

NINJA®

Foodi®

FLEXDRAWER

10.4L Air Fryer

AF500EU

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



ninjakitchen.eu

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi® FLEXDRAWER Air Fryer



REGISTER YOUR PURCHASE

- ninjakitchen.co.uk/register-guarantee
- Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 2470W

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

CONTENTS

Important Safeguards 3

Parts 5

Getting to Know the Control Panel 6

Function Buttons 6

Operating Buttons 6

Before First Use 6

Cooking in your Air Fryer. 7

Cooking in the MegaZone..... 7

Cooking With DualZone Technology 11

Cooking in a single Zone..... 13

 Max Crisp 13

 Air Fry 14

 Roast 14

 Bake 15

 Reheat 15

 Dehydrate 16

 Prove 16

Cleaning & Maintenance 17

Helpful Tips 17

Troubleshooting Guide 18

Product Registration 19

PRODUCT REGISTRATION

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

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

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

⚠ WARNINGS

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

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



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



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

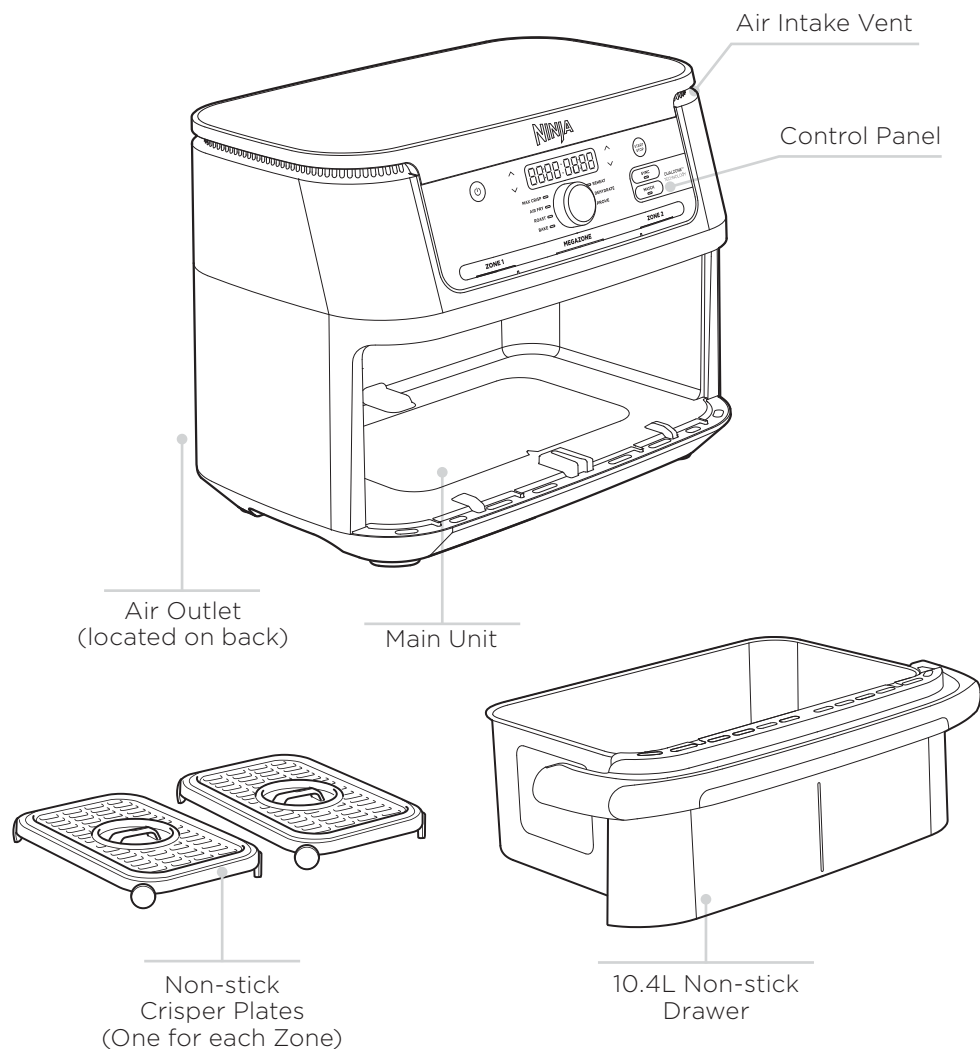


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

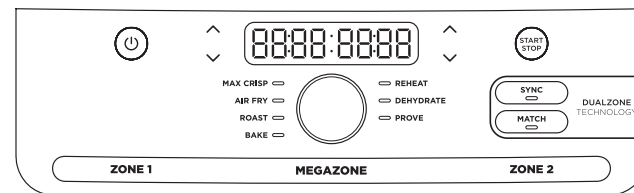
SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

NOTE: Place drawer on a heat resistant surface.

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



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

FUNCTION DIAL

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

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

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

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

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

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

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

OPERATING BUTTONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BEFORE FIRST USE

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

COOKING IN YOUR AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

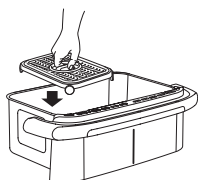
COOKING IN THE MEGAZONE

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

Max Crisp

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

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



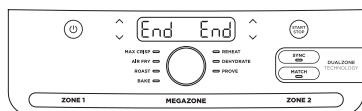
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select MAX CRISP.



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



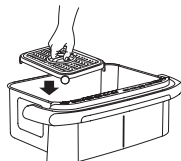
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



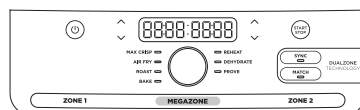
- 5 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

Air Fry

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



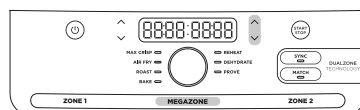
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Use the dial to select AIR FRY.



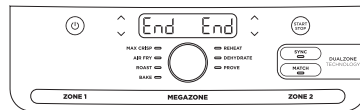
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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

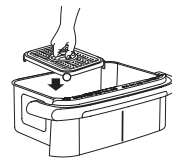


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

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

Roast

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



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



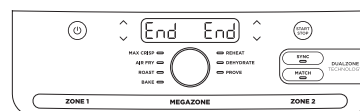
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



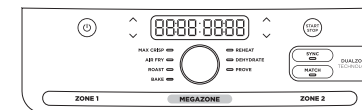
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



- 6 Remove ingredients using silicone tipped tongs/utensils.

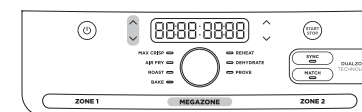
Bake

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

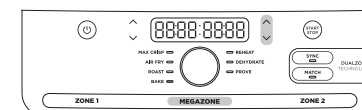


NOTE: To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 10°C

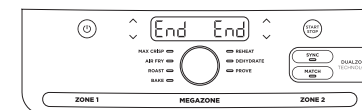
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



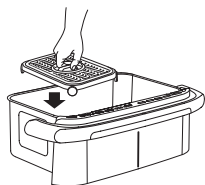
- 6 Remove ingredients using silicone tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

Reheat

NOTE: The temperature is preset to 170°C

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



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



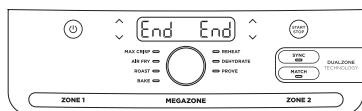
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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

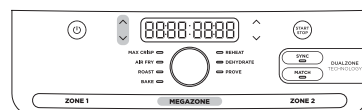


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

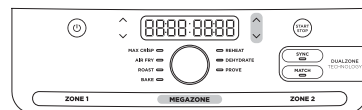
Dehydrate

NOTE: The temperature is preset to 60°C

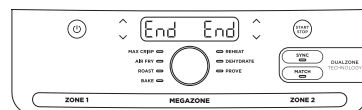
- 1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plates in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select DEHYDRATE using the dial. The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



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



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



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

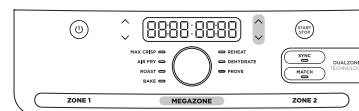
Prove

NOTE: The temperature is preset to 35°C

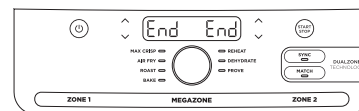
- 1 Place dough in the drawer, and insert drawer in unit.
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



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

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

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

COOKING WITH DUALZONE TECHNOLOGY

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

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

SYNC

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

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

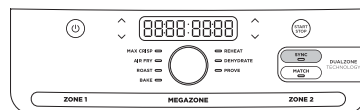


- 3 Select Zone 2, then select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



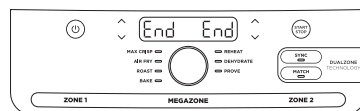
NOTE: You can select a different function for Zone 2.

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



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

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

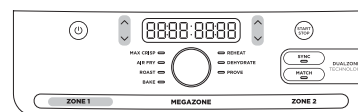


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

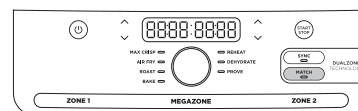
MATCH

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

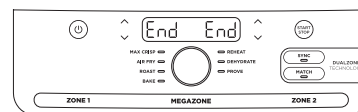
- 1 Install divider in the middle of the drawer. Place ingredients in the drawer, then insert drawer in unit.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



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



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



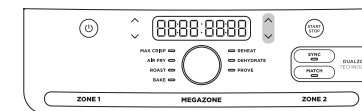
- 5 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

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

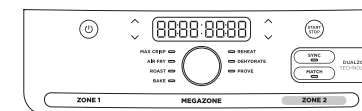
- 1 Select Zone 1, then select the desired function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature.



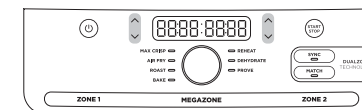
- 2 Use the TIME arrows to set the time.



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



- 4 Press the START/STOP begin cooking in both Zones.



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

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

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

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

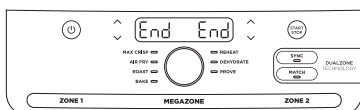
- 1 Select the Zone you would like to stop.



- 2 Press START/STOP to end cooking.



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



PAUSING COOKING

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

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

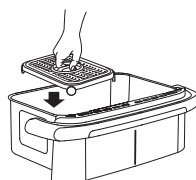
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

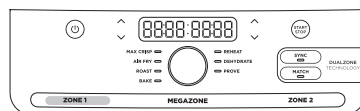
Max Crisp

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

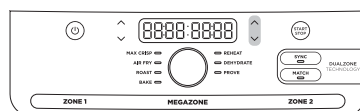
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



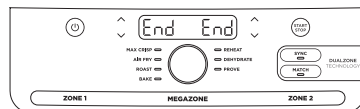
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select MAX CRISP.



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



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

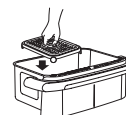


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

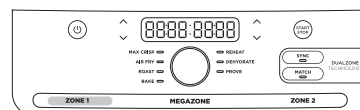
Air Fry

NOTE: The temperature is preset to 200°C.

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



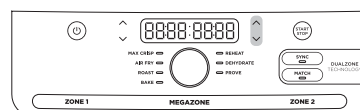
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select AIR FRY using the dial.



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

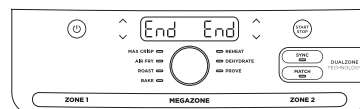


- 5 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press START/STOP to begin cooking.



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

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

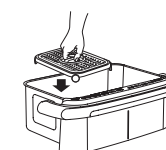


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

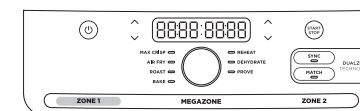
Roast

NOTE: The temperature is preset to 190°C

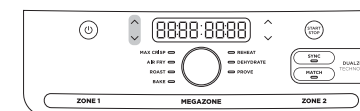
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.



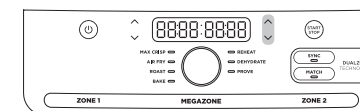
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select ROAST using the dial.



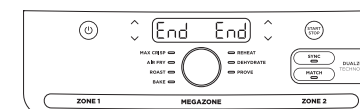
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



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

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

Bake

NOTE: The temperature is preset to 160°C

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



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



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

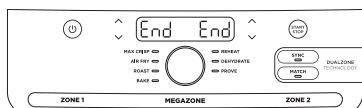
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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

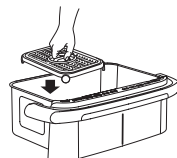


- 7 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

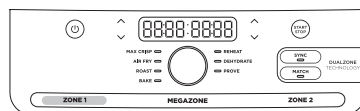
Reheat

NOTE: The temperature is preset to 170°C

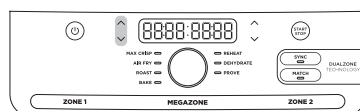
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



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



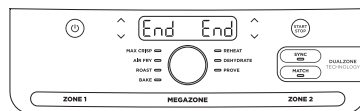
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



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

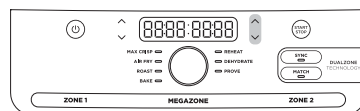
Dehydrate

NOTE: The temperature is preset to 60°C

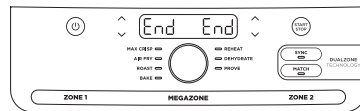
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plates in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select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



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



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



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

Prove

NOTE: The temperature is preset to 35°C

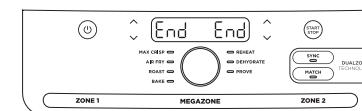
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Place dough in the drawer.
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select PROVE using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



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



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



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

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

CLEANING & MAINTENANCE

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

Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth 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 using the dishwasher, ensure parts are not washed on a 'heavy' or 'intensive' wash cycle. If handwashed air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the drawer, divider and crisper plates we recommend hand washing them.	Yes

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

HELPFUL TIPS

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja® Guarantees

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

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

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

PRODUCT REGISTRATION

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

What happens when my guarantee runs out?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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



REGISTRER DIT KØB



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scan QR-koden med en mobilenhed

NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____

(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 2470W

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



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

INDHOLDSFORTEGNELSE

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

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

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

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

⚠ ADVARSLER

- 1 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følelses 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. Brugers 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 termometeret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 23 Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 24 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 25 Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 26 Spildt mad kan forårsage forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.
- 27 Kurven og risten bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurven eller risten fra apparatet.
- 28 Stil **ALTID** kurven eller risten på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 29 Brug **ALTID** to hænder og håndtagene på siderne af skufferne til at indsætte/fjerne skuffen.
- 30 For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring. Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.
- 31 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 32 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.



