välja önskat resultat.
3. Tryck på Zon 2 och välj önskad tillagningsfunktion. Ställ in tid och temperatur och välj SYNK. Tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.

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

4. Medan zon 1 fortsätter att nå måltemperatur, börjar zon 2 tillagningen. Displayen visar förloppsstaplar under tillagningscykeln. Välj Zon 2 för att se den återstående tillagningstiden.



5. När tillagningen är klar i båda zonerna visas "vila" på displayen för zon 1. Displayen kommer sedan att blinka "COOL" 3 gånger och sedan "End".



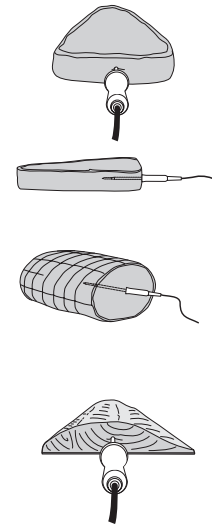
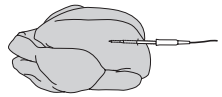
Använda MEGAZONE med Probe:

1. Ta bort avdelare. Tryck på Zon 1 och välj önskad tillagningsfunktion. Använd vänsterpilarna för att välja önskad tillagningstemperatur. Använd PROBE-knappen för att välja Small Preset eller Large Preset, beroende på proteinets storlek. Se snabbstartsguiden för vägledning. Om du använder knappen Manuell, använd de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna på sidan 207.

   Använd pilarna till vänster på skärmen för att välja önskat protein och pilarna till höger på skärmen för att ställa in det interna resultatet.
2. Välj MEGAZONE och tryck sedan på START/STOPP-knappen för att börja tillagningen.

UTILISER LA THERMOSONDE NINJA

INSÉRER CORRECTEMENT LA THERMOSONDE

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

OBS! ANVÄND INTE termometern med frusen mat eller för köttbitar som är tunnare än 1,5 cm.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Dra ut sladden ur eluttaget och vänta tills enheten har svalnat innan du rengör den.

Del/Tillbehör	Rengöringsmetod	Maskindisksäker?
Huvudenhet	Rengör huvudenheten och kontrollpanelen genom att torka av dem med en fuktig trasa **OBS!** Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska. Diska **ALDRIG** huvudenheten i en diskmaskin.	**Nej**
Låda, Avdelare och krispningsplattor	Krispningsplattorna kan diskas i diskmaskin eller för hand. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk. För att förlänga lådorna rekommenderar vi att du tvättar dem för hand.	**Ja**
Digital matlagningster-mometer	Lägg **ALDRIG** någon del av termometern i vatten eller annan vätska. Vi rekommenderar endast rengöring med en fuktig trasa.	**Nej**

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

PRAKTISKA TIPS

1. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra, se till att skaka dem halvvägs genom tillagningstiden.
2. Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Välj den zon du vill justera och justera sedan temperaturen med vänsterpilarna eller tiden med högerpilarna.
3. För att omvandla recept för vanlig ugn, reducera temperaturen med 10 °C. Titta till maten ofta för att undvika att den tillagas för länge.
4. Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. För att avhjälpa detta kan du fästa mat (som den översta skivan på en smörgås) med cocktailpinnar.
5. Krispningsplattan lyfter upp ingredienser i lådan så att luft kan cirkulera under och omkring dem för ett jämnt, krispigt resultat.
6. När du har valt tillagningsfunktion, tryck på START/STOP-knappen för att påbörja tillagningen direkt. Enheten kommer att drivas med standardinställningarna för tid och temperatur.
7. För bästa resultat med färska grönsaker och potatis, använd minst en matsked olja. Tillsätt mer olja efter smak för att uppnå önskad nivå av krispighet.
8. För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Vi rekommenderar att du använder en digital termometer för innertemperatur på kött och fisk. Plocka ut maten direkt när den är klar för att undvika att den tillagas för länge.
9. För bästa resultat, ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar för att undvika att tillaga den för länge.

FELSÖKNING

- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden under tillagningens gång?**
  Välj den aktiva zonen och justera sedan temperaturen med vänsterpilarna eller tiden med högerpilarna.
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder båda zonerna?**
  Välj önskad zon och justera sedan temperaturen med vänsterpilarna eller tiden med högerpilarna.
- **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 locket lyfts. Sätt tillbaka lådan inom 2 minuter för att återuppta tillagningen eller så kommer enheten automatiskt att stängas av.
- **Hur pausar jag eller stoppar en zon när jag använder båda zonerna?**
  Välj zonen du vill stoppa och tryck sedan på START/STOP-knappen.
- **Är det säkert att ställa lådan på min köksbänk?**
  Lådan blir varm under tillagningen. Var försiktig när du hanterar den och placera den endast på värmebeständiga ytor.
- **När ska jag använda krispningsplattan?**
  Använd krispningsplattan när du vill att maten ska bli krispig. Plattan lyfter upp maten i lådan så att luft kan komma in under och omkring den för jämn tillagning av ingredienserna.
- **Varför var inte maten färdiglagad?**
  Se till att lådan är helt insatt under tillagningen. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Skaka lådan för att vända på ingredienser för jämn krispighet. Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Justera enkelt temperaturen med vänsterpilarna eller tiden med högerpilarna.
- **Varför bränns maten vid?**
  För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför blåses en del ingredienser runt vid luftstekning?**
  Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. Använd tandpetare av trä för att fästa lös, lätt mat, t.ex. den övre skivan på en smörgås.
- **Kan jag luftsteka blöta, panerade ingredienser?**
  Ja, men använd rätt paneringsmetod. Det är viktigt att först täcka maten med mjöl, sedan med ägg och därefter ströbröd. Pressa in ströbrödet ordentligt i paneringen, så att smulor inte blåses bort av fläkten.
- **Hur packar jag undan termometern i facket?**
  För först in kontaktänden i förvaringsfacket och linda sedan upp ledningen i pilens riktning.
- **Varför släcktes displayen?**
  Enheten är i standby-läge. Tryck på strömknappen ⏻ för att slå på den igen.
- **Varför visas ett ”E”-meddelande på displayen?**
  Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på ninjakitchen.eu.

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 **ninjakitchen.se**

Hur registrerar jag min utökade Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din Fläkt till hands:

- Datum då du köpte produkt (kvitto eller följesedel).

För att registrera online, besök **ninjakitchen.se**

VIKTIGT:

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

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

Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera den inkluderade Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-produkt och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-produkt?

Vårt förtroende för vår design och kvalitetskontroll innebär att din nya Ninja-produkt har en garanti som gäller i totalt två år.

Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

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

Vad täcks inte av den inkluderade Ninjagarantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på **ninjakitchen.se**
2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

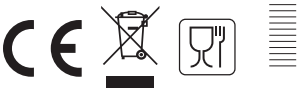
Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja produkt. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja produkyer maskiner på **ninjakitchen.se**

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

NOTES

NOTES

NOTES



ENGLISH
Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

DEUTSCH
Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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

FOODI et NINJA sont des marquess déposées d'SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

DANSK
Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL
Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

ITALIANO
Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 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.

FOODI en NINJA zijn geregistreed handelsmerken 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.

FOODI og NINJA er registrert varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

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

FOODI i NINJA są zastrzeżonymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. WYDRUKOWANO W CHINACH

PORTUGUÊS
As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in 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.

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

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

ninjakitchen.co.uk