

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

NOTES

GRACIAS

por comprar la freidora de aire de zona doble Ninja® Foodi®



REGISTRE SU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

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



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

ÍNDICE

Salvaguardas importantes	83
Piezas	85
Composición de la freidora de aire de zona doble	86
Botones de función	86
Botones de funcionamiento	86
Antes del primer uso	86
Modo de empleo del sensor Ninja®	87
Uso de la freidora de aire de zona doble	90
Cocina con tecnología DualZone	90
Cocinar en una sola zona	92
Max Crisp (Gratinado máximo)	92
Air Fry (Freir con aire)	93
Roast (Asar)	94
Reheat (Recalentar)	94
Dehydrate (Deshidratar)	95
Bake (Hornear)	95
Limpieza y mantenimiento	96
Consejos útiles	96
Guía de resolución de problemas	97
Registro de producto	98

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de zona doble Ninja® Foodi®.

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

⚠️ ADVERTENCIAS

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

- Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.
- NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene los recipientes en exceso cuando vaya a proceder a la cocción. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- En caso de que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.
- NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas con que va equipado el aparato.
- NO** pongas las manos cerca del cable del Sensor Digital de Cocción cuando lo esté usando para evitar quemarte.
- Extremar las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.
- El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- La cesta y la placa de gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evite tocar la cesta o la placa al extraerlas del aparato. **SIEMPRE** debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o de extraer piezas del mismo y almacenarlo.
- NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.



Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.



Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.

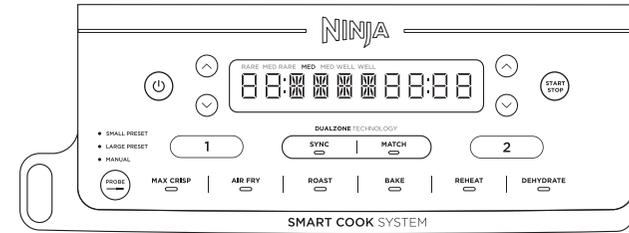
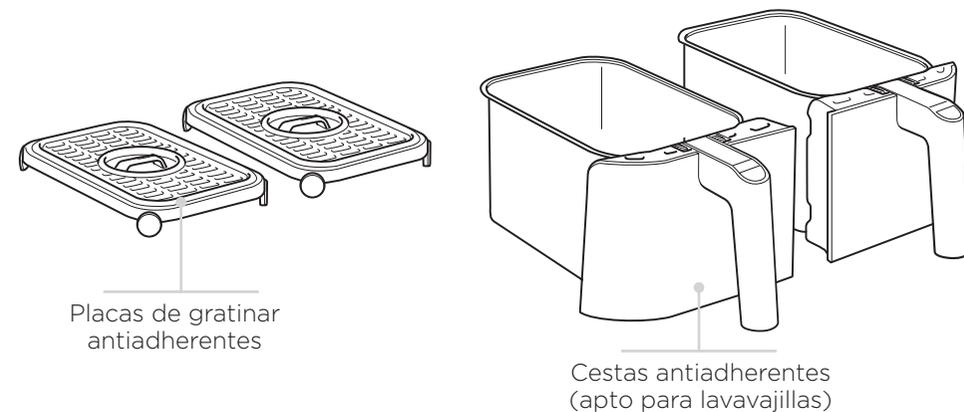
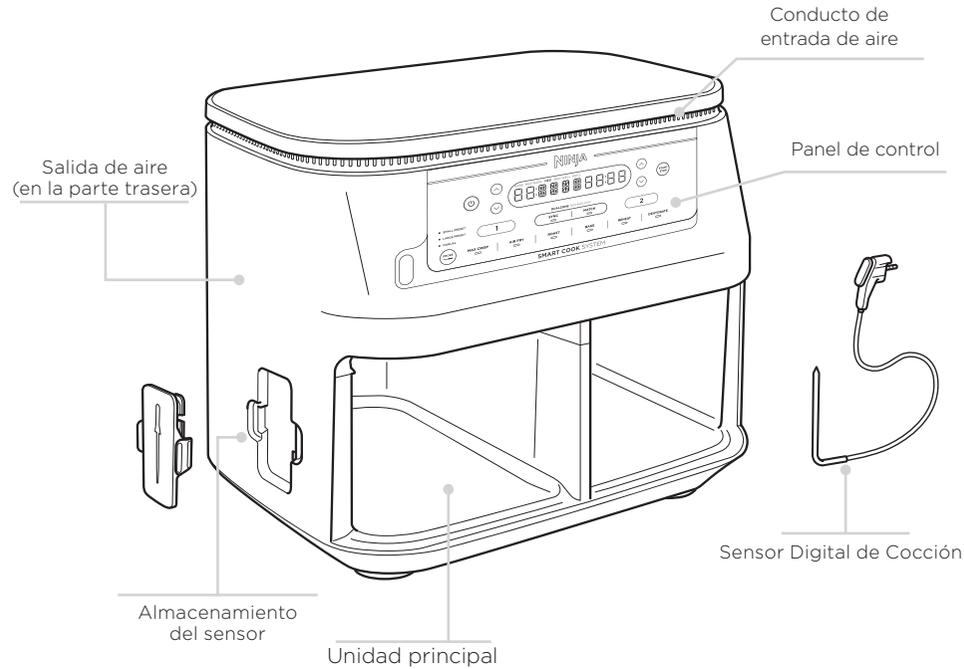


Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

BOTONES DE FUNCIÓN

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

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

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

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

DEHYDRATE (deshidratar): Prepare sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

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

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- ① Para controlar el resultado de la cesta de la izquierda (zona 1).
- ② Para controlar el resultado de la cesta de la derecha (zona 2).

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

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

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

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

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

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

MODO DE ESPERA: transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, el aparato entra en modo de espera.

MODO DE RETENCIÓN: La palabra "Hold" (retención) aparecerá en la unidad mientras esté en modo SYNC (sincronización). Una zona estará cocinando, mientras que la otra zona estará retenida hasta que los tiempos se sincronicen.

ANTES DEL PRIMER USO

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

MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA®

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

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

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

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

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

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

NOTA: Consulta la agencia de normas alimentarias del Reino Unido para obtener las temperaturas seguras de cada alimento.

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

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

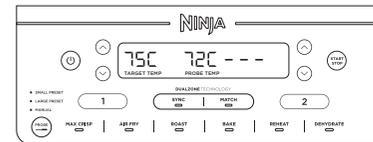
NOTA: El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes o pinzas para sacarlo de la comida.

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

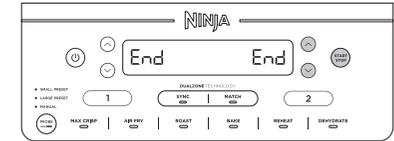
- 1 Consulta los pasos 1-3 en la página 87 de las instrucciones para configurar el sensor.
- 2 Pulsa Zone 1 (Zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas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

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

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



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



Usar la función MATCH (Ajustar) con el sensor:

- 1 Pulsa Zone 1 (Zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Utiliza las flechas de la izquierda para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Usa el botón PROBE (Sensor) para seleccionar los programas Small (Pequeño) o Large (Grande), dependiendo del tamaño del alimento con proteínas. Consulta la Guía de inicio rápido como referencia. Si usas el botón MANUAL, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas en la página 87. Utiliza las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo proteína y las flechas a la izquierda para ajustar el resultado interno de tu comida.
- 2 Selecciona MATCH (Ajustar) y, a continuación, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener) para empezar a cocinar.

MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA®

CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
<p>Filetes Chuletas de cerdo Chuletas de cordero Pechugas de pollo Hamburguesas Solomillos Filetes de pescado</p>	<ul style="list-style-type: none"> Inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. Asegúrate de que la punta del sensor se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia el fondo o la parte superior. Asegúrate de que el sensor está cerca del hueso (pero sin tocarlo) y alejado de la grasa o el cartilago. <p>NOTA: Puede que la parte más densa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del sensor toque la parte más densa para conseguir los resultados deseados.</p>		
<p>Pollo entero</p>	<ul style="list-style-type: none"> Inserta el sensor horizontalmente en la parte más densa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo. Asegúrate de que la punta llega a la parte más densa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad. 		