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



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

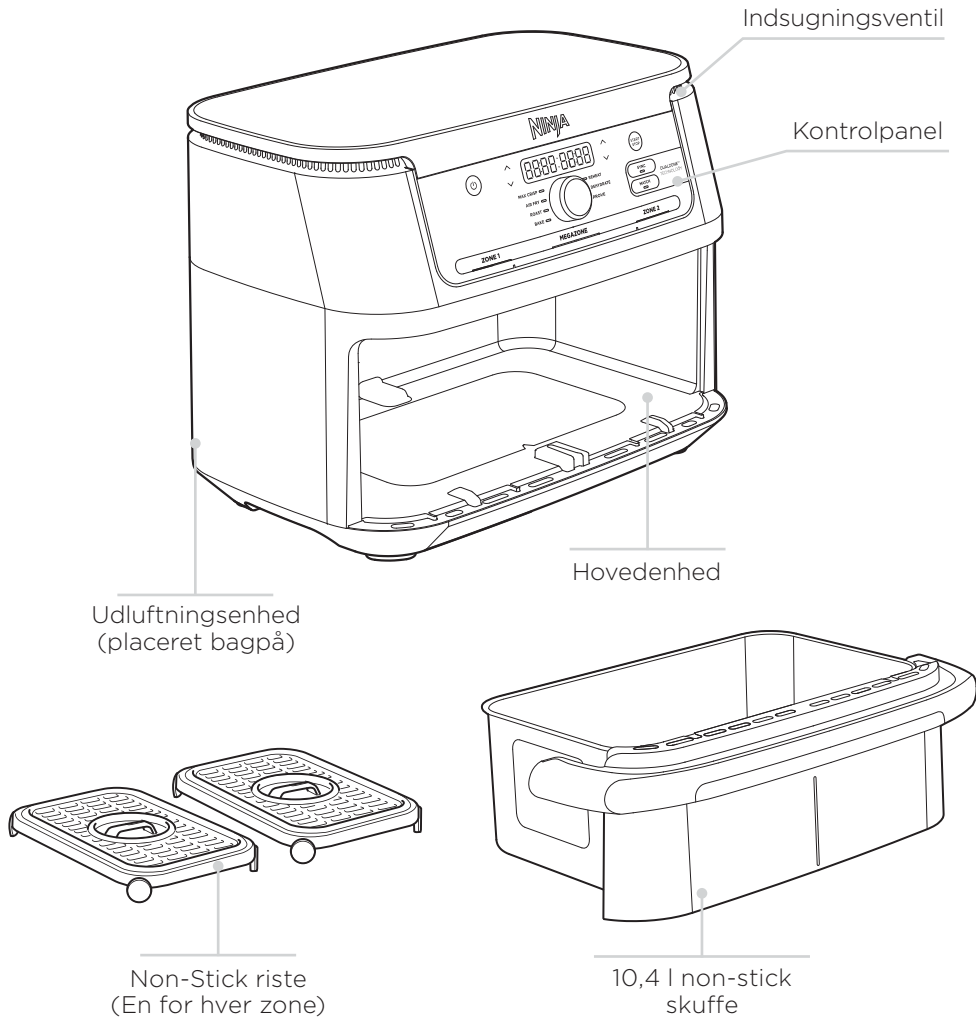


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



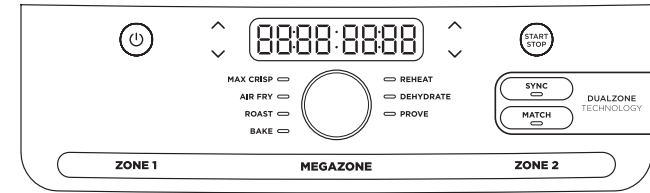
Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER



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

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



Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

FUNKTIONSKNAPPER

MAX CRISP (Maksimal Sprødhed):

Bedst til frossen mad såsom pomfritter og kyllingenuggets.

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

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

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

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

BAKE (Bagning): Skab sofistikeret bagværk og desserter.

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

BETJENINGSKNAPPER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INDEN FØRSTE BRUG

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

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR

STARTVEJLEDNING TIL OPSKRIFTER OG MADLAVNINGSSKEMAER

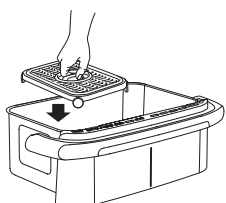
Madlavning i MegaZone

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

Max Crisp (maksimal sprødhed)

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

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



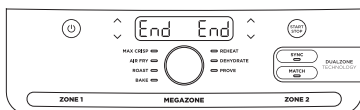
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Vælg MAKSIMAL SPRØDHED med drejknappen.



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



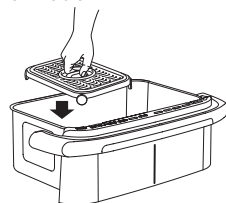
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vises på skærmen.



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

Air Fry (luftfriture)

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



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



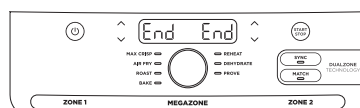
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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

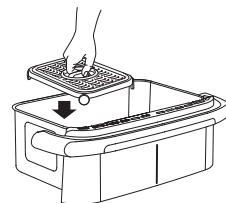


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

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

Roast (stegning)

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



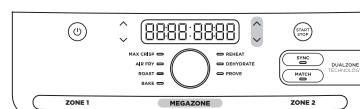
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg STEG med drejknappen.



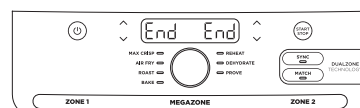
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



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

Bake (bagning)

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



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

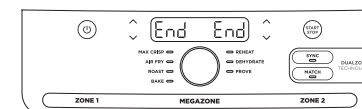
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



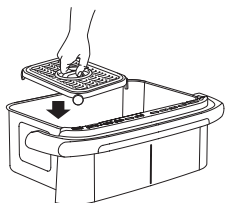
- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

Reheat (genopvarmning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 170 °C.

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



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



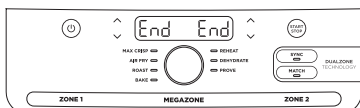
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



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

Dehydrate (dehydrering)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 60 °C.

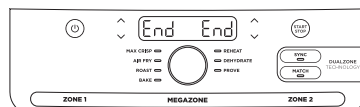
- 1 Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg DEHYDRER med drejeknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen.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



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



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



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

Prove (hævning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 37 °C.

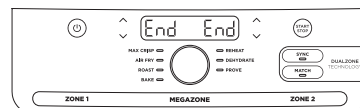
- 1 Læg dejen i skuffen og indsæt skuffen i enheden.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg hævning med drejeknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



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

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

TILBEREDNING MED DUALZONE TEKNOLOGI

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

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

SYNKRONISERING

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

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

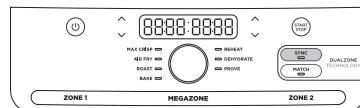


- 3 Vælg zone 2 og derpå den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



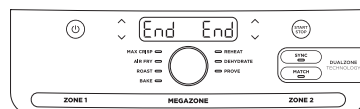
BEMÆRK: Du kan vælge en anden funktion for zone 2.

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



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

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



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

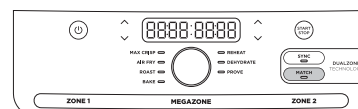
MATCH

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

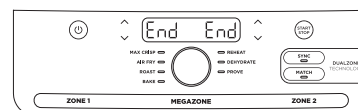
- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Zone 1 vil forblive oplyst. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



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



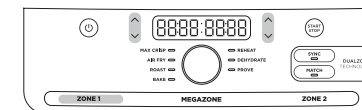
- 4 "Slut" vil vises på begge skærme, når tilberedningstiden slutter samtidig.



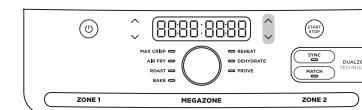
- 5 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

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

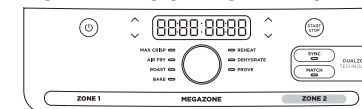
- 1 Vælg zone 1 og derpå den ønskede funktion med drejeknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen.



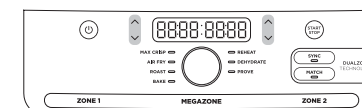
- 2 Brug TID-pilene til at justere varigheden



- 3 Vælg zone 2 og gentag trin 1 og 2



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



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

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

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

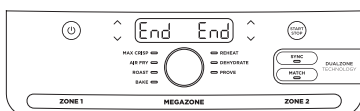
- 1 Vælg den zone, du vil stoppe



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



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



PAUSERING AF MADLAVNING

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

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

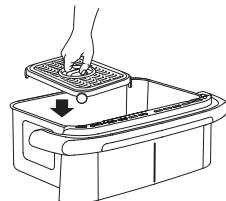
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

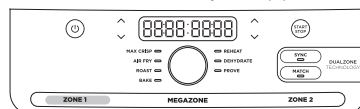
Max Crisp (maksimal sprødhed)

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

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



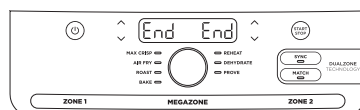
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg MAKSIMAL SPRØDHED med drejeknappen.



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



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

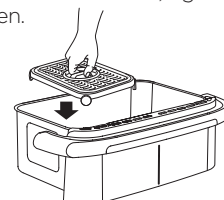


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

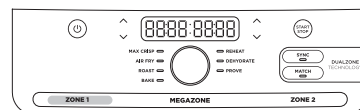
Air Fry (luftfriture)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 200 °C.

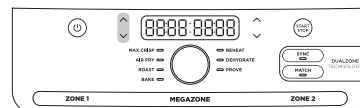
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



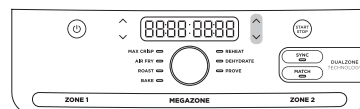
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg LUFTFRITURE med drejeknappen.



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

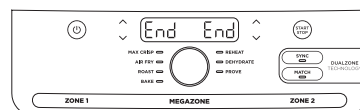


- 5 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.



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

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

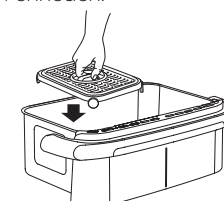


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

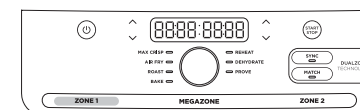
Roast (stegning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 190 °C.

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



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



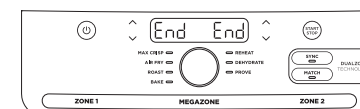
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



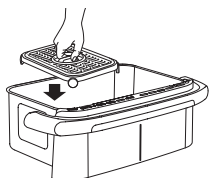
- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

Bake (bagning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 160 °C.

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



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



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

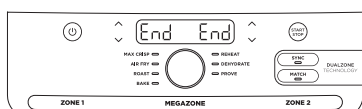
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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

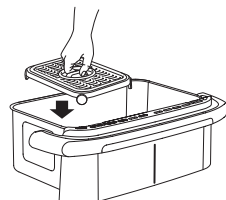


- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

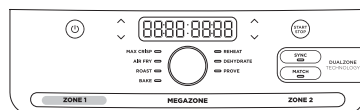
Reheat (genopvarmning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 170 °C.

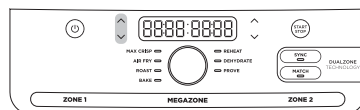
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



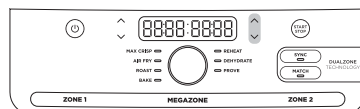
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg GENOPVARM med drejeknappen.



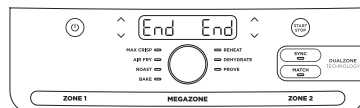
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



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

Dehydrate (dehydrering)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 60 °C.

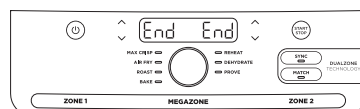
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg DEHYDRER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



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



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



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

Prove (hævning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 37 °C.

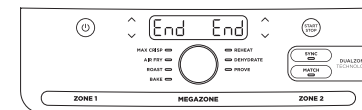
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Læg dejen i skuffen og indsæt skuffen i enheden.
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg hævning med drejeknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.ratur.



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i 15 minutters-intervaller op til 1-12 timer. Tryk på drejeknappen for at starte hævning.



