

NINJA[®]

Foodi[®]

FLEXDRAWER

10.4L Air Fryer

AF500EU

Instructions



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.

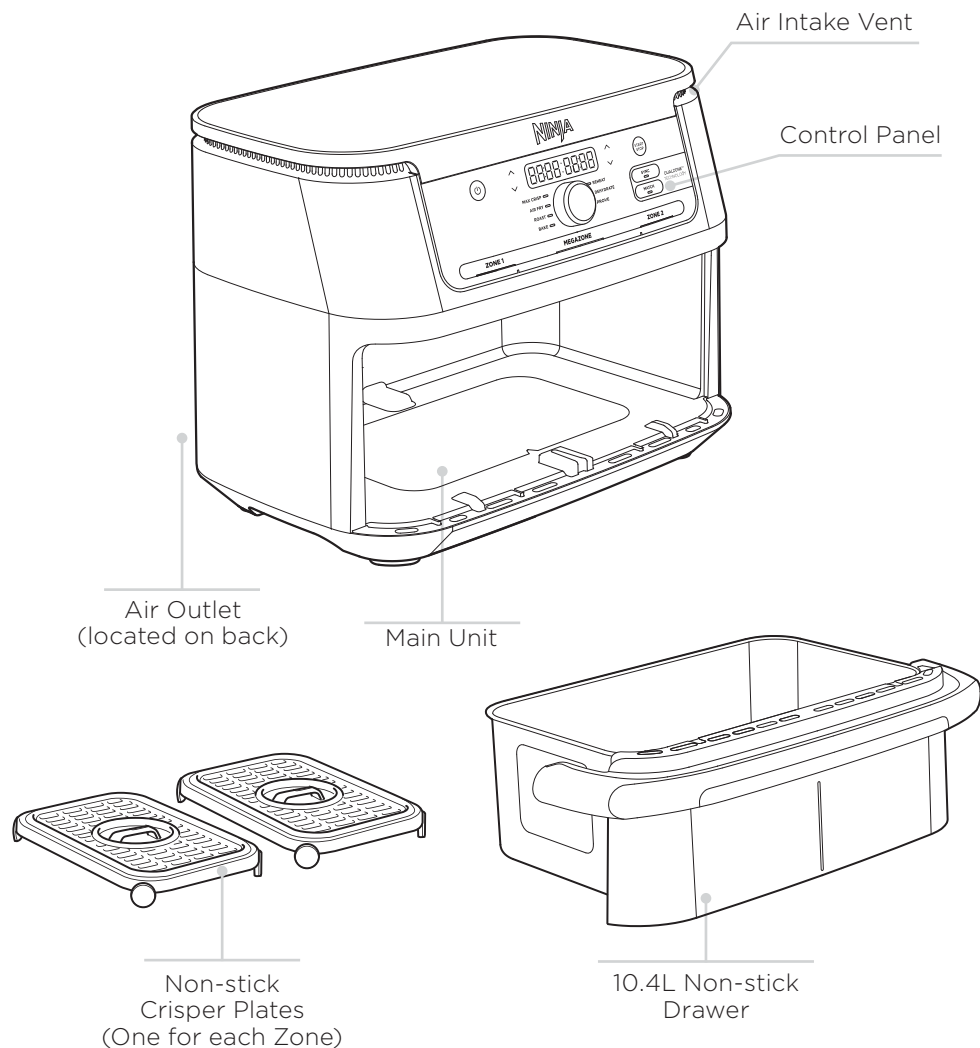


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

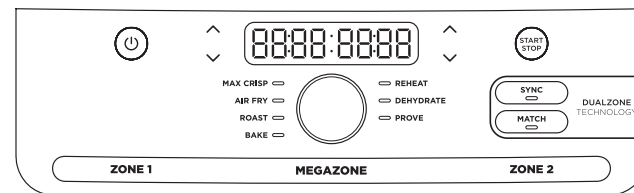
SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

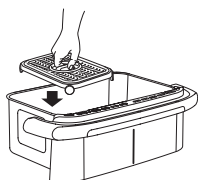
COOKING IN THE MEGAZONE

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.



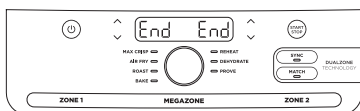
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select MAX CRISP.



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



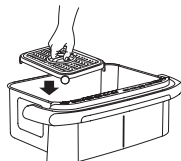
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the display.



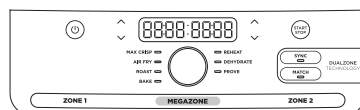
- 5 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

Air Fry

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



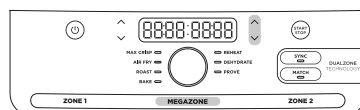
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Use the dial to select AIR FRY.



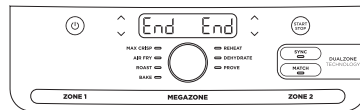
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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.

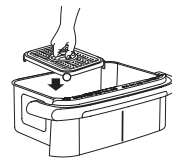


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

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.



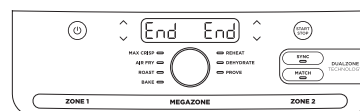
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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.

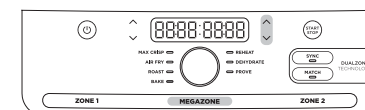


NOTE: To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 10°C

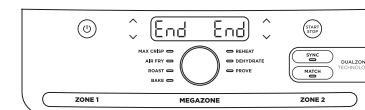
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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.



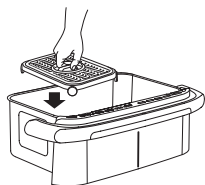
- 6 Remove ingredients using silicone tipped tongs/utensils.

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.



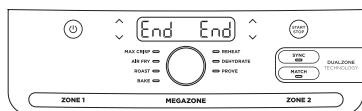
- 3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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.

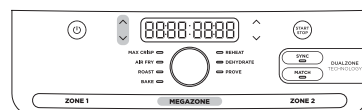


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

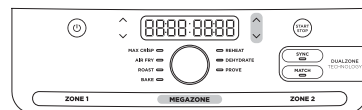
Dehydrate

NOTE: The temperature is preset to 60°C

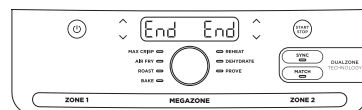
- 1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plates in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. Select DEHYDRATE using the dial. The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

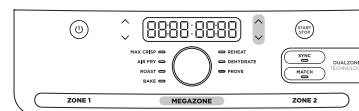
Prove

NOTE: The temperature is preset to 35°C

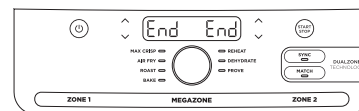
- 1 Place dough in the drawer, and insert drawer in unit.
- 2 The unit will default to Zone 1. Select MEGAZONE to activate the MEGAZONE. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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.