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

IMPORTANTE: CONSULTA LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO COMO REFERENCIA PARA ENTENDER LA TABLA DE PROGRAMAS DE COCCIÓN CUANDO USES SYNC (SINCRONIZAR) Y MATCH (AJUSTAR) CON EL SENSOR.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE

CONSULTE EN LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO RECETAS Y TABLAS DE COCCIÓN

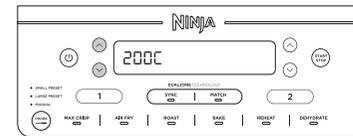
COCINAR CON TECNOLOGÍA DUALZONE

La tecnología DualZone utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función Sync (sincronización) garantiza que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminen listas para servir al mismo tiempo.

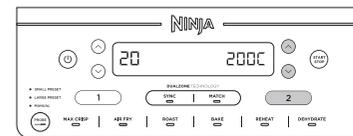
SYNC (SINCRONIZACIÓN)

Para terminar de cocinar al mismo tiempo cuando los alimentos tengan distintos tiempos, temperaturas o incluso funciones de cocción:

- Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.
- La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las Flechas izquierda para ajustar la temperatura y las flechas derechas para ajustar el tiempo.

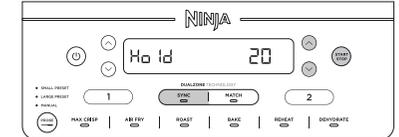


- Seleccione la zona 2 y luego la función de cocción deseada utilizando el selector. Use las Flechas izquierda para ajustar la temperatura y las flechas derechas para ajustar el tiempo.



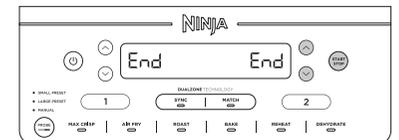
NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

- Pulse SYNC (sincronizar) y pulse el selector para comenzar a cocinar en la zona con el tiempo más largo. La otra zona mostrará la palabra **Hold (Retención)**. La unidad emitirá un pitido y activará la segunda zona cuando a las dos zonas les quede el mismo tiempo.



NOTA: Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETERNER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y luego pulse el selector para interrumpir la zona o ajuste el tiempo a cero. Consulte la página 92 para obtener más instrucciones.

- Quando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



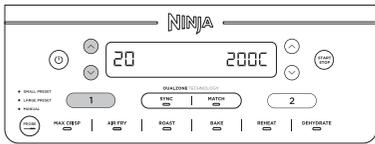
- Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona. **NO** ponga la cesta encima de la unidad.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

MATCH (COMBINACIÓN)

Para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar distintos alimentos con la misma función, temperatura y tiempo:

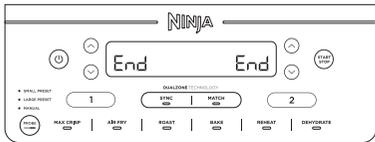
- 1 Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.
- 2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las Flechas izquierda para ajustar la temperatura y las flechas derechas para ajustar el tiempo.



- 3 Pulse el botón MATCH (combinación) para copiar la configuración de la zona 1 en la zona 2. A continuación, presione el selector para empezar a cocinar en ambas zonas.



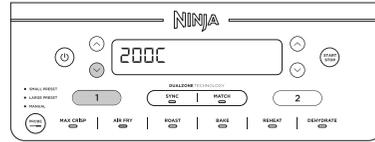
- 4 Aparecerá "End" (fin) en las dos pantallas cuando termine la cocción al mismo tiempo.



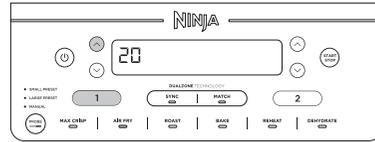
- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

Para que ambas zonas empiecen a la vez, pero acaben en horas distintas:

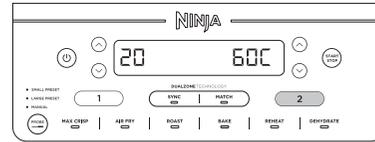
- 1 Seleccione la zona 1 y luego la función deseada utilizando el selector. Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura.



- 2 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo.



- 3 Seleccione la zona 2 y repita los pasos 1 y 2.



- 4 Presione el selector para empezar a cocinar en ambas zonas.

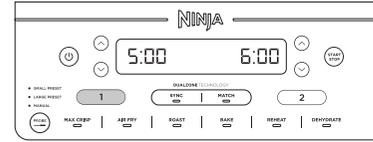


NOTA: Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETERER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y pulse START/STOP (inicio/parada). Consulte la página 92 para obtener más instrucciones.