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



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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Del/tilbehør	Rengøringsmetode	Kan du tåle opvaskemaskine?
Hovedenhed	Brug en fugtig klud til at rengøre hovedenheden og kontrolpanelet BEMÆRK: Hovedenheden må ALDRIG komme i vand eller andre former for væske. Hovedenheden må ALDRIG komme i opvaskemaskinen.	Nej
Skuffe, skillevæg og crisperplader	Disse kan komme i opvaskemaskinen eller vaskes i hånden. Hvis du bruger opvaskemaskinen, skal du sikre dig, at delene ikke vaskes på en "tung" eller "intensiv" cyklus. Hvis de vaskes i hånden, skal alle dele lufttørre eller aftørres med et viskestykke efter brug. For at forlænge levetiden for skufferne, skillevæggen og crisperne anbefaler vi at vaske dem.	Ja

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

NYTTIGE TIPS

- For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Hvis ingredienserne ligger oven på hinanden, skal du flytte rundt på dem med en tang eller et køkkenredskab i silikone, når halvdelen af tiden er gået.
- Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den zone, du vil tilpasse, og tryk på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen, og TID-pilene for tiden.
- For at konvertere opskrifter fra din almindelige ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Kontrollér maden ofte, så du undgår, at den får for meget.
- Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. For at undgå dette, kan du sætte maden fast (f.eks. det øverste stykke brød i din sandwich) med cocktailstikker.
- Risten hæver ingredienserne i kurven, så luften cirkulerer under og rundt om dem, så din mad bliver sprød over det hele.
- Når du har valgt en tilberedningsfunktion, kan du trykke på drejeknappen for at begynde tilberedningen med det samme. Enheden vil køre ved standardtemperatur og -tid.
- For at opnå det bedste resultat med friske grøntsager og kartofler, skal du bruge mindst én spiseskefuld olie. Tilføj olie efter behov for at opnå den ønskede sprødhed.
- For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Vi anbefaler, at du bruger et termometer, der viser temperaturen med det samme, så du nemt kan overvåge den indvendige temperatur på kød og fisk. Når tilberedningstiden er slut, skal du tage maden ud med det samme, så den ikke får for meget.
- For at opnå det bedste resultat, skal du tage maden ud, når tilberedningstiden er slut, så den ikke får for meget.

FEJLFINDING

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

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvad sker der, når garantien udløber?

Shark fremstiller ikke produkter, så de kun holder i begrænset tid. Vi ved, at vores kunder kan ønske at reparere deres støvsugere, efter at garantien er udløbet. I så fald du kan finde online-support på www.ninjakitchen.eu.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

TUSEN TAKK

for kjøpet av Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer



REGISTRER KJØPET DITT

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Skann QR-koden med en mobil enhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____

(Ta vare på kvitteringen)

Butikk for kjøp: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Effekt: 2470 W

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



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU.

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

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak	143
Deler	145
Bli kjent med kontrollpanelet	146
Funksjonsknapper	146
Betjeningsknapper	146
Før første bruk	146
Matlaging i Air Fryer	147
Matlaging i MegaZone	147
Matlaging med DualZone-teknologi	151
Matlaging i en enkelt sone	153
Max Crisp	153
Air Fry (luftfritere)	154
Roast (steke)	154
Bake	155
Reheat (varme opp)	155
Dehydrate (dehydrere)	156
Probe (Probe)	156
Rengjøring og vedlikehold	157
Nyttige tips	157
Retningslinjer for feilsøking	158
Produktregistrering	159

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Les alle instruksjonene før du bruker Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer.

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

⚠ ADVARSLER

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

- 21 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll under matlaging. Overfylling kan forårsake personskade eller skade på eiendom, og kan gjøre apparatet mindre trygt å bruke.
- 22 Spenningen i stikkkontakten 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 stikkkontakten. Vent til det ikke kommer ut mer røyk før du begynner å ta ut noe tilbehør.
- 24 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** bruke beskyttende grytekluter eller varmeisolerende ovnsvotter og benytte tilgjengelige håndtak.
- 25 Vær ytterst forsiktig når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.
- 26 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold apparatet og ledningen unna barn. **IKKE** la ledningen henge utenfor kanten av bordet eller benken, og den må ikke komme nær varme overflater.
- 27 Skuffen og crisppannen blir svært varme under steking. Unngå berøring mens du tar skuffen eller platen ut av apparatet.
- 28 Sett **ALLTID** skuffer og crisppanner på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.
- 29 **ALLTID** bruk to hender og håndtakene på sidene av skuffene for å sette inn eller ta ut skuffen.
- 30 Frakoble ved å slå av (OFF) alle brytere og trekke støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.
- 31 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra disse artiklene og komme i kontakt med elektriske deler, noe som kan medføre elektrisk støt.
- 32 Les «Rengjøring og vedlikehold»-avsnittet vedrørende informasjon om regelmessig vedlikehold av apparatet.



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



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

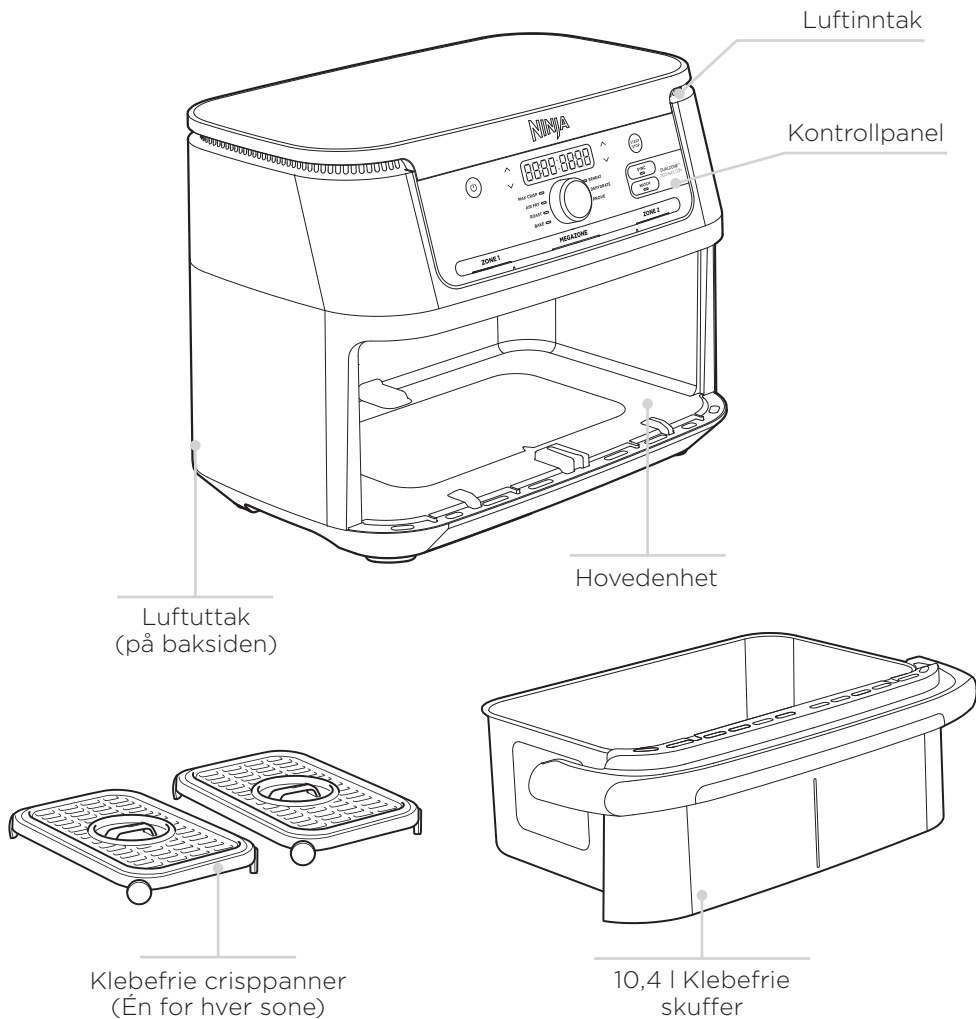


Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



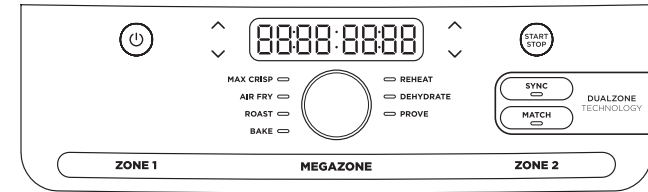
Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



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

MERK: Sett ALLTID skuffer og crisppanner på en varmefast overflate



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

FUNKSJONSKNAPPER

Max Crisp (maksimal sprødhed): Best for frossen mat som 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.

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

BAKE: Lag nydelige bakverk og desserter.

BETJENINGSKNAPPER

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

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

TEMP-piler: Bruk opp- og nedpilene til å justere steketemperaturen før eller under tilberedningen.

TIME-piler: Bruk opp- og nedpilene til å justere steketiden for alle funksjoner

før eller under tilberedningen.

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

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

START/STOP-innstillingshjul: Drei innstillingshjulet fra side til side for å velge ønsket funksjon. Under stekesyklus trykk på innstillingshjulet for START/STOP.

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

HVILEMODUS: Enheten går i hvilemodus når ingen knapper på betjeningspanelet har blitt trykket på 10 minutter.

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

FØR FØRSTE BRUK

- 1 Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen, og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask skuffene og crisppannene i varmt såpevann, og 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** – hovedenheten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- 4 Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

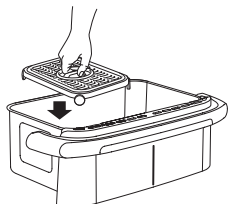
MATLAGING I MEGAZONE

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

Max Crisp

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

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



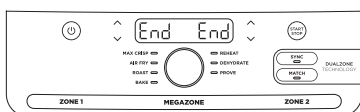
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg MAX CRISP.



- 3 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 1 minutt opptil 30 minutter. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 4 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

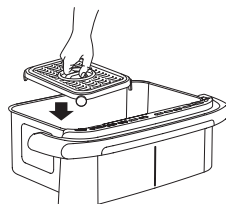


- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

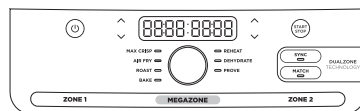
Air Fry (luftfrityr)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 200 °C.

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



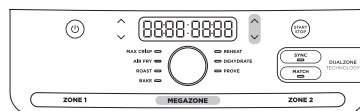
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg AIR FRY ved å bruke hjulet.



- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.

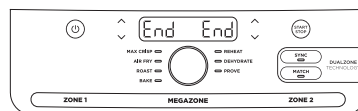


- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



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

- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

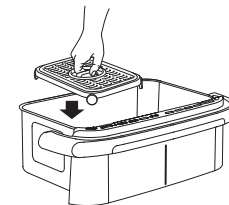


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Roast (steke)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 190 °C.

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



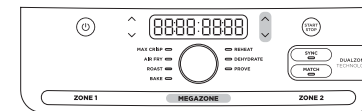
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg ROAST ved å bruke hjulet.



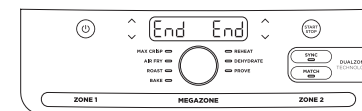
- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



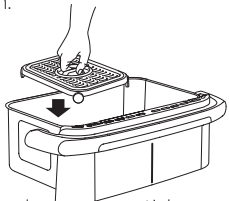
- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

Bake

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 160 °C.

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

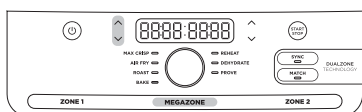


- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg BAKE ved å bruke hjulet.



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

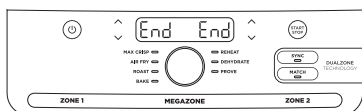
- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

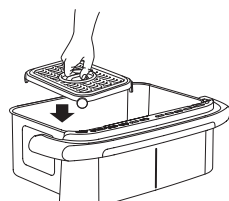


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

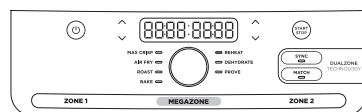
Reheat (oppvarming)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C.

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



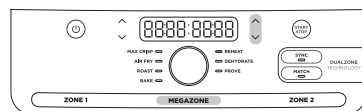
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg REHEAT ved å bruke hjulet.



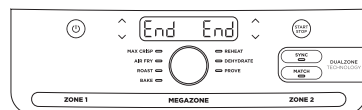
- 3 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 5 Når oppvarmingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

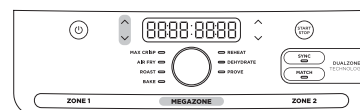


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Dehydrate (dehydrere)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 60 °C.

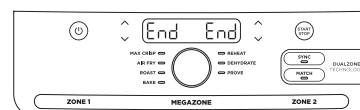
- 1 Legg et enkelt lag med ingredienser i skuffen. Deretter setter du crisppannen inn i skuffen over ingrediensene, og legger enda et lag med ingredienser på crisppannen.
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg DEHYDRATE ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 3 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 4 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

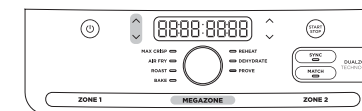


- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

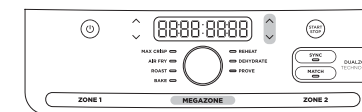
Probe (Probe)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 35 °C.

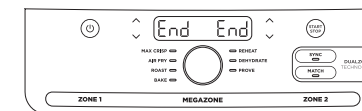
- 1 Plasser deigen i skuffen og sett skuffen inn i enheten.
- 2 Enheten velger automatisk sone 1. Velg MEGAZONE for å aktivere MEGAZONE. Velg PROVE ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 3 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte probe.



- 4 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

MERK: Ved bruk av PROVE, henvis til det lokale mattilsynet for anbefalte sikre temperaturer for mat.

MATLAGING MED DUALZONE-TEKNOLOGI

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

Se side 121-124 for detaljerte anvisninger om bruk av hver funksjon.

SYNC

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

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen. Legg ingrediensene i skuffen før du setter skuffen inn i enheten.
- 2 Sone 1 vil være belyst. Velg ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk TEMP-pilene til å angi temperatur, og bruk TIME-pilene til å angi tid.

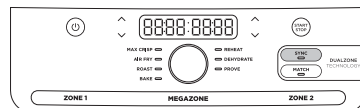


- 3 Velg sone 2, og velg deretter ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk TEMP-pilene til å angi temperatur, og bruk TIME-pilene til å angi tid.



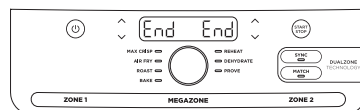
MERK: Du kan velge en annen funksjon for sone 2.

- 4 Trykk på SYNC, og trykk deretter på innstillingshjulet for å starte steking i sonen med den lengste tiden. Den andre sonen vil vise **Hold**. Enheten piper og aktiverer den andre sonen når begge sonene har samme gjenværende tid.