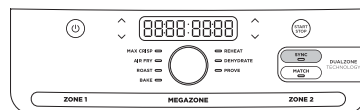


- 3 Select Zone 2, then select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



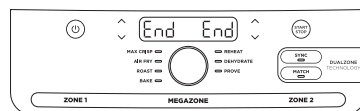
NOTE: You can select a different function for Zone 2.

- 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.

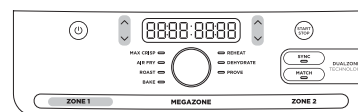


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

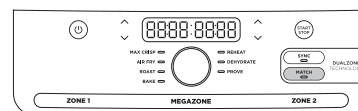
MATCH

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

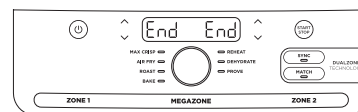
- 1 Install divider in the middle of the drawer. Place ingredients in the drawer, then insert drawer in unit.
- 2 Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



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



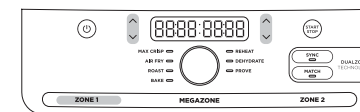
- 4 "End" will appear on both screens when cooking ends at the same time.



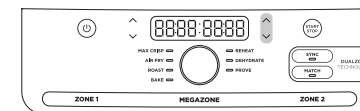
- 5 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

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)

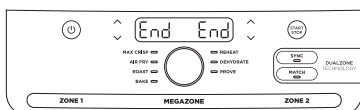
- 1 Select the Zone you would like to stop.



- 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.

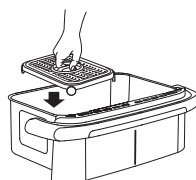
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

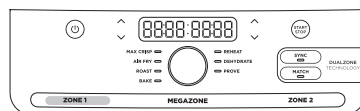
Max Crisp

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

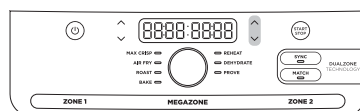
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



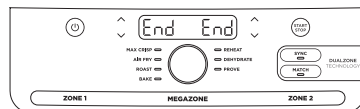
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select MAX CRISP.



- 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.

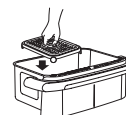


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

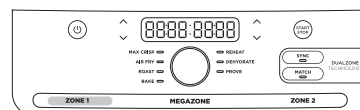
Air Fry

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.



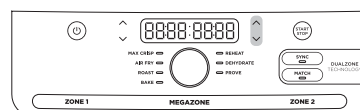
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select AIR FRY using the dial.



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

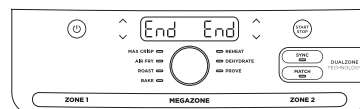


- 5 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press START/STOP to begin cooking.



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.

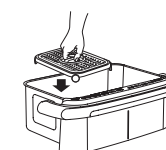


- 6 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

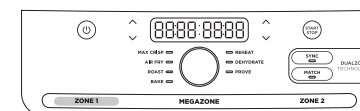
Roast

NOTE: The temperature is preset to 190°C

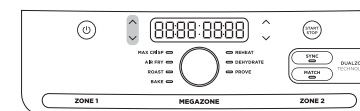
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.



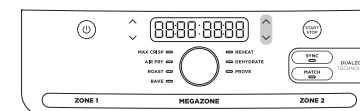
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select ROAST using the dial.



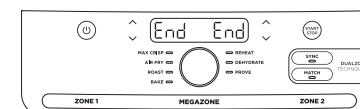
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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.

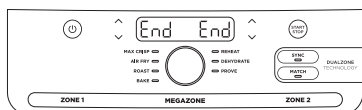
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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.

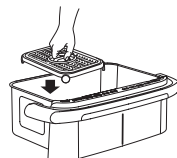


- 7 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

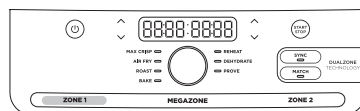
Reheat

NOTE: The temperature is preset to 170°C

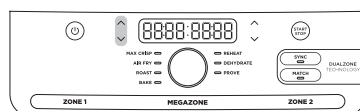
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Install crisper plates in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



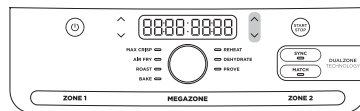
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select REHEAT using the dial.



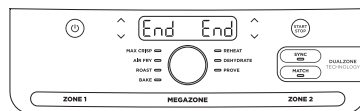
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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.

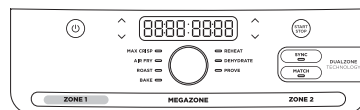


- 7 Remove ingredients using silicone-tipped tongs/utensils.

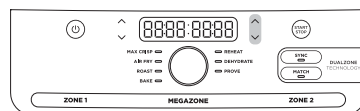
Dehydrate

NOTE: The temperature is preset to 60°C

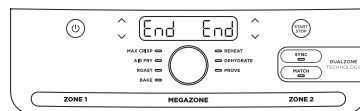
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plates in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select 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.

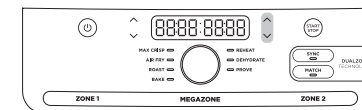
Prove

NOTE: The temperature is preset to 35°C

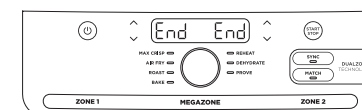
- 1 Install divider in the middle of the drawer.
- 2 Place dough in the drawer.
- 3 The unit will default to Zone 1 (to use Zone 2 instead, select Zone 2). Select PROVE using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 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.

NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi la friteuse sans huile FLEXDRAWER Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Scannez le code QR avec un appareil mobile

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

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

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 2470W

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

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	23
Pièces	25
Fonctionnement du panneau de commande	26
Boutons de fonction.	26
Boutons de commande.	26
Avant la première utilisation	26
Cuisiner avec votre friteuse à air chaud	27
Cuisiner dans la MegaZone.	27
Cuisiner avec la technologie DualZone	31
Cuisiner dans un seul compartiment	33
Max Crisp	33
Air Fry (Frire sans huile)	34
Roast (Rôtir)	34
Bake (Cuire au four)	35
Reheat (Réchauffer)	35
Dehydrate (Déshydrater)	36
Prove (Faire lever)	36
Nettoyage et entretien	37
Conseils pratiques	37
Guide de dépannage	38
Garantie et enregistrement du produit	39

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse à air chaud avec double compartiment Ninja® Foodi® Max.

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

⚠ AVERTISSEMENTS

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

- 20 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
- 21 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 22 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 23 Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 24 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues à cet effet.
- 25 Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 26 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- 27 Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil.
- 28 **TOUJOURS** placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 29 Utilisez **TOUJOURS** vos deux mains et les poignées latérales des tiroirs pour insérer/retraiter les tiroirs.
- 30 Pour débrancher : mettre n'importe quel bouton sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 31 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 32 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



Invite à lire et à examiner les consignes pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique la présence d'un risque qui peut provoquer un dommage corporel, la mort ou un dommage matériel important si la mise en garde représentée par ce symbole n'est pas prise en compte.