- 5 Cuando la cocción haya concluido en cada zona, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

TERMINAR EL TIEMPO DE COCCIÓN EN UNA ZONA (MIENTRAS USA AMBAS ZONAS)

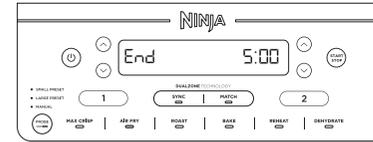
- 1 Seleccione la zona que desea detener.



- 2 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.



- 3 La palabra "End" (fin) aparecerá en la pantalla. La cocción continuará en la otra zona.



PAUSA DE COCINADO

La cocción se detendrá automáticamente cuando se retire una cesta. Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

CUANDO SE UTILIZA EN MODO SYNC (SINCRONIZACIÓN) o MATCH (COMBINACIÓN)

Si abre una cesta, la otra se pondrá en pausa automáticamente para que la cocción pueda seguir terminando al mismo tiempo. Vuelva a insertar la cesta para continuar cocinando en ambas zonas.

NOTA: Si se retira una cesta durante más de 1 minuto, la unidad se apagará automáticamente. Deberá volver a programar cada zona para reanudar la cocción.

COCINAR EN UNA SOLA ZONA

Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma, luego presione el botón de encendido.

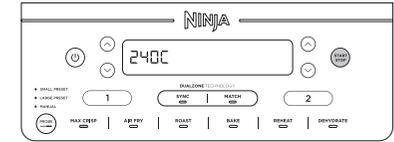
Max Crisp (gratinado máximo)

NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Max Crisp (Gratinado máximo). La temperatura viene preajustada a 240°C.

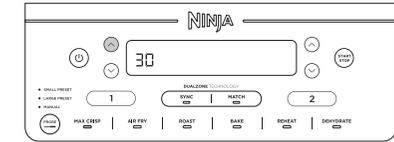
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



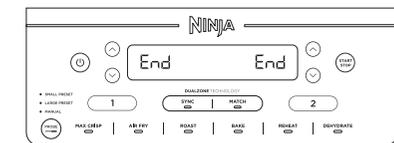
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione MAX CRISP (gratinado máximo).



- 3 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



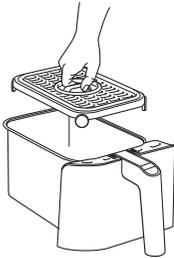
COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

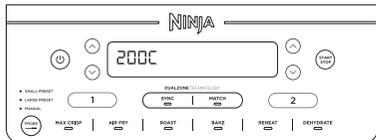
Air Fry (freír con aire)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 200°C.

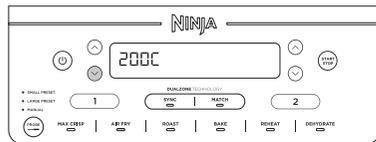
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



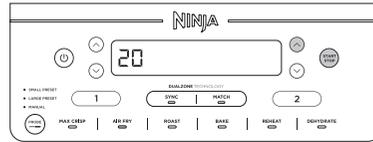
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione AIR FRY (freír con aire) utilizando el selector.



- 3 Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.

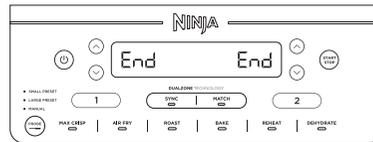


- 4 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione el selector para empezar a cocinar.



NOTA: durante la cocción, puede sacar la cesta y agitar o mezclar ingredientes para un gratinado nocturno.

- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

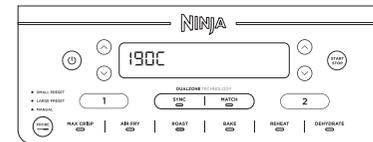
Roast (asar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 190°C.

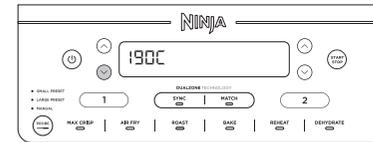
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



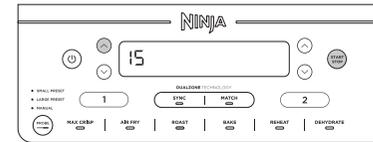
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione ROAST (asar) utilizando el selector.