MERK: Hvis du finner at maten i en av sonene er ferdigstekt før steketiden er ute, kan du **STOPPE EN SONE**. Velg den sonen og trykk på hjulet for å sette sonen på pause eller sette tiden til null. Se side 121 for nærmere anvisninger.

- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

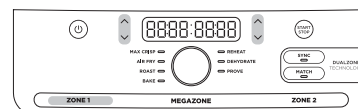


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg. **IKKE** sett skuffene oppå enheten.

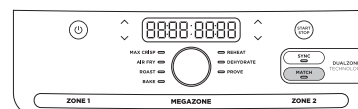
MATCH

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

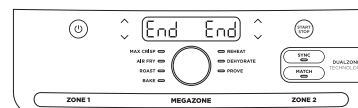
- 1 Legg ingrediensene i skuffene og sett skuffene inn i enheten.
- 2 Sone 1 vil være belyst. Velg ønsket stekefunksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk TEMP-pilene til å angi temperatur, og bruk TIME-pilene til å angi tid.



- 3 Trykk på MATCH-knappen for å kopiere sone 1-innstillingene til sone 2. Trykk deretter på hjulet for å begynne steking i begge sonene.



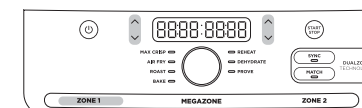
- 4 «END» vises på begge skjermene når steking er ferdig til samme tid for begge skuffene.



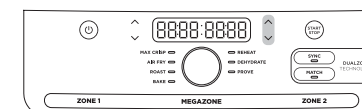
- 5 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Starte begge sonene samtidig, men avslutte til ulike tider:

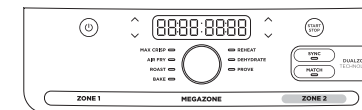
- 1 Velg sone 1, og velg deretter ønsket funksjon ved å bruke innstillingshjulet. Bruk TEMP-pilene til å angi temperaturen.



- 2 Bruk TIME-pilene til å angi tiden.



- 3 Velg sone 2 og gjenta trinn 1 og 2.



- 4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedning i begge sonene.



MERK: Hvis du finner at maten i en av sonene er ferdigstekt før steketiden er ute, kan du **STOPPE EN SONE**. Velg den sonen, og trykk START/STOP. Se side 121 for nærmere anvisninger.

- 5 Når steking i hver sone er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.
- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

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

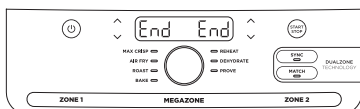
- 1 Velg sonen du vil stoppe.



- 2 Trykk START/STOP for å avslutte steking.



- 3 «End» vises på displayet. Stekingen fortsetter i den andre sonen.



SETT STEKINGEN PÅ PAUSE

Tilberedningen blir satt på pause automatisk når skuffen fjernes.

MERK: Dersom skuffen fjernes i mer enn 2 minutter under tilberedning vil programmet avbrytes. Du må programmere på nytt for å gjenoppta tilberedningen.

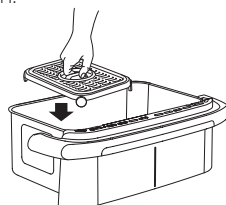
MATLAGING I EN ENKELT SONE

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

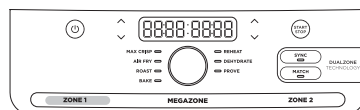
Max Crisp

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

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



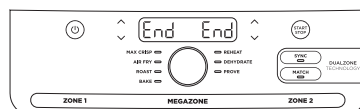
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg MAX CRISP.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 1 minutt opptil 30 minutter. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

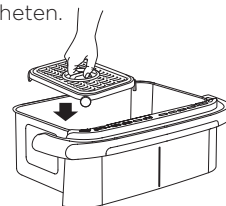


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

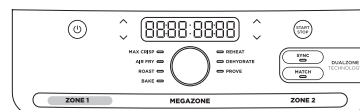
Air Fry (luftfrityr)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 200 °C.

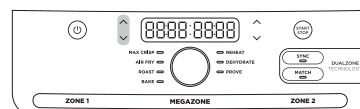
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen, legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



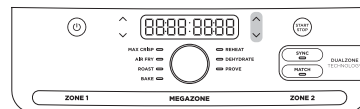
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg AIR FRY ved å bruke hjulet.



- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.

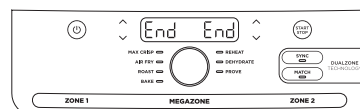


- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



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

- 6 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

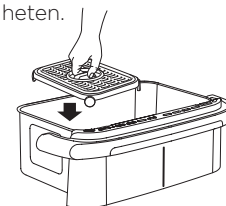


- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

Roast (steke)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 190 °C.

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg ROAST ved å bruke hjulet.



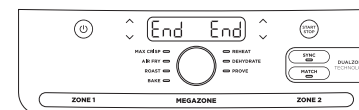
- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 6 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



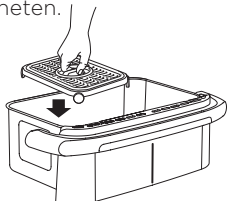
- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

Bake

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 160 °C.

- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg BAKE ved å bruke hjulet.



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

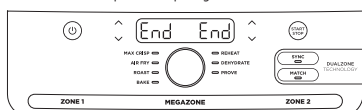
- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én til fire timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte tilberedningen.



- 6 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

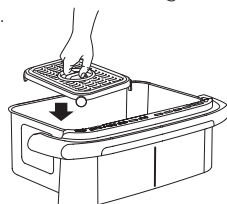


- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

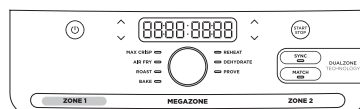
Reheat (oppvarming)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 170 °C.

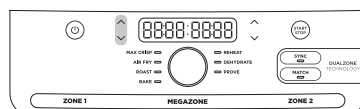
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Sett crisppannen i skuffen (tilvalg), legg ingrediensene i skuffen og sett skuffen inn i enheten.



- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg REHEAT ved å bruke hjulet.



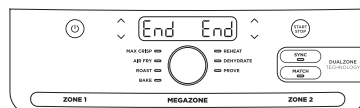
- 4 Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 5 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på ett minutt opptil én time. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 6 Når oppvarmingen er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

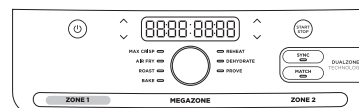


- 7 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

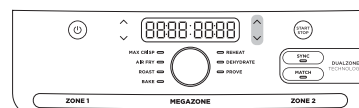
Dehydrate (dehydrere)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 60 °C.

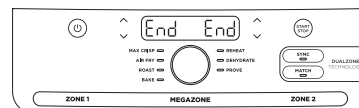
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Legg et enkelt lag med ingredienser i skuffen. Deretter setter du crisppannen inn i skuffen over ingrediensene, og legger enda et lag med ingredienser på crisppannen.
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg DEHYDRATE ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte dehydrering.



- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.

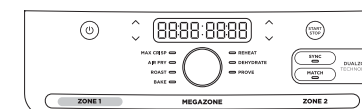


- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

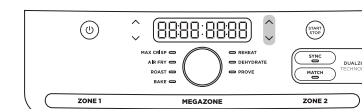
Prove (Probe)

MERK: Temperaturen er forhåndsinnstilt til 35 °C.

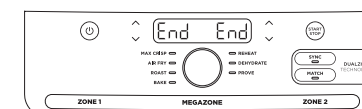
- 1 Sett inn skilleren midt i skuffen.
- 2 Plasser deigen i skuffen og sett skuffen inn i enheten.
- 3 Enheten velger automatisk sone 1 (velg sone 2 for å bruke denne isteden). Velg PROVE ved å bruke hjulet. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk TEMP-pilene til å angi ønsket temperatur.



- 4 Bruk TIME-pilene til å angi tiden i trinn på 15 minutter fra én til 12 timer. Trykk på innstillingshjulet for å starte probe.



- 5 Når steking er fullført, piper enheten og viser «END» på displayet.



- 6 Ta ut ingrediensene ved å bruke en steketang eller annet utstyr med silikonbelegg.

MERK: Ved bruk av PROVE, henvis til det lokale mattilsynet for anbefalte sikre temperaturer for mat.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

Del/tilbehør	Rengjøringsmetode	Oppvaskmaskin-sikker?
Hovedenhet	Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut MERK: ALDRI – hovedenheten må ikke dyppes i vann eller annen væske. ALDRI – hovedenheten må ikke vaskes i oppvaskmaskin.	Nei
Skuff, skille og crisppanner	Disse kan vaskes i oppvaskmaskinen eller for hånd. Dersom en oppvaskmaskin brukes, pass på at deler ikke vaskes i en «kraftig» eller «intensiv» vaskesyklus. Vaskes de for hånd, skal delene lufttørke eller tørkes av med et håndkle etterpå. For å forlenge levetiden til skuffene, skillet og crisppanner anbefaler vi at de håndvaskes.	Ja

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

NYTTIGE TIPS

- For å oppnå jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapp på bunnen av skuffen. Flytt maten rundt halvveis gjennom steketiden ved hjelp av silikonredskaper hvis ingrediensene overlapper hverandre.
- Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Velg sonen du vil justere og trykk på TEMP-pilene for å justere temperaturen eller TIME-pilene for å justere tiden.
- Du kan tilpasse oppskrifter laget for en vanlig stekeovn, ved å senke temperaturen med 10 °C. Kontroller maten hyppig for å unngå at den blir overkokt.
- Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i luftfrityrkokeren. Dette kan dempes ved å feste maten (for eksempel den øverste skiven i en sandwich) med cocktailspyd i tre.
- Crisppannene hever ingrediensene i skuff slik at luften kan sirkulere under og rundt ingrediensene og gi et jevnt og sprøtt resultat.
- Når du har valgt type tilberedning, kan du trykke på innstillingshjulet for å begynne umiddelbart. Enheten vil kjøre på standard temperatur og tid.
- For å få best mulig resultat med ferske grønnsaker og poteter, bruk minst én spiseskje olje. Tilsett mer olje ved behov for å få et sprøere resultat.
- Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Det er anbefalt å måle kjernetemperaturen i kjøtt og fisk med et steketermometer. Ta ut maten så snart steketiden er ferdig for å unngå oversteking.
- Du får best resultat ved å ta maten ut så snart steketiden er fullført for å unngå overkoking.

RETNINGSLINJER FOR FEILSØKING

- Hvordan justeres temperaturen eller tiden når jeg bruker en enkelt sone?**
Velg den aktive sonen og bruk TEMP-pilene til å justere temperaturen eller TIME-pilene til å justere tiden.
- Apparatet mitt vil ikke skru seg på?**
Forsøk å plugge den inn i et annet støpsel. Pass også på at en skjoteledning ikke brukes.
- Hvordan justerer jeg temperatur eller tid mens jeg bruker MEGAZONE?**
Velg ønsket sone og bruk TEMP-pilene til å justere temperaturen eller TIME-pilene til å justere tiden.
- Må enheten forvarmes?**
Det er ikke nødvendig å forvarme enheten.
- Kan jeg tilberede forskjellige matvarer i hver sone uten å være redd for krysskontaminering?**
Ja, de to sonene er uavhengige og har separate varmeelementer og vifter.
- Hvordan kan jeg pause nedtellingen?**
Nedtellingsuret pauser automatisk når du fjerner skuffene fra enheten. Sett inn skuffen igjen innen 2 minutter for å gjenoppta tilberedningen, ellers vil enheten automatisk slå seg av.
- Hvordan kan jeg stoppe én sone når begge sonene er i bruk?**
For å stoppe én sone, trykk først på soneknappen og deretter START/STOP-knappen. For å stoppe begge sonene trykker du bare på START/STOP-knappen.
- Er det trygt å sette skuffen på kjøkkenbenken?**
Skuffen blir varm under steking. Håndteres med forsiktighet, og plasseres kun på varmesikre overflater.
- Når skal jeg bruke crisppannen?**
Bruk crisppannen når du vil at den tilberedte maten skal bli sprø. Pannen hever maten i skuffen slik at luft kan strømme under og rundt den for å tilberede ingrediensene jevnt.
- Hvorfor ble ikke maten gjennomstekt?**
Pass på at skuffen sitter ordentlig på plass under steking. For å oppnå jevn bruning av maten må ingrediensene legges i et jevnt lag uten overlapp på bunnen av skuffen. Rist løs ingrediensene for å sikre at de sprøstokes jevnt. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Bruk TEMP-pilene for å justere temperaturen eller TIME-pilene for å justere tiden.
- Hvorfor ble maten brent?**
Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når matlagingstiden er over for å unngå oversteking.
- Hvorfor blåser noen ingredienser rundt under luftfritering?**
Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i luftfrityrkokeren. Bruk cocktailspyd i tre til å feste lettere matvarer, som for eksempel den øverste skiven i en sandwich.
- Kan jeg luftsteke fuktige, panerte ingredienser?**
Ja, men bruk riktig teknikk for påføring av griljermel. Det er viktig at maten dekkes av mel før du påfører egg og griljermel. Trykk griljeringsmelet godt på ingredienser dekket med røre, slik at smulene ikke blåser av med viften.
- Hvorfor piper enheten?**
Maten er ferdig tilberedt eller indikerer at den andre sonen har startet tilberedningen.
- Hvorfor ble skjermen svart?**
Enheten er i hvilemodus. Trykk på © strømknappen for å slå den på igjen.
- Hvorfor står det en «E» på skjermen?**
Enheten fungerer ikke ordentlig. Du finner online-støtte på najakitchen.eu.

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre, som ytes av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

Hva skjer når garantien min utløper?

Ninja designer ikke produkter for at de skal vare i en begrenset tidsperiode. Vi forstår at kunder kan ha et ønske om å reparere kjøkkenmaskinen sin etter at garantien er utløpt. I slike tilfeller ber vi deg om å du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu.