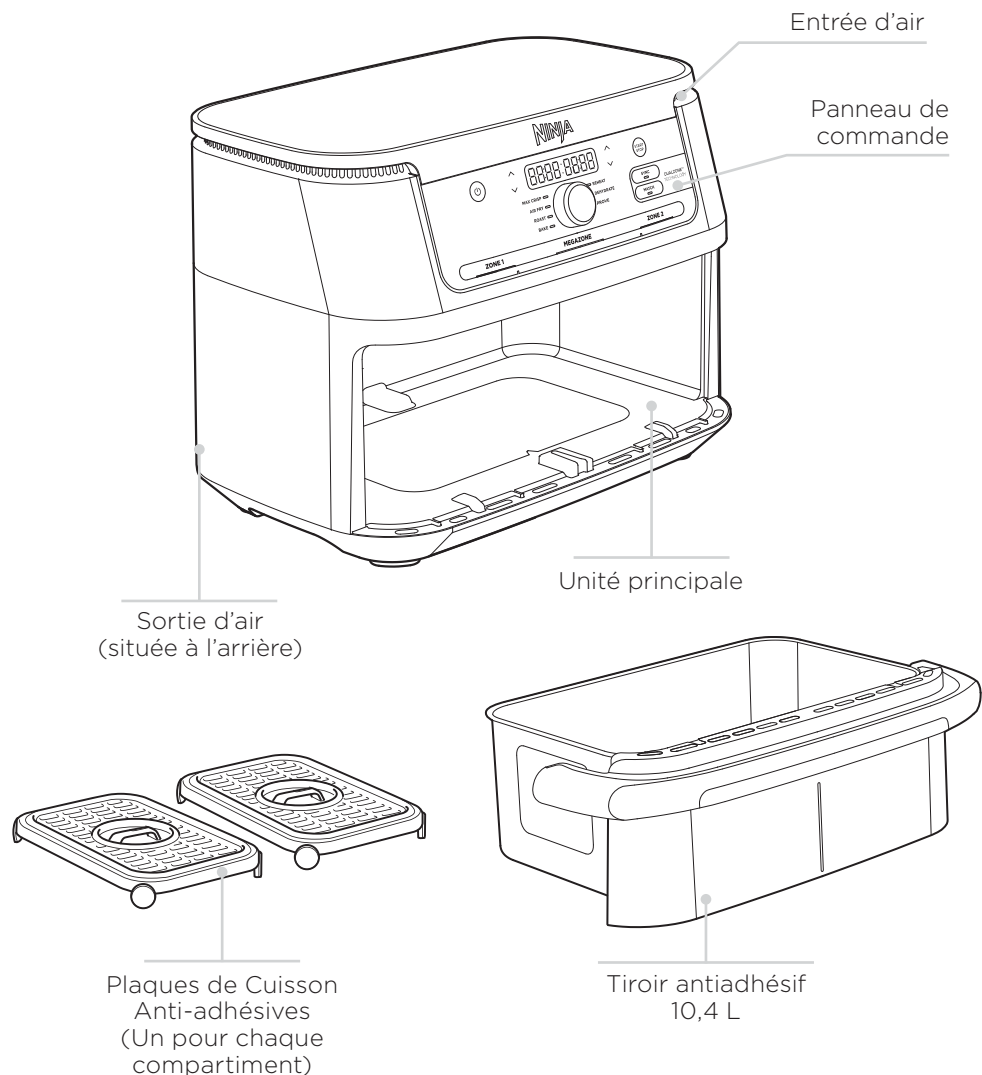


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



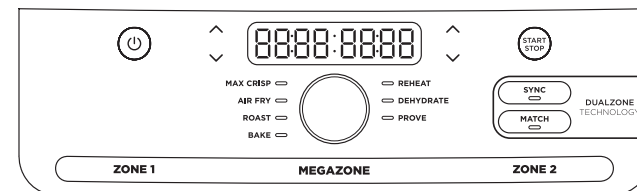
Pour usage intérieur et domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



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

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



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

BOUTONS DE FONCTIONS

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

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

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

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

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

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) : Déshydratez vos viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

PROVE (Faire lever) : Créez un environnement idéal pour faire reposer et lever la pâte.

BOUTONS DE COMMANDE

Bouton ZONE 1 (Compartiment 1) : contrôlez la cuisson dans le compartiment gauche du tiroir.

Bouton ZONE 2 (Compartiment 2) : contrôlez la cuisson dans le compartiment droit du tiroir.

MEGAZONE : retirez le séparateur pour cuisiner dans un seul compartiment de 10,4 L.

Flèches TEMP : Réglez la température de cuisson avant ou pendant la cuisson avec les flèches haut/bas à gauche de l'écran.

Flèches TIME (TEMPS) : Utilisez les flèches haut/bas à droite de l'écran pour ajuster le temps de cuisson dans n'importe quel mode, avant ou pendant le cycle de cuisson.

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

Bouton MATCH (DUPLIQUER) : Duplique automatiquement les réglages de cuisson du tiroir 1 sur le tiroir 2 pour doubler les quantités d'un même aliment, ou cuire des aliments différents avec les mêmes réglages de cuisson.

Bouton central START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) : appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer/arrêter le cycle de cuisson.

Bouton d'alimentation  : Il permet de mettre l'appareil en marche et de l'éteindre, ainsi que d'arrêter tous les modes de cuisson.

MODE VEILLE : Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille.

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

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

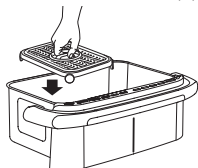
CUISINER DANS LA MEGAZONE

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

Max Crisp

REMARQUE : Il n'est pas possible ou nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Max Crisp. La température est réglée par défaut sur 240 °C.

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



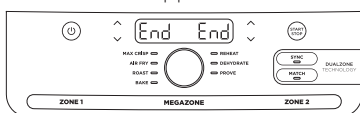
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez MAX CRISP



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



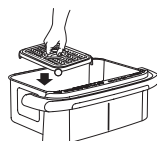
- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne « End » apparaît sur l'écran.



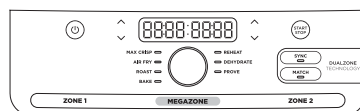
- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pincés avec des embouts en silicone.

Air Fry (Friture sans huile)

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



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez AIR FRY.



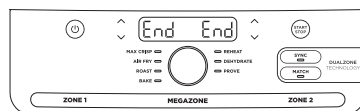
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne « End » apparaît sur l'écran.

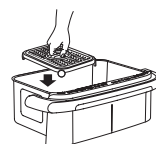


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pincés avec des embouts en silicone.

