

NINJA® Foodi®

FLEXDRAWER

10.4L Air Fryer

AF500EU

Brugervejledning Dansk



ninjakitchen.eu



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. Brug udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 17 Sørg ALTID for, at kurven er lukket ordentligt, før du tænder.
- 18 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.
- 19 Brug IKKE apparatet, hvis den aftagelige kurv ikke er sat i.
- 20 Brug IKKE dette apparat til friturestegning.

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



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



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

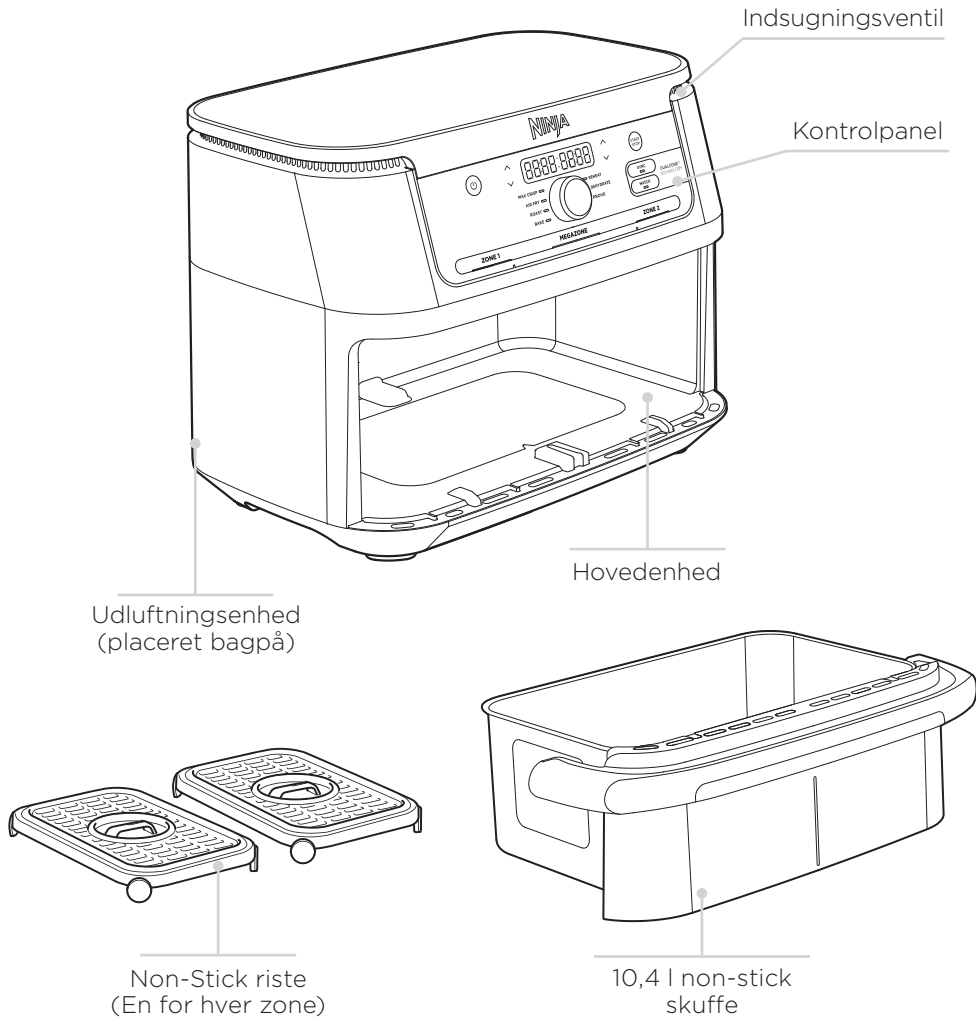


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



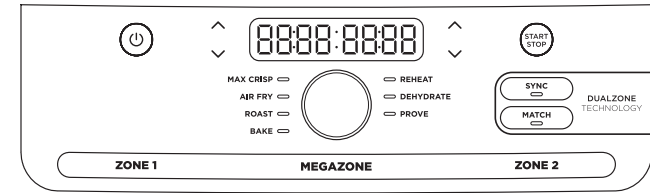
Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

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 mørt kød med mere.