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

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.



REKISTERÖI LAITTEESI



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____

(säilytä kuitti):

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Wattit: 2470W

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



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella.

Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman

mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti 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.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia	183
Osat	185
Ohjauspaneeli tutuksi	186
Toimintopainikkeet	186
Käyttöpainikkeet	186
Ennen ensimmäistä käyttöä	186
Kypsentaaminen Air Fryer -kuumailmakeittimessä	187
Kypsentaaminen MegaZonessa	187
Kypsentaaminen DualZone-teknologialla	191
Kypsentaaminen yhdessä kypsennysosassa	193
Max Crisp (Max Crisp -rapeutus)	193
Air Fry (Kuumailmakypsennys)	194
Roast (Paahto)	194
Bake (Paisto)	195
Reheat (Uudelleenlämmitys)	195
Dehydrate (Kuivaus)	196
Prove (Nostatus)	196
Puhdistus ja huolto	197
Hyödyllisiä vinkkejä	197
Vianmääritysopas	198
Tuotteen rekisteröinti	199

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer -kuumailmakeittimen käyttöä.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

VAROITUKSET

- 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 virtajohtoon 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 koteloä veten 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 uppoaistamiseen.
- 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 kypsyntyy 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 koskettua 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 kestäväälle alustalle otettuasi sen laitteesta. **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- 29 Käytä **AINA** kahta kättä ja lokeroiden sivuilla olevia kädensijoja, kun asetat/poistat lokeroa.
- 30 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 varastointia.
- 31 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- 32 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.



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.

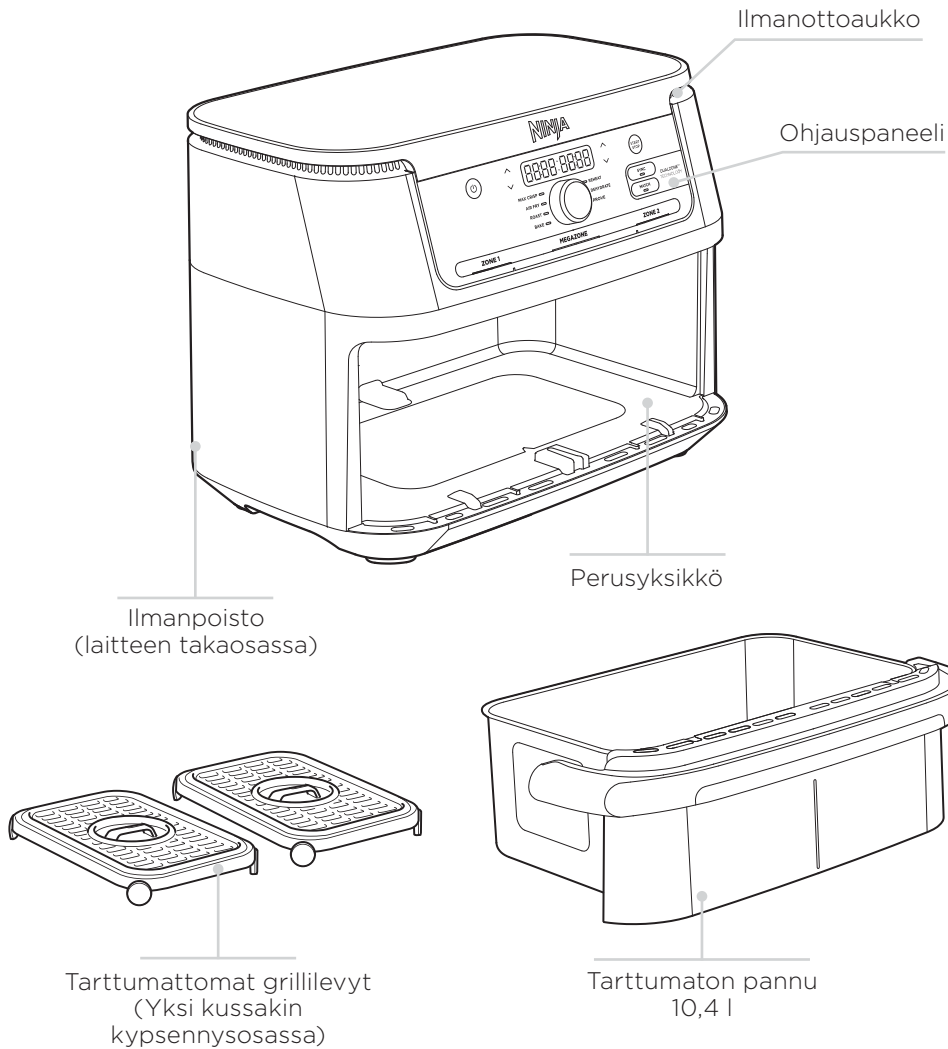


Varmista, että varot kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttääksesi palovammoilta.



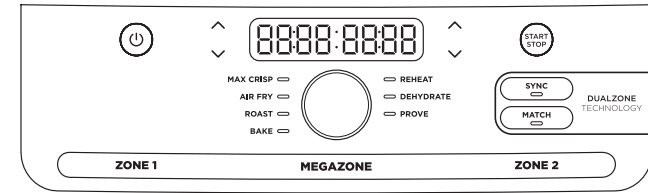
Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



HUOMAUTUS: Käytä sivuilla olevia kädensijoja aina, kun avaat tai suljet lokeroa.

HUOMAUTUS: Aseta kattila AINA kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi sen laitteesta



Aikaa asetettaessa aika näkyy digitaalinäytöllä muodossa HH:MM.

TOIMINTOPAINIKKEET

MAX CRISP -RAPEUTUS: Sopii parhaiten pakasteruokien, kuten ranskanperunoiden ja 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 (UUELLEENLÄMMITYS):

Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne herkullisen rapeiksi.

DEHYDRATE (KUIVAUS): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveelliseksi välipaloiksi.

BAKE (PAISTO): Luo upeita paistettuja herkkuja ja jälkiruokia.

KÄYTTÖPAINIKKEET

- 1 Hallitse vasemmanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 1).
- 2 Hallitse oikeanpuoleisen kattilan toimintoja (osa 2).

TEMP-nuolet: Käytä ylä- ja alanuolia kypsennyslämpötilan säätämiseen ennen kypsennystä tai sen aikana.

TIME-nuolet: Käytä ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen missä tahansa toiminnossa ennen kypsennys sykliä tai sen aikana

SYNC-painike: Synkronoi kypsennysajat automaattisesti, jotta varmistetaan, että molemmat osat päätyvät samanaikaisesti, vaikka niillä olisi eri keittoajat.

MATCH-painike: Muuttaa kypsennysosan 2 asetukset automaattisesti kypsennysosan 1 asetusten mukaisiksi. Näin voit valmistaa suuremman määrän samaa ruokaa, tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa kypsennystoimintoa käyttäen.

START/STOP-säädin: KValitse haluamasi toiminto kiertämällä säädintä sivulta sivulle. Paina säätimestä START/STOP kypsennys syklin aikana.

Virtapainike: Painike  käynnistää ja sammuttaa laitteen sekä pysäyttää kaikki kypsennystoiminnot.

VALMIUSTILA: Jos käyttöpaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan.

ODOTUSTILA: Odotustila näkyy laitteessa sen ollessa SYNC-tilassa. Toinen kypsennysosa kypsentää toisen kypsennysosan odottaessa, kunnes ajat ovat keskenään synkroniassa.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 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 huuhtelee ja kuivaa ne sitten huolellisesti. **VAIN** kattilat ja grillilevyt ovat astianpesukoneen kestäviä. Kattiloiden käyttöä pidennämiseksi suosittelemme kuitenkin tiskaamista käsin. **ÄLÄ** koskaan pese pääyksikköä astianpesukoneessa.
- 4 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

KYPSENNYS AIR FRYER -KUUMAILMAKEITTIMESSÄ

PIKA-ALOITUSOPAS SISÄLTÄÄ RUOKAOHJEITA JA KYPSENNYSTAULUKOITA

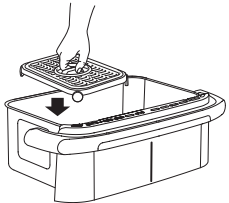
KYPSENNYS MEGAZONE

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten © virtapainiketta.

Max Crisp (rapeutus)

HUOMAUTUS: Max Crisp -toimintoa (rapeutus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä. Lämpötila on esiasetettu 240 °C.

- 1 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



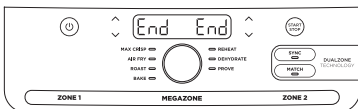
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse MAX CRISP -rapeutus.



- 3 Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

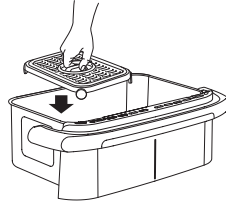


- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

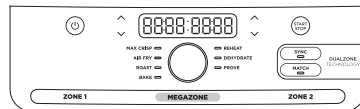
Air Fry (Kuumailmakypsennys)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 200 °C.

- 1 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä AIR FRY.



- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.

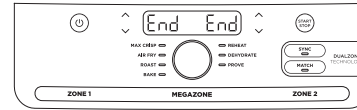


- 4 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



HUOMAUTUS: Kypsennyksen aikana voit poistaa lokeron hetkeksi ja sekoittaa aineksia. Näin saat niistä tasaisen rapeita.

- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

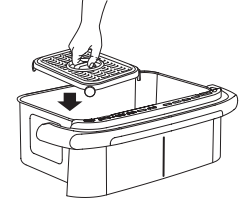


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Roast (Paahto)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 190 °C.

- 1 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä ROAST.



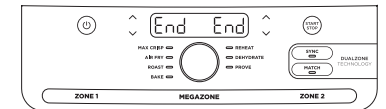
- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

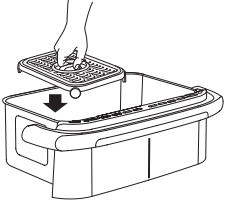


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Bake (Paisto)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 160 °C.

- 1 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä BAKE.



HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa perinteisellä uunilla käytetyt reseptit Air Fryer -kuumailmakeittimelle sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C.

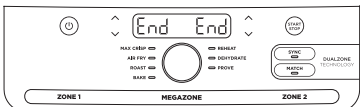
- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

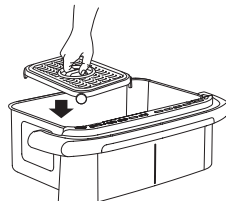


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Reheat (Uudelleenlämmitys)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 170 °C.

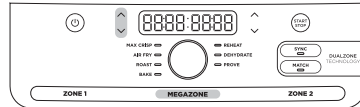
- 1 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä REHEAT.



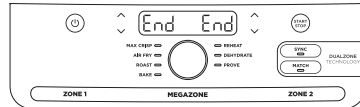
- 3 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita uudelleenlämmitys painamalla säädintä.



- 5 Kun uudelleenlämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

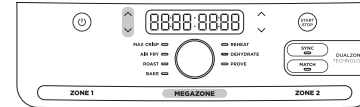


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

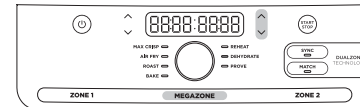
Dehydrate (Kuivaus)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 60 °C.

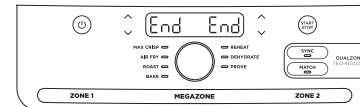
- 1 Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Laita sitten grillilevy kattilaan aineiden päälle ja levitä toinen kerros aineksia grillilevyn päälle.
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä DEHYDRATE. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 3 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kuivaus painamalla säädintä.



- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

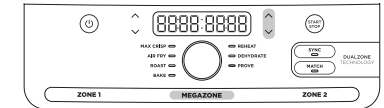
Prove (Nostatus)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 35 °C.

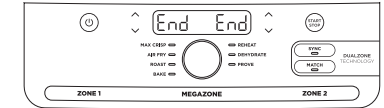
- 1 Aseta taikina lokeroon ja aseta kattila yksikköön.
- 2 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Käynnistä MEGAZONE valitsemalla MEGAZONE. Valitse säätimellä PROVE. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 3 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita Nostatus painamalla säädintä.



- 4 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

HUOMAUTUS: Kun käytät PROVE-toimintoa (nostatus), katso paikallisista elintarvikestandardeista suositellut elintarvikeeturvallisuuden lämpötilat.

KYPSENTÄMINEN DUALZONE-TEKNOLOGIALLA

DualZone-teknologia käyttää kahta kypsennysosaa monipuolisuuden lisäämiseksi. Synkronointitoiminnolla varmistetaan, että eri kypsennysasetuksista riippumatta kummatkin osat valmistuvat tarjottavaksi samaan aikaan.

Sivut 153-156 sisältävät lisäohjeita kunkin kypsennystoiminnon käyttämisestä.

SYNC

Tällä toiminnolla kypsentaminen voidaan päättää samanaikaisesti, kun ruoilla on eri kypsennysajat, lämpötilat tai jopa toiminnot:

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan. Lisää tämän jälkeen ainekset kattilaan ja työnnä se takaisin laitteeseen..
- 2 Kypsennysosan 1 valo jää palamaan. Valitse kypsennystoiminto säätimestä. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



- 3 Valitse kypsennysosa 2 ja valitse tämän jälkeen kypsennystoiminto säätimestä. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



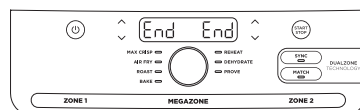
HUOMAUTUS: Voit valita toisen toiminnon kypsennysosalle 2.

- 4 Paina SYNC-painiketta ja paina sitten säädintä kypsennyksen aloittamiseksi kypsennysosassa pisimmällä kypsennysajalla. Toisessa kypsennysosassa näkyy **HOLD** (odottaa). Laite piippaa ja aktivoi toisen kypsennysosan, kun molemmissa osissa on saman verran kypsennysaikaa jäljellä.