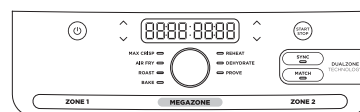
REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le tiroir et remuer ou mélanger les ingrédients pour obtenir un résultat croustillant parfait.

Roast (Rôtir)

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



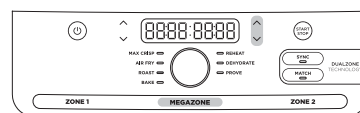
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez ROAST.



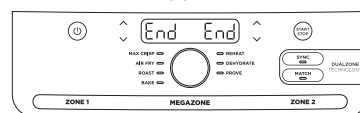
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



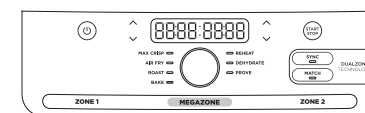
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pincés avec des embouts en silicone.

Bake (Cuire)

- 1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez BAKE

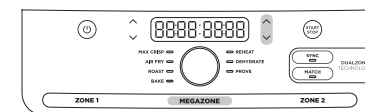


REMARQUE : Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C.

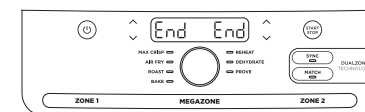
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne « End » apparaît sur l'écran.

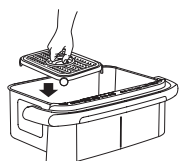


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pincés avec des embouts en silicone.

Reheat (Réchauffer)

REMARQUE : La température est réglée par défaut sur 170 °C.

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



- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez REHEAT.



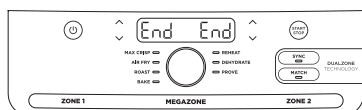
- 3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer le réchauffage



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Dehydrate (Déshydrater)

REMARQUE : La température est réglée par défaut sur 60 °C.

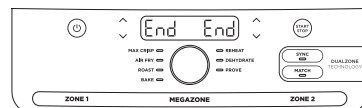
- 1 Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez DEHYDRATE. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la déshydratation.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne « End » apparaît sur l'écran.



- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Prove (Faire lever)

REMARQUE : La température est réglée par défaut sur 35 °C.

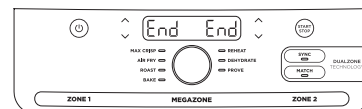
- 1 Placez la pâte dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1. Sélectionnez MEGAZONE pour activer la MEGAZONE. Sélectionnez PROVE. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer le faire lever.



- 4 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne « End » apparaît sur l'écran.



- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez la fonction PROVE (Faire lever), veuillez vous référer aux recommandations de l'autorité locale de sécurité alimentaire pour connaître les températures de cuisson sûres des aliments.

CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE

Les deux zones de cuisson indépendantes DualZone permettent de synchroniser les fins de cuisson (fonction SYNC) ou de dupliquer les réglages de cuisson dans les deux tiroirs (fonction MATCH).

Pour des instructions détaillées sur l'utilisation de chaque fonction, consultez les pages 25 à 28.

SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON (SYNC)

Pour cuire des aliments différents dans chaque tiroir avec des réglages de cuisson différents et synchroniser les fins de cuisson :

- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir. Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.

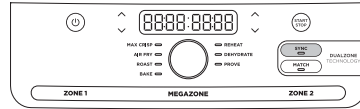


- 3 Sélectionnez le compartiment 2, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



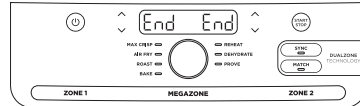
REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le compartiment 2.

- 4 Appuyez sur SYNC, puis sur le bouton central pour commencer la cuisson dans le compartiment avec le temps de cuisson le plus long. L'autre compartiment affichera Hold. Lorsque les deux compartiments affichent le même temps restant, l'appareil émet un bip et active le de cuisson compartiment.



REMARQUE : Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez ARRÊTER UN COMPARTIMENT. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur le bouton central pour interrompre la cuisson ou définir le temps sur zéro. Voir page 25 pour plus d'instructions.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonnet « End » apparaît sur l'écran.

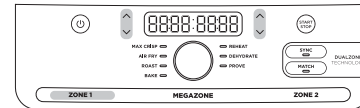


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

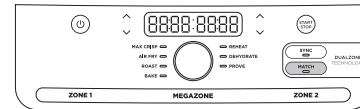
DUPLIQUER LES RÉGLAGES DE CUISSON (MATCH)

Pour cuire une plus grande quantité du même aliment, ou cuire différents aliments en utilisant les mêmes réglages de cuisson:

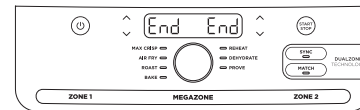
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir. Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.
- 2 Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson



- 3 Appuyez sur le bouton MATCH pour dupliquer les paramètres du compartiment 1 dans le compartiment 2. Appuyez ensuite sur le bouton central pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.



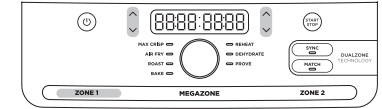
- 4 "End" s'affichera sur les deux écrans pour indiquer que la cuisson est terminée simultanément.



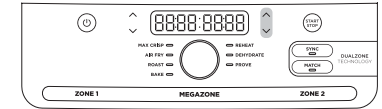
- 5 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

DÉMARRER LA CUISSON DES DEUX COMPARTIMENTS EN MÊME TEMPS, SANS SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON:

- 1 Sélectionnez le compartiment 1, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



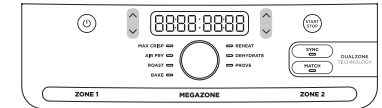
- 2 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



- 3 Sélectionnez le compartiment 2, puis répétez les étapes 1 et 2.



- 4 Appuyez sur le bouton central pour lancer la cuisson dans chaque compartiment.



REMARQUE : Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez ARRÊTER UN COMPARTIMENT. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur START/STOP. Voir page 25 pour plus d'instructions.

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.
- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

ARRÊTER LA CUISSON DANS UN COMPARTIMENT (LORS DE L'UTILISATION DES DEUX COMPARTIMENTS)

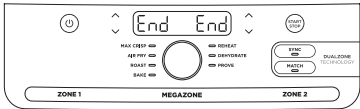
- 1 Sélectionnez le compartiment que vous souhaitez arrêter



- 2 Appuyez sur START/STOP pour arrêter la cuisson.



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



METTRE LA CUISSON EN PAUSE

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

REMARQUE : Si, pendant la cuisson, vous retirez le tiroir pendant plus de deux minutes, le programme sera annulé. Vous devrez reprogrammer l'appareil pour reprendre la cuisson.

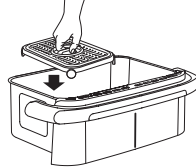
CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le bouton (POWER BUTTON ICON).