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

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

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

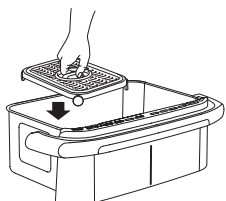
Madlavning i MegaZone

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.



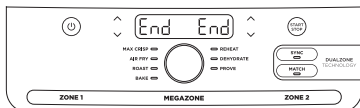
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Vælg MAKSIMAL SPRØDHED med drejknappen.



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



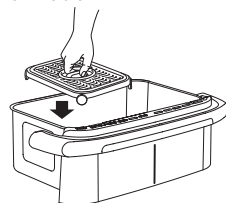
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vises på skærmen.



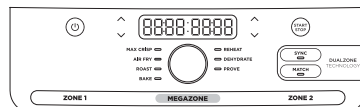
- 5 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

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.



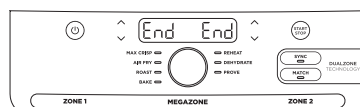
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 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.

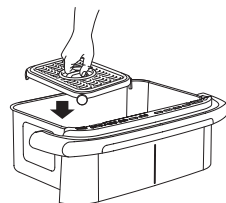


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

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.



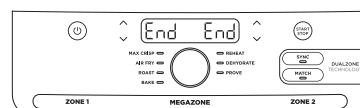
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 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.



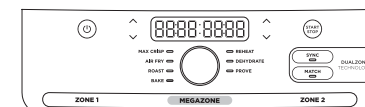
- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vises på skærmen.



- 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.

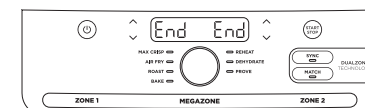
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 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.



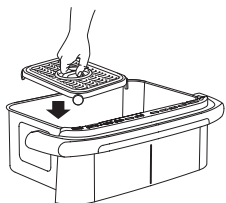
- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

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.



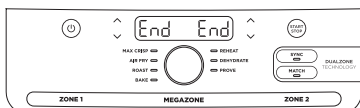
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 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.

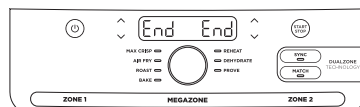
- 1 Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg DEHYDRER med drejeknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen.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

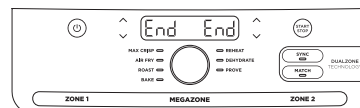
- 1 Læg dejen i skuffen og indsæt skuffen i enheden.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1. Vælg MEGAZONE for at aktivere MEGAZONE. Vælg hævning med drejeknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 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 fødevarermyndigheder 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.

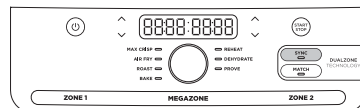


- 3 Vælg zone 2 og derpå den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



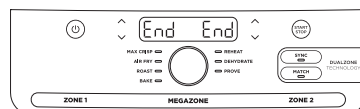
BEMÆRK: Du kan vælge en anden funktion for zone 2.

- 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.

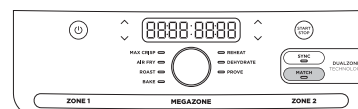
MATCH

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

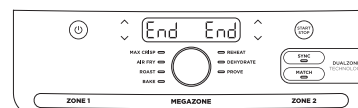
- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Zone 1 vil forblive oplyst. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



- 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.



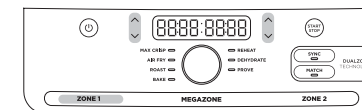
- 4 "Slut" vil vises på begge skærme, når tilberedningstiden slutter samtidig.



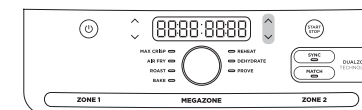
- 5 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

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

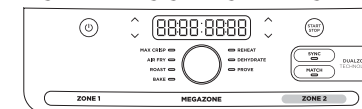
- 1 Vælg zone 1 og derpå den ønskede funktion med drejeknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen.



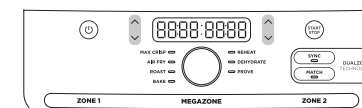
- 2 Brug TID-pilene til at justere varigheden



- 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.