HUOMAUTUS: Jos päätät, että ruoka on toisessa kypsennysosassa valmista ennen kuin kypsennysaika on päättynyt, voit **PYSÄYTTÄÄ KYPSENNYKSEN**. Valitse kypsennysosa ja paina sitten säädintä asettaaksesi kypsennysosan tauolle tai nollataksesi ajan. Katso lisätietoja sivulta 153.

- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

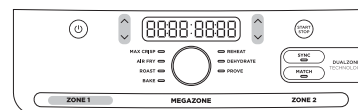


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia. **ÄLÄ** aseta kattilaa laitteen päälle.

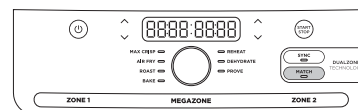
MATCH

Tällä toiminnolla voit kypsentää suuremman määrän samaa ruokaa tai eri ruokia samassa lämpötilassa ja ajassa sekä samaa toimintoa käyttäen:

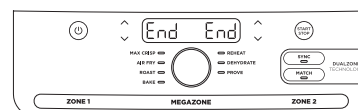
- 1 Lisää ainekset kattiloihin ja työnnä sitten kattilat laitteeseen.
- 2 Kypsennysosan 1 valo jää palamaan. Valitse kypsennystoiminto säätimestä. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



- 3 Paina MATCH-painiketta kopioidaksesi kypsennysosan 1 asetukset kypsennysosaan 2. Aloita sitten kypsennys kummassakin kypsennysosassa painamalla säädintä.



- 4 Teksti "End" ilmestyy molempien kypsennysosien näyttöön, kun kypsennys päättyy samanaikaisesti.



- 5 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Kypsennyksen aloittaminen samaan aikaan ja lopettaminen eri aikaan:

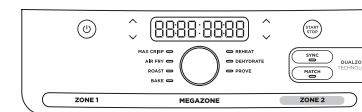
- 1 Valitse kypsennysosa 1 ja valitse tämän jälkeen haluamasi toiminto säätimestä. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 2 Aseta kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.



- 3 Valitse kypsennysosa 2 ja toista sitten vaiheet 1 ja 2.



- 4 Paina START/STOP käynnistääksesi kypsennyksen molemmissa kypsennysosissa.



HUOMAUTUS: Jos päätät, että ruoka on toisessa kypsennysosassa valmista ennen kuin kypsennysaika on päättynyt, voit **PYSÄYTTÄÄ KYPSENNYKSEN**. Valitse kyseinen kypsennysosa ja paina START/STOP. Katso lisätietoja sivulta 153.

- 5 Kun kypsennys kummassakin kypsennysosassa päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).
- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

KYPSENNYSAJAN PÄÄTTÄMINEN VAIN TOISESSA KYPSENNYSSOSASSA (KUN KUMMATKIN KYPSENNYSSOSAT OVAT KÄYTÖSSÄ)

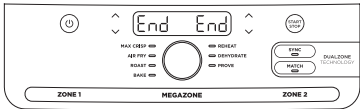
- 1 Valitse kypsennysosa, jonka haluat lopettaa.



- 2 Lopeta kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.



- 3 "End" ilmestyy tämän jälkeen näyttöön. Kypsennys jatkuu toisessa kypsennysosassa.



KYPSENNYKSEN TAUOTTAMINEN

Kypsennys keskeytyy automaattisesti, kun lokero poistetaan.

HUOMAUTUS: Jos lokero poistetaan kypsennyksen aikana yli kahden minuutin ajaksi, ohjelma peruutetaan. Laite on tällöin ohjelmoitava uudelleen kypsennyksen jatkamiseksi.

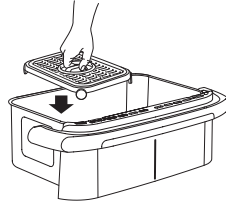
KYPSENTÄMINEN YHDESSÄ KYPSENNYSSOSASSA

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten © virtapainiketta.

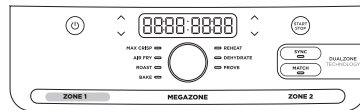
Max Crisp (rapeutus)

HUOMAUTUS: Max Crisp -toimintoa (rapeutus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä. Lämpötila on esiasetettu 240 °C.

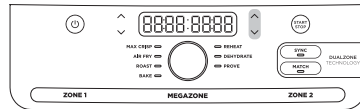
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



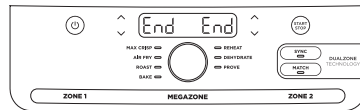
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse MAX CRISP -rapeutus.



- 4 Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

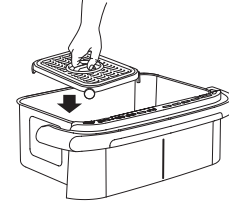


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

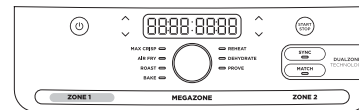
Air Fry (Kuumailmakypsennys)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 200 °C.

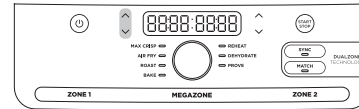
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



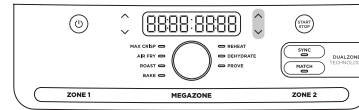
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä AIR FRY.



- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.

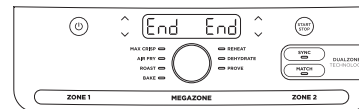


- 5 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



HUOMAUTUS: Kypsennyksen aikana voit poistaa lokeron hetkeksi ja sekoittaa aineksia. Näin saat niistä tasaisen rapeita.

- 6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

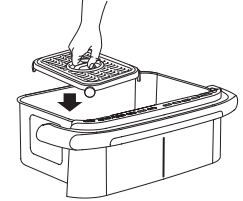


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Roast (Paahto)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 190 °C.

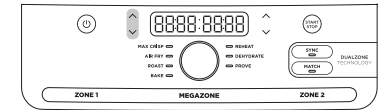
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



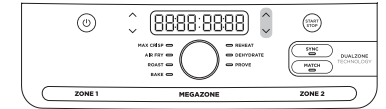
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä ROAST.



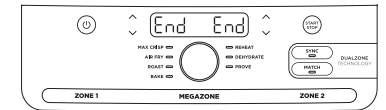
- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 5 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

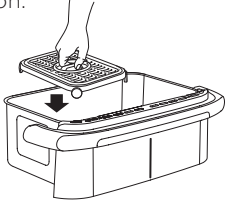


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

Bake (Paisto)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 160 °C.

- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä BAKE.



HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa perinteisellä uunilla käytetyt reseptit Air Fryer -kuumailmakeittimelle sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C.

- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 5 Aseta TIME-asetuksen nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella. Aloita kypsennys painamalla säädintä.



- 6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

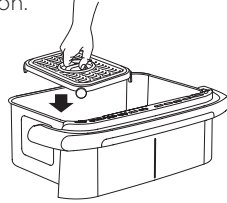


- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

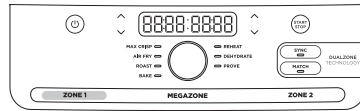
Reheat (Uudelleenlämmitys)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 170 °C.

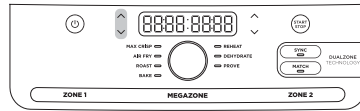
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta grillilevy halutessasi kattilaan, aseta ainekset kattilaan ja aseta kattila yksikköön.



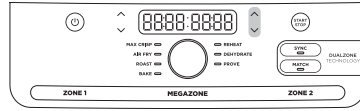
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä REHEAT.



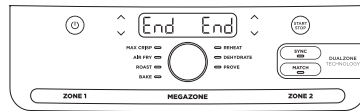
- 4 Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 5 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita uudelleenlämmitys painamalla säädintä.



- 6 Kun uudelleenlämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

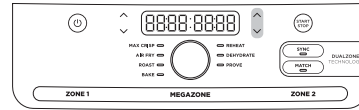
Dehydrate (Kuivaus)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 60 °C.

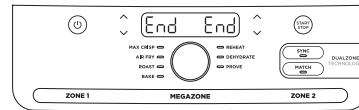
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Laita sitten grillilevy kattilaan ainesten päälle ja levitä toinen kerros aineksia grillilevyn päälle.
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä DEHYDRATE. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttoon. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita kuivaus painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).

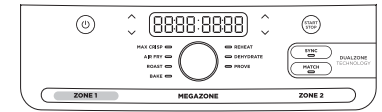


- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

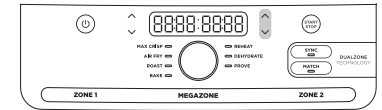
Prove (Nostatus)

HUOMAUTUS: Lämpötila on esiasetettu 35 °C.

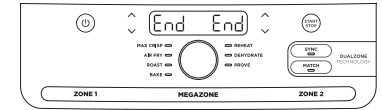
- 1 Asenna jakaja lokeron keskiosaan.
- 2 Aseta taikina lokeroon ja aseta kattila yksikköön.
- 3 Yksikössä käytetään oletuksena kypsennysosaa 1. Jos haluat käyttää kypsennysosaa 2, valitse kypsennysosa 2. Valitse säätimellä PROVE. Oletuslämpötila ilmestyy tämän jälkeen näyttoon. Aseta lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla.



- 4 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen nuolilla. Aloita Nostatus painamalla säädintä.



- 5 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "End" (loppu).



- 6 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta käyttämällä silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

HUOMAUTUS: Kun käytät PROVE-toimintoa (nostatus), katso paikallisista elintarvikestandardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Laite tulisi puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Irrota virtajohto pistorasiasta ja odota, että laite on täysin jäähtynyt ennen puhdistamista.

Osa/lisävaruste	Puhdistusmenetelmä	Astianpesukoneen kestävä?
Perusyksikkö	Puhdista perusyksikkö ja käyttöpaneeli pyyhkimällä se puhtaaksi kostealla liinalla.	Ei
Lokero, jakaja ja grillilevyt	Voidaan pestä astianpesukoneessa sekä käsin. Jos käytät astianpesukonetta, varmista, ettei osia pestä pitkällä ohjelmalla tai tehopesuohjelmalla. Anna kaikkien osien ilmakeivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen. Lokeron, jakajan ja rapeutuslevyjen käyttöä pidetään suosittelemme niiden tiskaamista käsin.	Kyllä

Jos ruoantähteitä tarttuu grillilevyyn tai kattilaan, laita ne lämpimällä saippuavedellä täytettyyn altaaseen ja anna liota.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista siirrellä niitä siikonipaisilla pihdeillä/ottimilla asetetun kypsennysajan puolivälissä.
- Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Valitse tätä varten ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyys usein ylikypsytymisen välttämiseksi.
- Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikulla.
- Grillilevy nostaa aineksia kattilassa siten, että ilma pääsee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.
- Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, voit painaa säädintä kypsennyksen aloittamiseksi välittömästi. Laite toimii oletuslämpötilassa ja -ajassa.
- Kun kypsennät tuoreita vihanneksia ja perunoita, saat parhaan tuloksen, kun käytät ainakin yhden ruokalusikallisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.
- 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 ylikypsytymisen välttämiseksi.
- Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä välttääksesi ylikypsytymisen.

VIANMÄÄRITYSOPAS

- Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni yhtä kypsennysosaa?**
Valitse ensin käytössä oleva kypsennysosa. Säädä sitten lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- Miksi laite ei mene päälle?**
Kokeile kytkeä virtajohto toiseen pistorasiaan. Ethän käytä jatkojohtoa.
- Miten säädän lämpötilaa tai kypsennysaikaa käyttäessäni MegaZone-kypsennysaluetta?**
Valitse ensin kypsennysosa, jossa haluat tehdä säädön. Säädä sitten lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla tai kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- Tarvitseeko laitteen esilämmitä?**
Laitteen ei tarvitse esilämmitä.
- Voinko kypsentää kypsennysosissa eri ruokia? Aiheuttaako tämä ristikontaminaation riskin?**
Kypsennysosissa voi kypsentää eri ruokia. Osat ovat toisistaan erillisiä, ja niissä on myös erilliset lämmityselementit ja tuulettimet.
- Miten keskeytän lähtölaskennan?**
Lähtölaskenta-ajastin pysähtyy automaattisesti, kun poistat kattilat laitteesta. Aseta kattila takaisin paikalleen 2 minuutin kuluessa kypsennyksen jatkamiseksi, tai laite sammuu automaattisesti.
- Kuinka lopetan kypsennyksen yhdessä kypsennysosassa, kun käytän molempia osia samanaikaisesti?**
Jos haluat lopettaa kypsennyksen toisessa kypsennysosassa, paina ensin kypsennysosan painiketta ja sitten START/STOP-painiketta. Voit pysäyttää molemmat kypsennysosat painamalla START/STOP-painiketta.
- Onko kattilan laskeminen työtasolle turvallista?**
Kattila kuumentuu kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Milloin grillilevyä käytetään?**
Käytä grillilevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää kattilassa olevan ruoan ylempänä, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta. Näin ainekset kypsyvät tasaisesti.
- Miksi ruoka ei kypsynyt kunnolla?**
Varmista, että kattila on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Sekoita aineksia ravistelemalla varovaisesti kattilaa. Näin saat niistä tasaisen rapeita. Lämpötilaa ja kypsennysaikaa voi säätää koska tahansa kypsennyksen aikana. Säädä lämpötila TEMP-asetuksen nuolilla ja kypsennysaika TIME-asetuksen nuolilla.
- Miksi ruoka paloi?**
Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsytymisen välttämiseksi.
- Miksi jotkin ainekset lentelevät ympäriinsä Air Fryeriä käytettäessä?**
Joskus Air Fryerin puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit kiinnittää cocktail-tikulla irralliset kevyet ainekset, kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen.
- Voinko kypsentää Air Fryerissa merkkiä taikina-aineita?**
Kyllä, mutta käytä oikeaa leivontatekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Tee leivitys huolella, jotta tuuletin ei lennätä korppujauhoja ympäriinsä.
- Miksi laite piippaa?**
Ruoka on valmista tai sitten kypsennys on aloitettu toisessa kypsennysosassa.
- Miksi näyttö pimeni?**
Laite on valmiustilassa. Käynnistä laite uudelleen painamalla © virtapainiketta.
- Miksi näytössä näkyy "E"-viesti?**
Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa najakitchen.eu.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Isossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuajana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) ("me", "meidän" jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetyksilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostospäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluamme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetykskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.