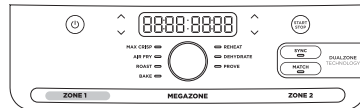
Max Crisp

REMARQUE : Il n'est pas possible ou nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Max Crisp. La température est réglée par défaut sur 240 °C.

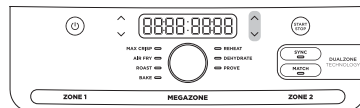
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



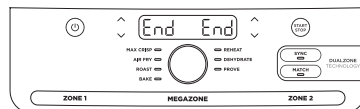
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez MAZ CRISP à l'aide du bouton central.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

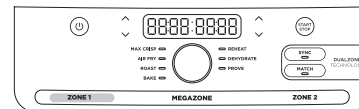
Air Fry (Friture sans huile)

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

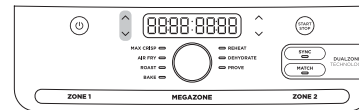
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez AIR FRY à l'aide du bouton central.



- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.

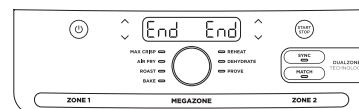


- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



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

- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.

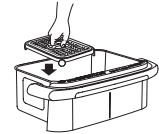


- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

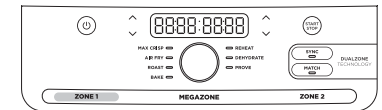
Roast (Rôtir)

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

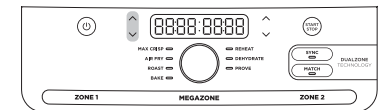
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez ROAST à l'aide du bouton central.



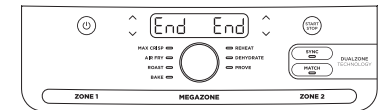
- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.



- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Bake (Cuire)

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

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



- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez BAKE à l'aide du bouton central.



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

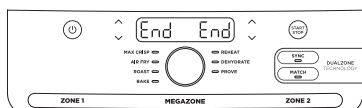
- 4 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



- 6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.

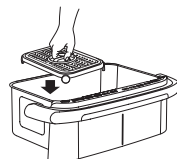


- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Reheat (Réchauffer)

REMARQUE : La température est réglée par défaut sur 170 °C.

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



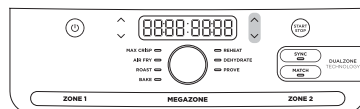
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez REHEAT à l'aide du bouton central.



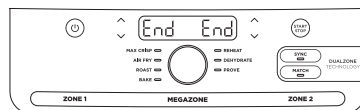
- 4 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



- 5 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer le réchauffage.



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

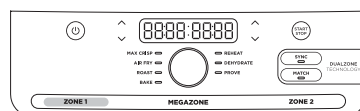


- 7 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

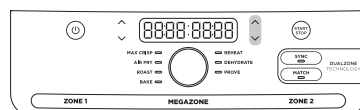
Dehydrate (Déshydrater)

REMARQUE : La température est réglée par défaut sur 60 °C.

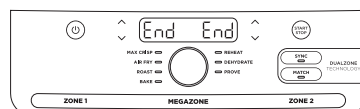
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez DEHYDRATE à l'aide du bouton central. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.e.



- 4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers de 15 minutes de 1 à 12 heures. Appuyez sur le bouton pour lancer la déshydratation.



- 5 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

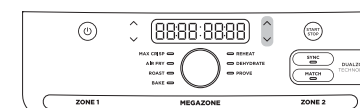
Prove (Faire lever)

REMARQUE : La température est réglée par défaut sur 35 °C.

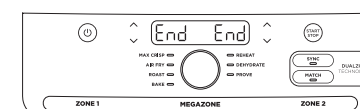
- 1 Installez le séparateur dans le centre du tiroir.
- 2 Placez la pâte dans le tiroir.
- 3 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez PROVE à l'aide du bouton central. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.e.



- 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 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonneet « End » apparaît sur l'écran.



- 6 Retirez les ingrédients en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez la fonction PROVE (Faire lever), veuillez vous référer aux recommandations de l'autorité locale de sécurité alimentaire pour connaître les températures de cuisson sûres des aliments.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Pièce/Accessoire	Méthode de nettoyage	Lavable au lave-vaisselle ?
Unité principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide REMARQUE : Ne JAMAIS immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne JAMAIS laver l'unité principale au lave-vaisselle.	Non
Drawer, Divider and Crisper Plates	Ceux-ci peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Si vous mettez les éléments de l'appareil au lave-vaisselle, veillez à ne pas utiliser un cycle de lavage intensif. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main. Pour prolonger la durée de vie des tiroirs, du séparateur et des plaques de cuisson, nous vous recommandons de les laver à la main.	Oui

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

CONSEILS PRATIQUES

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS (GARANTIES LÉGALES ET GARANTIE COMMERCIALE NINJA DE 2 ANS)

Lorsque vous achetez un produit en France en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit tels qu'ils sont prévus par les articles L217-4 à L217-12 du code de la consommation et des articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil (les « droits statutaires » : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la livraison et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit une garantie commerciale Ninja de 2 ans, afin de vous offrir la possibilité d'exercer votre garantie auprès de nos revendeurs ou auprès de Ninja directement. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Allemagne) (« nous », « nos/notre ») sont les suivantes. Elles ne portent aucunement atteinte à vos droits statutaires ou aux obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement à Ninja.

Garanties Ninja®

Un appareil électroménager de cuisine constitue un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance dont le fabricant fait preuve à l'égard de ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je m'enregistrer afin de faciliter l'utilisation de ma garantie Ninja ?

Vous pouvez enregistrer votre garantie en ligne dans un délai de 28 jours après la date d'achat de votre produit. Pour gagner du temps, préparer les données suivantes de votre appareil :

- N° de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

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

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez informé(e) sur les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, vous recevez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).

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

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre Produit, y compris les pièces et la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

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

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.

- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

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

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients veuillent faire réparer leur appareil de cuisine après la fin de la garantie. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

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

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Indépendamment de la garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité et de la garantie légale des vices cachés.

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Article L 217-4 du Code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à

sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L 217-5 du Code de la consommation : Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L 217-12 du Code de la consommation : L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article L 217-16 du Code de la consommation : Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du Code civil : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage

auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648, al.1er du Code civil : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

VIELEN DANK

für den Kauf einer Ninja® Foodi® Flexdrawer Heißluftfritteuse



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 2470 W

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	43
Bestandteile	45
Machen Sie sich mit dem Bedienfeld vertraut.....	46
Funktionstasten.....	46
Bedientasten	46
Vor der ersten Verwendung.....	46
Garen in Ihrer Heißluftfritteuse.....	47
Garen in der MegaZone.....	47
Garen mit der Dual-ZoneTechnologie	51
Garen in nur einer Kammer.....	53
Max Crisp	53
Air Fry (Heißluft-Frittieren).....	53
Roast (Braten)	54
Bake (Backen)	55
Reheat (Aufwärmen)	55
Dehydrate (Dörren)	56
Prove (GARE).....	56
Reinigung und Pflege	57
Hilfreiche Tipps	57
Anleitung zur Fehlerbehebung	58
Produktregistrierung	59

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

Lesen Sie alle Anweisungen vor erstem Gebrauch Ihrer Ninja® Foodi® Dual-ZoneHeißluftfritteuse.