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

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

- 1 Vælg den zone, du vil stoppe



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



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



PAUSERING AF MADLAVNING

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

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

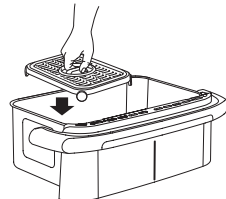
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

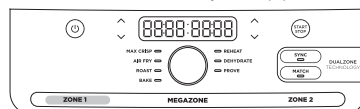
Max Crisp (maksimal sprødhed)

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

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



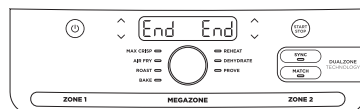
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg MAKSIMAL SPRØDHED med drejknappen.



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



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

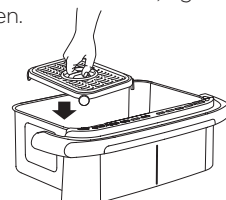


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

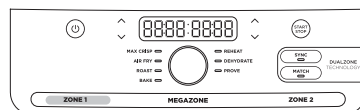
Air Fry (luftfriture)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 200 °C.

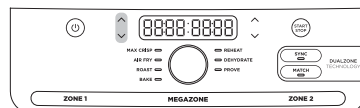
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



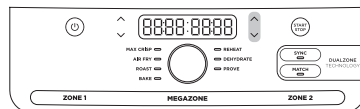
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg LUFTFRITURE med drejknappen.



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

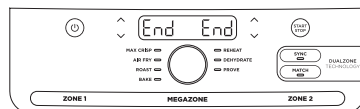


- 5 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på drejknappen for at starte tilberedningen.



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

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

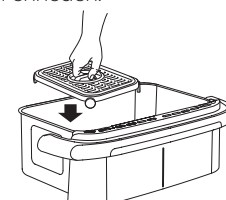


- 6 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

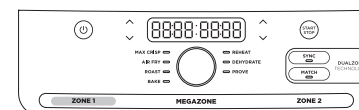
Roast (stegning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 190 °C.

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



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



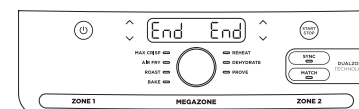
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



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



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



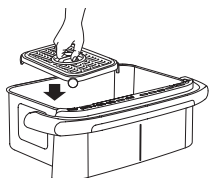
- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

Bake (bagning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 160 °C.

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



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



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

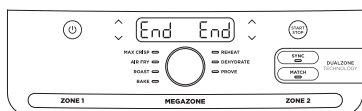
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 5 Brug TID-pilene til at indstille tiden i minuttersintervaller 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.

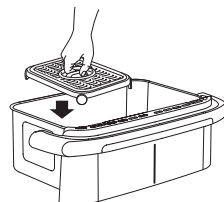


- 7 Fjern ingredienserne ved at bruge en tang eller et køkkenredskab med gummibelægning.

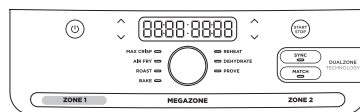
Reheat (genopvarmning)

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 170 °C.

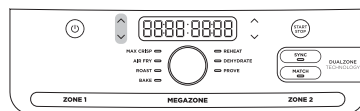
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



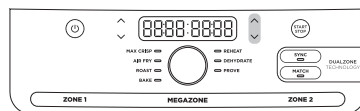
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg GENOPVARM med drejeknappen.



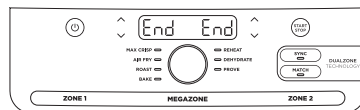
- 4 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 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.

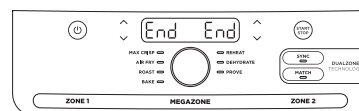
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg DEHYDRER 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.

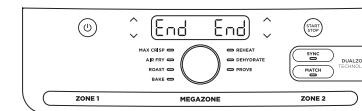
- 1 Monter skillevæg i midten af skuffen.
- 2 Læg dejen i skuffen og indsæt skuffen i enheden.
- 3 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg hævnning med drejeknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP-pilene til at indstille den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



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



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

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Del/tilbehør	Rengøringsmetode	Kan du tåle opvaskemaskine?
Hovedenhed	Brug en fugtig klud til at rengøre hovedenheden og kontrolpanelet 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 ninakitchen.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.

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.