REGISTRERA DITT KÖP



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(behåll kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240V~, 50-60Hz

Effekt: 2470W

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill strömkabeln.



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder	203
Delar	205
Bekanta dig med kontrollpanelen	206
Funktionsknappar	206
Driftsknappar	206
Före första användning	206
Matlagning din Air Fryer	207
Matlagning med MegaZone	207
Matlagning med DualZone-teknik	211
Matlagning i en enda zon	213
Max Crisp	213
Air Fry (Luftstek)	214
Roast (Steka)	214
Bake (Baka)	215
Reheat (Värma upp)	215
Dehydrate (Torka)	216
Prove (Jäs)	216
Rengöring och underhåll	217
Praktiska tips	217
Felsökning	218
Produktregistrering	219

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST FÖR HEMMABRUK

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja® Foodi® Dual Zone Air Fryer.

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande försiktighetsåtgärder alltid iakttas, inklusive:

⚠ VARNINGAR

- 1 Utrustningen kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade.
- 2 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomliga för barn. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 3 Placera eller förvara **INTE** något ovanpå apparaten när den används.
- 4 Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i eller på en varm ugn eller spis.
- 5 Använd **ALDRIG** ett eluttag under en diskbänk.
- 6 Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 7 Använd **INTE** en förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.
- 8 För att skydda mot elchocker, sänk **INTE** ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska. Använd endast den medföljande keramikbelagda lådan vid matlagning.
- 9 Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 10 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 11 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 12 Innan du sätter i den borttagbara lådan i huvudenheten, se till att lådan och enheten är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
- 13 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för något annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 14 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 15 Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 16 Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera inte tillbehören i en mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, elektrisk spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 17 Se **ALLTID** till att lådan är ordentligt stängd innan användning.
- 18 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.
- 19 Använd **INTE** apparaten utan att den borttagbara lådan är på plats.
- 20 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.

- 21 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** på för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 22 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 23 Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 24 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.
- 25 Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- 26 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.
- 27 Lådan och krispningsplattan blir extremt varma under tillagningens gång. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar lådan eller plattan från apparaten.
- 28 Placera **ALLTID** lådan eller plattan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 29 Använd två händer och handtagen på sidorna av lådorna för att sätta in och dra ut dem.
- 30 För att koppla bort enheten, vrid varje reglage till OFF och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.
- 31 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstöt.
- 32 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.



Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.

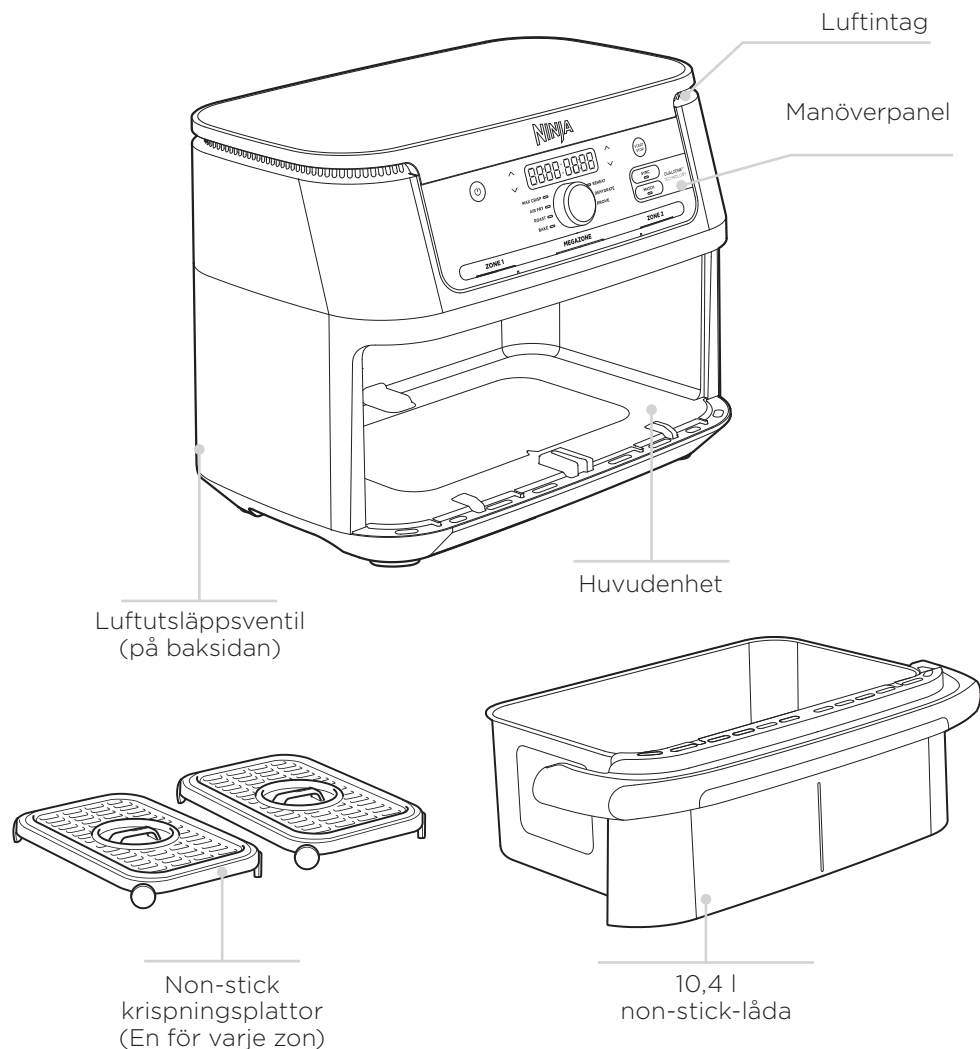


Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



Endast för användning i hushåll inomhus.

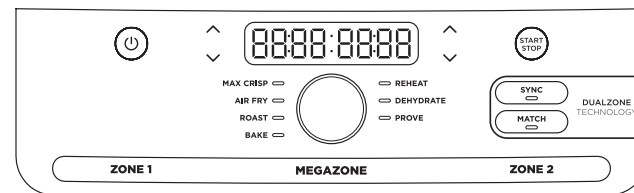
SPARA DESSA INSTRUKTIONER



OBS! Använd handtagen på sidan för att öppna och stänga lådan

OBS! Placera ALLTID lådan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats.

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 (ugnsstekning): Använd enheten som en stekugn för mörkt kött med mera.

REHEAT (uppvärmning): Ge nytt liv åt dina maträtter genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

DEHYDRATE (torkning): Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

BAKE (bakning): Skapa dekadenta bakverk och desserter.

DRIFTSKNAPPAR

- 1 Kontrollera utmatningen för den vänstra lådan (Zone 1).
- 2 Kontrollera utmatningen för den högra lådan (Zone 2).

TEMP-pilar: Använd upp- och nedpilarna för att justera tillagningstemperaturen före eller under tillagning.

TIME-pilar: Använd upp- och nedpilarna för att justera tillagningstiden för en funktion före eller under tillagningen

SYNC-knappen: Synkar tillagningstiderna automatiskt för att säkerställa att båda zonerna slutförs samtidigt, även om de har olika tillagningstider.

MATCH-knappen: Matchar automatiskt inställningarna för zon 2 med inställningarna för zon 1 för tillagning av en större mängd av samma maträtt, eller för tillagning av olika maträtter med samma funktion, temperatur och tid.

START/STOPP-vred: Vrid vredet från sida till sida för att välja önskad funktion. Under tillagningscykeln trycker du på vredet för START/STOP.

Strömknapp: ⏻-knappen startar enheten, och stänger även av den och avbryter alla tillagningsfunktioner.

STANDBY-läge: Om kontrollpanelen inte vidrörs på 10 minuter kommer enheten att försättas i standby-läge.

VÄNTELÄGE: Hold (vänta) visas på enheten i SYNC-läget. En zon kommer att tillagas, medan den andra zonen väntar tills tiderna synkroniseras.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
- 2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Rengör lådorna och krispningsplattan i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka sedan noggrant. Lådorna och krispningsplattorna är de **ENDÅ** diskmaskinsäkra delarna. För att förlänga livslängden för lådorna rekommenderar vi dock handtvätt. Diska **ALDRIG** huvudenheten i diskmaskinen.
- 4 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras

LAGA MAT I DIN AIR FRYER

SE SNABBGUIDEN FÖR RECEPT OCH TILLAGNINGSTABELLER

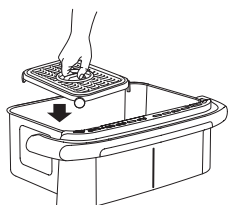
LAGA MAT I MEGAZONE

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på ⏻ strömbrytaren.

Max Crisp

OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Max Crisp-funktionen. Temperaturen är förinställd på 240 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



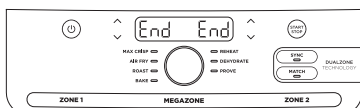
- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Välj MAX CRISP.



- 3 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till 30 minuter. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

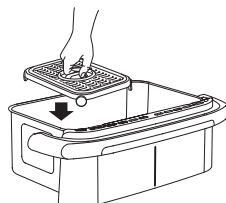


- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Air Fry (luftfriter)

OBS! Temperaturen är förinställd på 200 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja AIR FRY.



- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.

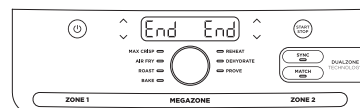


- 4 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



OBS! Under tillagningen kan du ta ut lådan och vända på ingredienserna för att få jämnare krispighet.

- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

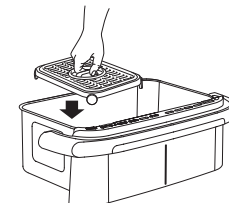


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Roast (steka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 190 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja ROAST.



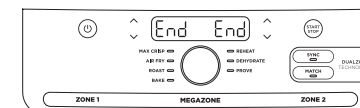
- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



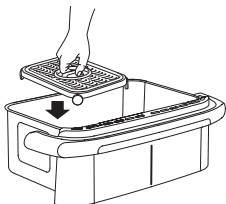
- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

LAGA MAT I DIN AIR FRYER - FORTS.

Bake (Baka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 160 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja BAKE.



OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att reducera temperaturen med 10 °C.

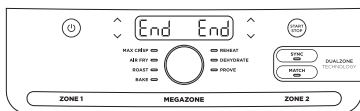
- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

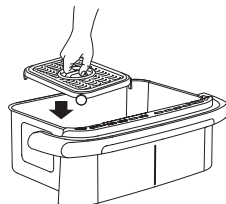


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

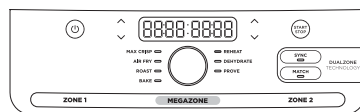
Reheat (värm upp)

OBS! Temperaturen är förinställd på 170 °C.

- 1 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja REHEAT.



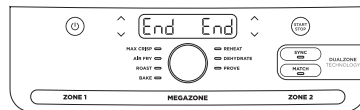
- 3 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja återuppvärmningen.



- 5 När uppvärmningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

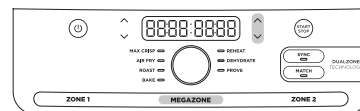
Dehydrate (torka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 60 °C.

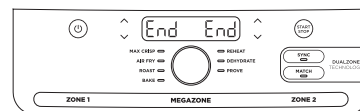
- 1 Lägg ett lager med ingredienser i lådan. Placera sedan krispningsplattan i lådan ovanpå ingredienserna och placera ett andra lager med ingredienser på den.
- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja DEHYDRATE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 3 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på vredet för att påbörja torkningen.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Prove (Jäs)

OBS! Temperaturen är förinställd på 30 °C.

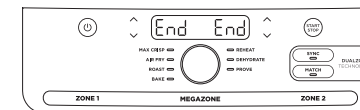
- 1 Lägg degen i lådan och för sedan in den i enheten. the drawer, and insert drawer in unit.
- 2 Zon 1 är förvald. Välj MEGAZONE för att aktivera flerzonsfunktionen. Använd vredet för att välja PROVE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 3 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på vredet för att påbörja Jäs.



- 4 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

OBS! Kontrollera, vid användning av PROVE, lokala myndigheters rekommenderade temperaturer för livsmedelssäkerhet.

MATLAGNING MED DUALZONE-TEKNIK

DualZone Technology använder två matlagningssoner för att öka mångsidigheten. Sync-funktionen säkerställer att båda zonerna, oavsett olika tillagningsinställningar, är redo att användas samtidigt.

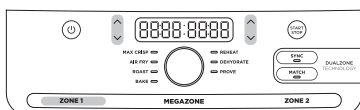
För mer information om användningen av varje funktion, se sid. 169-172.

SYNC

För att avsluta tillagningen samtidigt när olika maträtter har olika tillagningstid, temperaturer eller funktioner:

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan. Placera ingredienserna i lådan och ställ in den i apparaten.

- 2 Zon 1 fortsätter att vara uppläst. Välj önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna och tiden med TIME-pilarna.



- 3 Välj zon 2 och välj sedan önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna och tiden med TIME-pilarna.



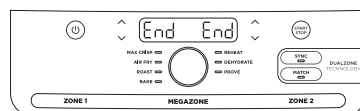
OBS! Du kan välja en annan funktion för zon 2.