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

⚠️ WARNHINWEISE

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

- 21** Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommen. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 22** Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 23** Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 24** **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 25** Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie ein Gerät bewegen oder transportieren, in dem sich heiße Lebensmittel befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 26** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen Sie **KEINESFALLS** das Netzkabel über Tischkanten oder über Arbeitsflächen herunter hängen, und es darf keinesfalls heiße Oberflächen berühren.
- 27** Die Behälter und die Crisper-Platte erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie den Behälter oder die Platte aus dem Gerät entfernen.
- 28** Stellen Sie nach dem Herausnehmen den Behälter oder die Platte **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 29** Benutzen Sie **IMMER** zwei Hände und die Griffe an den Seiten der Schubladen, um die Schublade einzusetzen oder herauszunehmen.
- 30** Um das Gerät zu trennen, auf „OFF“ schalten. Dann bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle trennen. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 31** **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 32** Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.



Weist darauf hin, dass die Anleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.



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

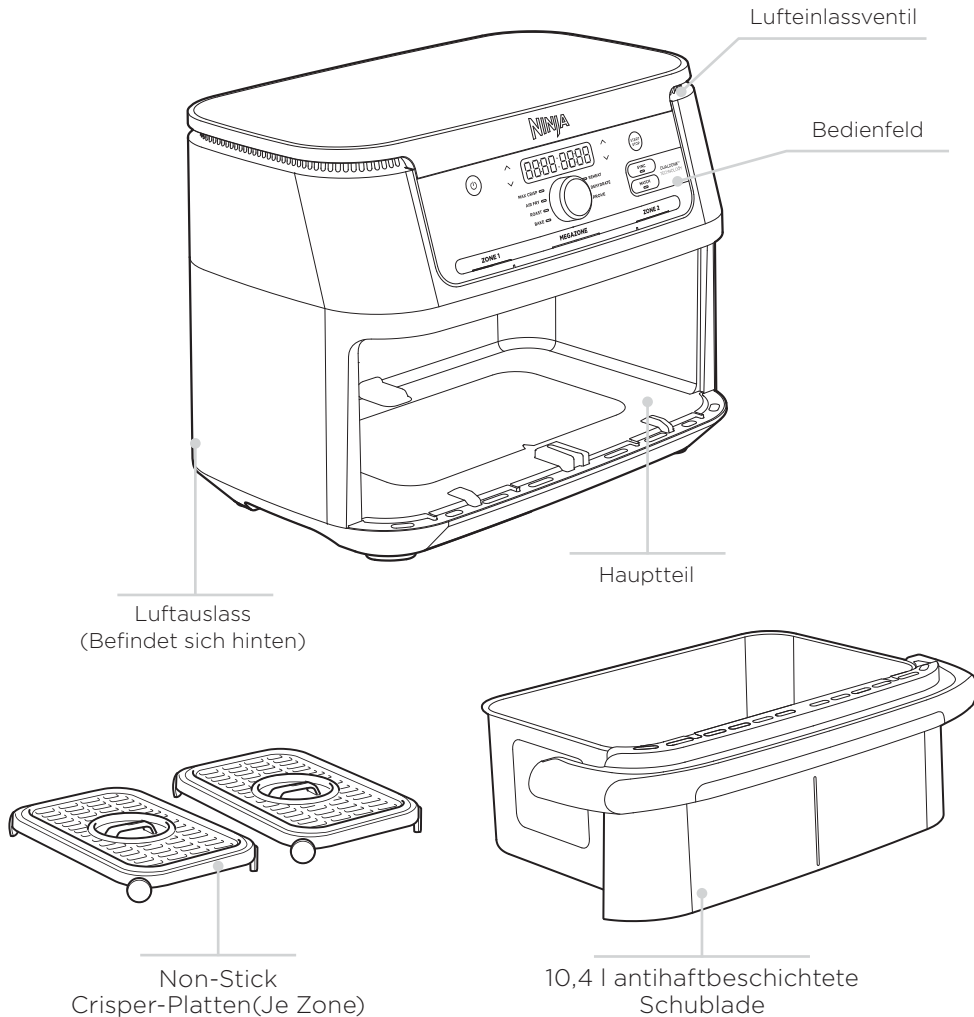


Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

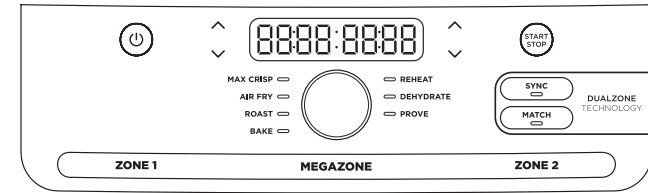
DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN



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

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

MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRER DUAL-ZONEHEISSLUFTFRITTEUSE



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

FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

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

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

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

BEDIENTASTEN

- 1 Einstellung der Leistung für den Behälter links. (Kammer 1)
- 2 Einstellung der Leistung für den Behälter rechts. (Kammer 2).

TEMP-Pfeile: Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile, um die Gartemperatur vor oder während des Garvorgangs anzupassen.

TIME-Pfeile: Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile, um die Garzeit in jeder Funktion vor oder während des Garzyklus anzupassen.

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

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

START/STOP-Drehknopf: Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Zum START/STOP während des Garvorgangs drücken Sie den Drehknopf.

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

STANDBY MODUS: Nach 10 Minuten ohne Betätigung des Bedienfelds wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Die Ein-/Ausschalttaste leuchtet dann schwach.

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

COOKING IN YOUR AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

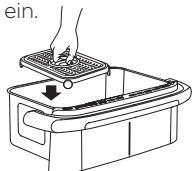
GAREN IN DER MEGAZONE

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

Max Crisp

HINWEIS: Bei der Max-Crisp-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich. Die Temperatur ist auf 240 °C. voreingestellt.

- 1 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



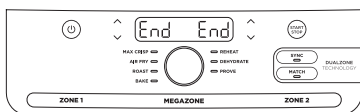
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie MAX CRISP.



- 3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 4 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

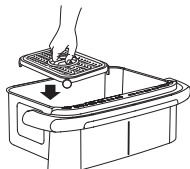


- 5 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

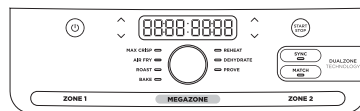
Air Fry (Heißluft-Frittieren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C.