- 4 Tryck på SYNC och tryck sedan på vredet för att börja tillaga i zonen med den längsta tiden. Den andra zonen visar **Hold**. Enheten piper till och aktiverar den andra zonen när båda zonerna har lika lång tid kvar.



OBS! Om du bestämmer dig för maten i en av zonerna är färdig innan tillagningstiden tagit slut, kan du **STOPPA EN ZON**. Välj denna zon och tryck sedan på vredet för att pausa zonen eller nollställa tiden. Se sidan 169 för ytterligare instruktioner.

- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon. **PLACERA INTE** lådan ovanpå enheten.

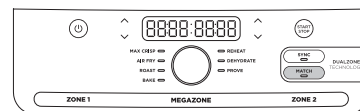
MATCH

För tillagning av en större mängd av samma maträtt, eller för tillagning av olika maträtter med samma funktion, temperatur och tid:

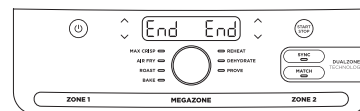
- 1 Placera ingredienserna i lådorna och ställ in lådorna i enheten.
- 2 Zon 1 fortsätter att vara uppläst. Välj önskad tillagningsfunktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna och tiden med TIME-pilarna.



- 3 Tryck på knappen MATCH för att kopiera zon 1-inställningar till zon 2. Tryck sedan på vredet för att börja tillagningen i båda zonerna.



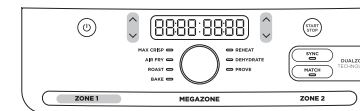
- 4 "End" visas på båda displayerna när tillagningen avslutas samtidigt.



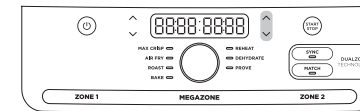
- 5 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Starta båda zonerna samtidigt, men avsluta på olika tider:

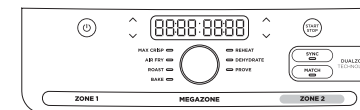
- 1 Välj zon 1 och välj sedan önskad funktion med hjälp av vredet. Ställ in temperaturen med TEMP-pilarna.



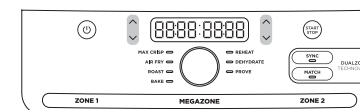
- 2 Justera tiden med TIME-pilarna.



- 3 Välj zon 2 och upprepa sedan steg 1 och 2.



- 4 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen i båda zonerna.



OBS! Om du bestämmer dig för att maten i en av zonerna är färdig innan tillagningstiden tagit slut, kan du **STOPPA EN ZON**. Välj den zonen och tryck sedan på START/STOP. Se sidan 169 för ytterligare instruktioner.

- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon./köksredskap med silikonspetsar.

AVSLUTA TILLAGNINGSTIDEN I EN ZON (MEDAN BÅDA ZONERNA ANVÄNDS)

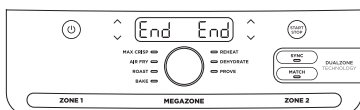
- 1 Välj den zon du vill stoppa.



- 2 Tryck på START/STOP för att avsluta tillagningen.



- 3 "End" visas på displayen. Tillagningen fortsätter i den andra zonen.



PAUSA MATLAGNING

Tillagningen pausas automatiskt när lådan tas ut

OBS! Om lådan tas ut under mer än två minuter under tillagningen avbryts programmet. Du måste programmera om för att återuppta tillagningen.

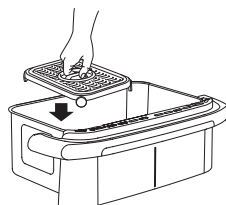
MATLAGNING I ENBART EN ZON

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på ☉ strömbrytaren.

Max Crisp

OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Max Crisp-funktionen. Temperaturen är förinställd på 240 °C.

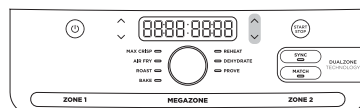
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



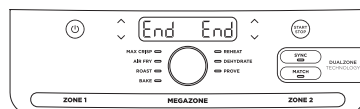
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Välj MAX CRISP.



- 4 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till 30 minuter. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

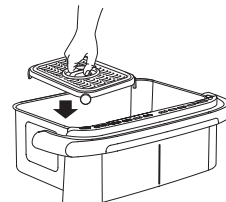


- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

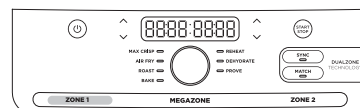
Air Fry (luftfriter)

OBS! Temperaturen är förinställd på 200 °C.

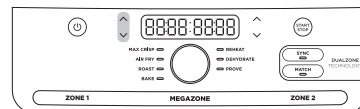
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan, och sätt sedan in lådan i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja AIR FRY.



- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.

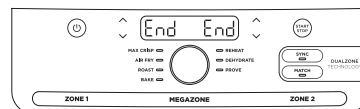


- 5 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



OBS! Under tillagningen kan du ta ut lådan och vända på ingredienserna för att få jämnare krispighet.

- 6 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

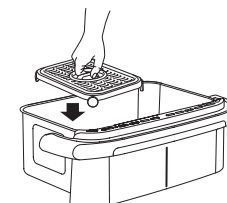


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Roast (steka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 190 °C.

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja ROAST.



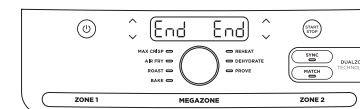
- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 5 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 6 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

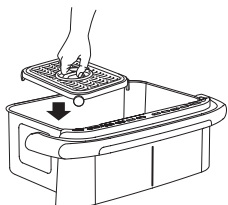


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Bake (Baka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 160 °C.

- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja BAKE.



OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att reducera temperaturen med 10 °C.

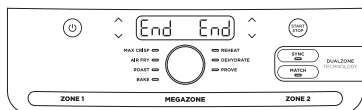
- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 5 Ställa in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall i upp till 1 timme, och i 5 minuter långa intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på vredet för att påbörja tillagningen.



- 6 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

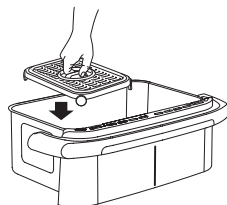


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

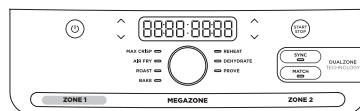
Reheat (värm upp)

OBS! Temperaturen är förinställd på 170 °C.

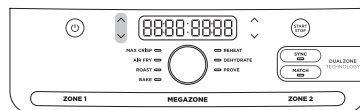
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Placera krispningsplattan i lådan (valfritt), lägg ingredienserna i lådan och för sedan in den i enheten.



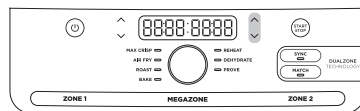
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja REHEAT.



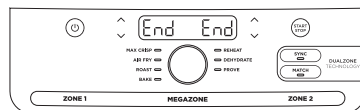
- 4 Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 5 Ställ in tillagningstiden med TIME-pilarna i en minut långa intervall upp till en timme. Tryck på vredet för att påbörja återuppvärmningen.



- 6 När uppvärmningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.

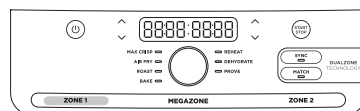


- 7 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

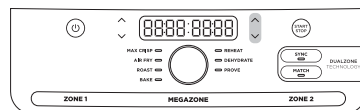
Dehydrate (torka)

OBS! Temperaturen är förinställd på 60 °C.

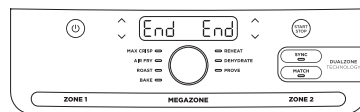
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Lägg ett lager med ingredienser i lådan. Placera sedan krispningsplattan i lådan ovanpå ingredienserna och placera ett andra lager med ingredienser på den.
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja DEHYDRATE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på vredet för att påbörja torkningen.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

Prove (Jäs)

OBS! Temperaturen är förinställd på 30 °C.

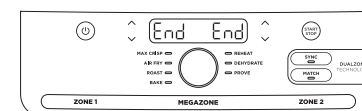
- 1 Installera avdelaren i mitten av lådan.
- 2 Lägg degen i lådan och för sedan in den i enheten.
- 3 Zon 1 är förvald (om du vill använda zon 2 i stället, välj zon 2). Använd vredet för att välja PROVE. Förvald temperatur visas på displayen. Ställ in önskad temperatur med TEMP-pilarna.



- 4 Ställ in tiden med TIME-pilarna i 15 minuter långa intervall i 1-12 timmar. Tryck på vredet för att påbörja Jäs.



- 5 När tillagningen är klar piper enheten till och "End" visas på displayen.



- 6 Ta bort ingredienserna med tänger/verktyg av silikon.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Dra ut sladden ur eluttaget och vänta tills enheten har svalnat innan du rengör den.

Del/Tillbehör	Rengöringsmetod	Maskindisksäker?
Huvudenhet	Rengör huvudenheten och kontrollpanelen genom att torka av dem med en fuktig trasa 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. Delarna får inte diskas i diskmaskin med ett intensivprogram eller program för hårt smutsad disk. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk. För att öka lådans, avdelarens och krispplattornas livslängd rekommenderas handdisk.	Ja

Om matrester sitter fast på krispningsplattan eller lådorna, placera dem i en diskho fylld med varmt vatten och diskmedel för att lösa upp resterna.

PRAKTISKA TIPS

- 1 För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Flytta runt ingredienser som överlappar varandra under tillagningsprogrammet med tång eller redskap av silikon.
- 2 Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Välj den zon du vill justera och justera sedan temperaturen med TEMP-pilarna eller tiden med TIME-pilarna.
- 3 För att omvandla recept för vanlig ugn, reducera temperaturen med 10 °C. Titta till maten ofta för att undvika att den tillagas för länge.
- 4 Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. För att avhjälpa detta kan du fästa mat (som den översta skivan på en smörgås) med cocktailpinnar.
- 5 Krispningsplattan lyfter upp ingredienser i låda så att luft kan cirkulera under och omkring dem för ett jämnt, krispigt resultat.
- 6 När du valt en tillagningsfunktion kan du trycka på vredet för att påbörja tillagningen omedelbart. Enheten körs vid standardtemperatur och -tid.
- 7 För bästa resultat med färska grönsaker och potatis, använd minst en matsked olja. Tillsätt mer olja efter smak för att uppnå önskad nivå av krispighet.
- 8 För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Vi rekommenderar att du använder en digital termometer för innetemperatur på kött och fisk. Plocka ut maten direkt när den är klar för att undvika att den tillagas för länge.
- 9 För bästa resultat, ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar för att undvika att tillaga den för länge.

FELSÖKNING

- **Varför slås inte apparaten på?**
Prova att koppla in den i ett annat eluttag. Förlängningskabel bör inte användas.
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden under tillagningens gång?**
Välj den aktiva zonen och justera sedan temperaturen med TEMP-pilarna eller tiden med TIME-pilarna.
- **Hur justerar jag temperaturen eller tiden när jag använder MegaZone?**
Välj önskad zon och välj temperatur med TEMP-pilarna eller tid med TIME-pilarna.
- **Behöver enheten förvärmas?** Enheten behöver inte förvärmas.
- **Kan jag tillaga olika maträtter i varje zon utan att behöva oroa mig för att de ska påverka varandra?**
Ja, båda zonerna är självständiga, med separata värmeelement och fläktar.
- **Hur pausar jag nedräkningen?**
Nedräkningstimeren pausas automatiskt när locket lyfts. Sätt tillbaka lådan inom 2 minuter för att återuppta tillagningen eller så kommer enheten automatiskt att stängas av.
- **Hur pausar jag eller stoppar en zon när jag använder båda zonerna?**
För att stoppa en zon, tryck först på zonknappen och sedan på START/STOP-knappen. Tryck på START/STOP-knappen för att stoppa båda zonerna.
- **Är det säkert att ställa lådan på min köksbänk?**
Lådan blir varm under tillagningen. Var försiktig när du hanterar den och placera den endast på värmebeständiga ytor.
- **När ska jag använda krispningsplattan?**
Använd krispningsplattan när du vill att maten ska bli krispig. Plattan lyfter upp maten i lådan så att luft kan komma in under och omkring den för jämn tillagning av ingredienserna.
- **Varför var inte maten färdiglagad?**
Se till att lådan är helt insatt under tillagningen. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på botten av lådan och att de inte ligger på varandra. Skaka lådan för att vända på ingredienser för jämn krispighet. Tillagningstemperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen. Justera enkelt temperaturen med TEMP-pilarna eller tiden med TIME-pilarna.
- **Varför bränns maten vid?**
För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför blåses en del ingredienser runt vid luftstekning?**
Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. Använd tandpetare av trä för att fästa lös, lätt mat, t.ex. den övre skivan på en smörgås.
- **Kan jag luftsteka blöta, panerade ingredienser?**
Ja, men använd rätt paneringsmetod. Det är viktigt att först täcka maten med mjöl, sedan med ägg och därefter ströbröd. Pressa in ströbrödet ordentligt i paneringen, så att smulor inte blåses bort av fläkten.
- **Varför piper enheten?**
Maten är klar eller så har tillagningen börjat i den andra zonen.
- **Varför släcktes displayen?**
Enheten är i standby-läge. Tryck på strömknappen © för att slå på den igen.
- **Varför visas ett "E"-meddelande på displayen?**
Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på najakitchen.eu.

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksapparat efter att garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på www.ninjakitchen.eu.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

VISIT US ONLINE AT:
ninjakitchen.eu

Or follow us on any of our social media pages:



For more recipes, visit us using the link below:



NOTE: Save these instructions. Keep for future reference.



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

SharkNinja Europe Limited
3150 Century Way,
Thorpe Park, Leeds, LS15 8ZB, UK
0800 862 0453
ninjakitchen.co.uk

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.