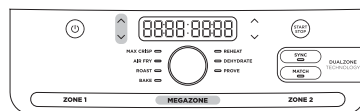
- 1 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



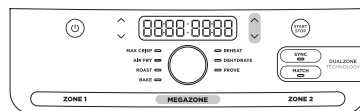
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs AIR FRY aus.



- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.

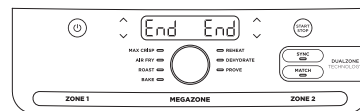


- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



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

- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

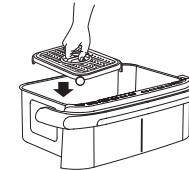


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

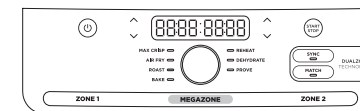
Roast (Braten)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 190 °C.

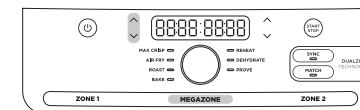
- 1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs ROAST aus.



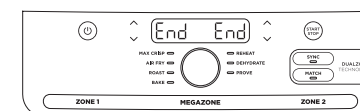
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Stellen Sie mit den TIME-Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



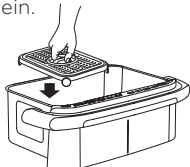
- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

Bake (Backen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 160 °C.

- 1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs BAKE aus.



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

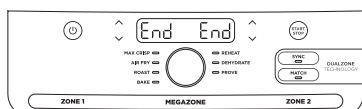
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Stellen Sie mit den TIME-Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

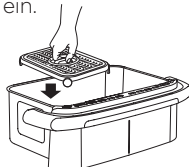


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Reheat (Aufwärmen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C.

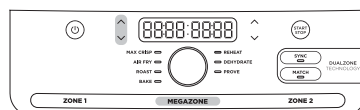
- 1 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



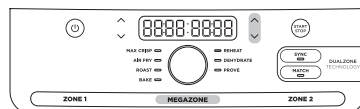
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs REHEAT aus.



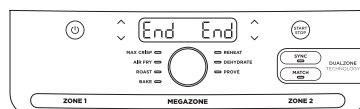
- 3 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Aufwärmen zu beginnen.



- 5 Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Dehydrate (Dörren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C.

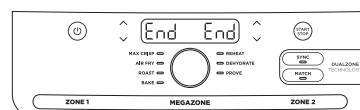
- 1 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Korb. Legen Sie anschließend den Knusperblech in den Korb auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Knusperblech.
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs DEHYDRATE aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Dörrevorgang zu beginnen.



- 4 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 5 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

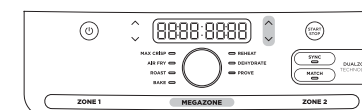
Prove (Gare)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 35 °C.

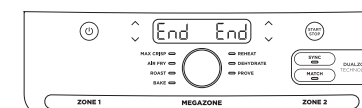
- 1 Teig in die Schublade geben und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.
- 2 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1. Wählen Sie MEGAZONE, um die MEGAZONE zu aktivieren. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs PROVE aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf zu beginnen.



- 4 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 5 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

HINWEIS: Wenn Sie die Funktion PROVE (Teig gehen lassen) nutzen, informieren Sie sich bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

GAREN MIT DER DUALZONE TECHNOLOGIE

Die Zwei-Zonen-Technologie nutzt zwei Garkammern, um die Flexibilität zu steigern. Die Sync-Funktion gewährleistet, dass unabhängig von den unterschiedlichen Gareinstellungen beide Kammern zum selben Zeitpunkt ihren Garvorgang abschließen. Siehe Seiten 41-44 für genaue Anweisungen zur Verwendung jeder Funktion.

SYNC

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

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein. Geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.
- 2 Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



- 3 Wählen Sie Kammer 2 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



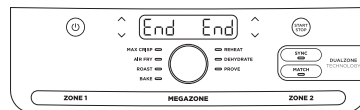
HINWEIS: Sie können für Kammer 2 eine andere Funktion wählen..

- 4 Drücken Sie SYNC, drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in der Kammer mit der längeren Garzeit zu beginnen. Die andere Kammer steht auf HOLD. Das Gerät piept und aktiviert die zweite Kammer, sobald beide Kammern dieselbe Restgardauer erreicht haben.



HINWEIS: Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Kammern vor Ablauf der Garzeit fertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER KAMMER ABBRECHEN**. Wählen Sie diese Kammer aus, drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in dieser Kammer anzuhalten oder die Garzeit auf Null zu stellen. Siehe Seite 41 zu weiteren Anweisungen.

- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

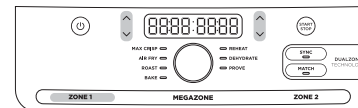


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie Behälter **NICHT** oben auf das Gerät.

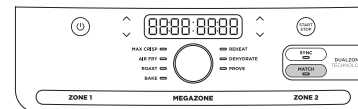
MATCH

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

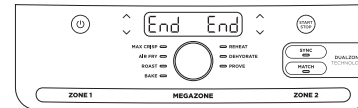
- 1 Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
- 2 Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



- 3 Drücken Sie die MATCH-Taste, um die Einstellungen der Kammer 1 auf Kammer 2 zu kopieren. Drücken Sie anschließend den Drehknopf, um den Garvorgang in beiden Kammern zu starten.



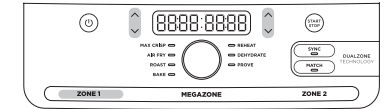
- 4 Auf beiden Anzeigen erscheint „END“, wenn der Garvorgang zur selben Zeit beendet wird.



- 5 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

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

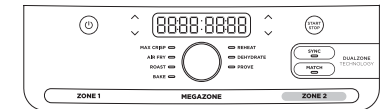
- 1 Wählen Sie Kammer 1 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Funktion aus. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur einzustellen.



- 2 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit einzustellen.



- 3 Wählen Sie Kammer 2, wiederholen Sie anschließend die Schritte 1 und 2.



- 4 Drücken Sie START/STOP, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.



HINWEIS: Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Kammern vor Ablauf der Garzeit fertig ist, können Sie **DEN GARVORGANG IN EINER KAMMER ABBRECHEN**. Wählen Sie die jeweilige Kammer und drücken Sie dann START/STOP. Siehe Seite 41 zu weiteren Anweisungen.

- 5 Wenn der Vorgang in jeder Kammer abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.
- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

BEENDEN DER GARZEIT IN EINER KAMMER (BEI GEBRAUCH BEIDER KAMMERN)

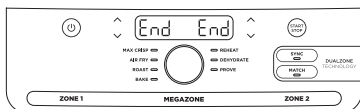
- 1 Wählen Sie die Kammer, in der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.



- 2 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu beenden.



- 3 END erscheint in der Anzeige. Der Garvorgang wird in der anderen Kammer fortgesetzt.



GAREN ANHALTEN

Die Garzeit wird automatisch angehalten, wenn ein Korb herausgenommen wird. Körbe wieder einsetzen, um den Garvorgang fortzusetzen.

HINWEIS: Wenn während des Garvorgangs ein Korb länger als 1 Minute entfernt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Sie müssen jede Kammer erneut programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

GAREN IN NUR EINER KAMMER

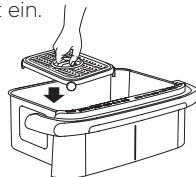
Um die Einheit einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die © Ein-/Ausschalttaste.

Max Crisp

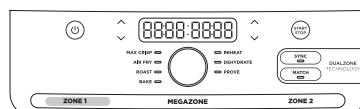
HINWEIS: Bei der Max-Crisp-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich. Die Temperatur ist auf 240 °C. voreingestellt.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.

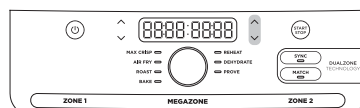
- 2 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



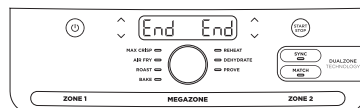
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie MAX CRISP.



- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

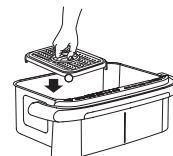


- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

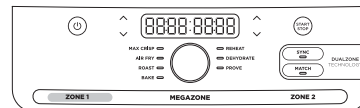
Air Fry (Heißluft-Frittieren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs AIR FRY aus.



- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.

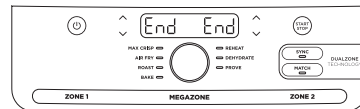


- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



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

- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



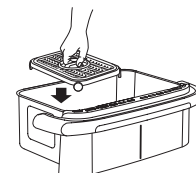
- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Roast (Braten)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.

- 2 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs ROAST aus



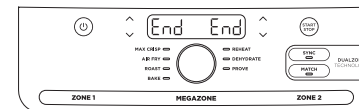
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Stellen Sie mit den TIME-Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 6 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



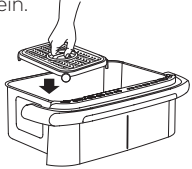
- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.

Bake (Backen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 160 °C.

- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs BAKE aus.



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

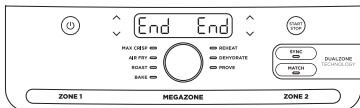
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Stellen Sie mit den TIME-Pfeilen die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.



- 6 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

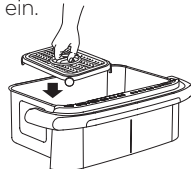


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Reheat (Aufwärmen)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C.

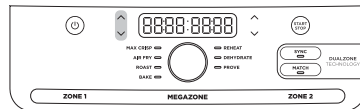
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Stellen Sie ein Knusperblech in den Korb (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.



- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs REHEAT aus.



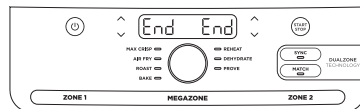
- 4 Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 5 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Aufwärmen zu beginnen.



- 6 Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

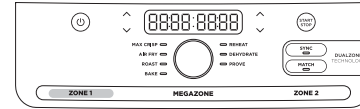


- 7 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

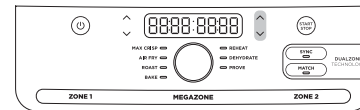
Dehydrate (Dörren)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C.

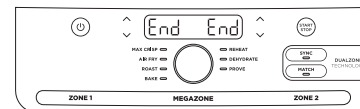
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Korb. Legen Sie anschließend den Knusperblech in den Korb auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Knusperblech.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs DEHYDRATE aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Dörrenvorgang zu beginnen.



- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

Prove (Gare)

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 35 °C.

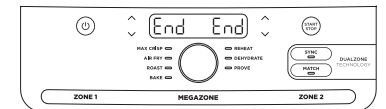
- 1 Setzen Sie den Trenner in der Mitte der Schublade ein.
- 2 Teig in die Schublade geben und setzen Sie dann den Korb in das Gerät ein.
- 3 Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer 1 (um Kammer 2 zu verwenden, wählen Sie Kammer 2). Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs PROVE aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.



- 4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf zu beginnen. Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Zeit in 15-Minuten-Schritten auf 1 bis 12 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Dörrenvorgang zu beginnen.



- 5 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



- 6 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Zutaten eine Silikonzange/Silikonutensilien. Stellen Sie die Körbe **NICHT** oben auf das Gerät.

HINWEIS: Wenn Sie die Funktion PROVE (Teig gehen lassen) nutzen, informieren Sie sich bei der lokalen Behörde für Lebensmittelsicherheit über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Bestandteil/ Zubehör	Reinigungsmethode	Spülmaschinenfest?
Hauptteil	Reinigen Sie den Hauptteil und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. HINWEIS: Tauchen Sie den Hauptteil NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Hauptteil NIEMALS in der Geschirrspülmaschine.	Nein
Schublade, Trenner und Crisper Gittereinsätze	Diese können in der Geschirrspülmaschine oder mit der Hand gereinigt werden. Wenn Sie den Geschirrspüler benutzen, achten Sie darauf, dass die Teile nicht mit einem „starken“ oder „intensiven“ Waschgang gespült werden. Lassen Sie im Fall einer Reinigung mit der Hand sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. Für eine längere Lebensdauer von Schublade, Trenner und Crisper Gittereinsatz empfehlen wir, sie von Hand zu reinigen.	Ja

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

HILFREICHE TIPPS

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

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

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

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Produktqualität (Ihre „gesetzlichen Rechte“). Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler gegenüber geltend machen. Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte (die „Produkte“), dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie gilt nur, wenn das Produkt neu und unbenutzt gekauft wird. Diese nachstehenden Bedingungen beziehen sich nur auf unsere Garantie – Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben davon unberührt. Bitte beachten Sie, dass die 2-Jahres-Garantie in allen EU-Ländern und dem Vereinigten Königreich gilt.

In den nachstehenden Voraussetzungen werden die Bedingungen und der Umfang unserer Garantien beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) („uns“, „unser“, „wir“) gibt. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kauf und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja®-Garantie

Ein Haushaltsküchengerät bedeutet eine beträchtliche Investition. Ihr neues Gerät sollte daher so lange wie möglich funktionieren. Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Unsere Kundendienst-Helpline (0800 000 9063) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.eu.

Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren. Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

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

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

WICHTIG

- Die Garantie für Ihr Produkt gilt für zwei (2) Jahre ab dem Kaufdatum.
- Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist Ihre Garantie für Ihr Produkt zwei (2) Jahre lang gültig.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten). Unsere Garantie erhalten Sie zusätzlich zu Ihren Rechten als Verbraucher.

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Ninja-Küchengerät entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie erlischt, wenn Sie keine Originalersatzteile von Ninja verwenden. Ihre gesetzlichen Rechte sind davon unberührt.

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.