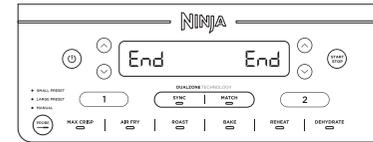
- 3 Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

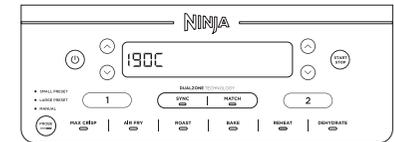
Reheat (recalentar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 170°C.

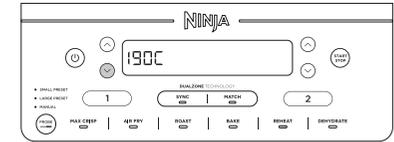
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



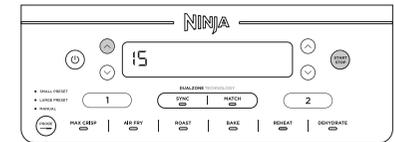
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione REHEAT (recalentar) utilizando el selector.



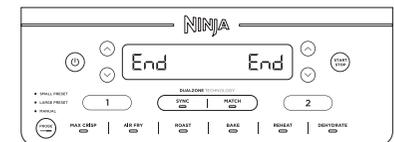
- 3 Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Pulse el selector para comenzar el recalentamiento.



- 5 Cuando el recalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.

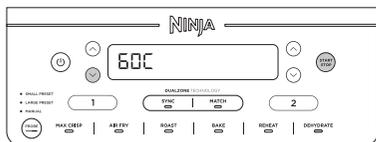


- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

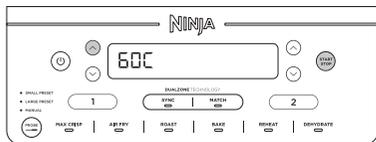
Dehydrate (deshidratar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 60°C.

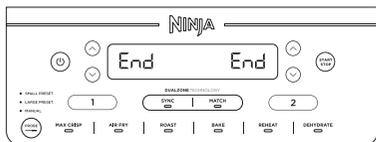
- 1 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE (deshidratar) utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.



- 3 Utilice las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el selector para empezar a deshidratar.



- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

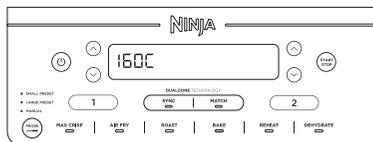
Bake (hornear)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 160°C.

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.

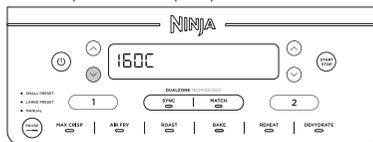


- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione BAKE (hornear) utilizando el selector.

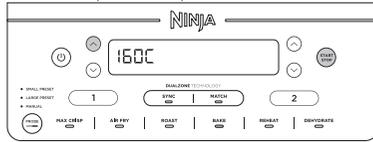


NOTA: para convertir recetas de un horno tradicional, rebaje la temperatura unos 10 °C.

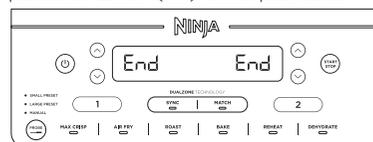
- 3 Utilice las Flechas izquierda para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas flechas derechas para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Presione el selector para empezar a cocinar.



- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

CONSEJOS ÚTILES

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

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

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Quando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los “Productos”) que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de dos años. Esta garantía solo resulta aplicable a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE y en el Reino Unido en el supuesto que dejase de pertenecer a la UE durante el periodo de garantía.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja*

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo aparato debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

Nuestro servicio de asistencia telefónica (0900 839 453) está operativo de lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. La llamada le permitirá ponerse en contacto directo con un representante de Ninja. También puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, le informamos de que necesitará los siguientes datos de su máquina:

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite www.ninjakitchen.eu.

GRAZIE

per aver acquistato la friggitrice ad aria a due zone Ninja® Foodi®



REGISTRATE IL VOSTRO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Leggete il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozi di acquisto del prodotto:

DETTAGLI TECNICI

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

Watts: 2470W

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



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

SOMMARIO

Precauzioni importanti	103
Componenti	105
Presentazione della friggitrice ad aria a due zone	106
Pulsanti funzione	106
Pulsanti operativi	106
Prima del primo utilizzo	106
Utilizzo della sonda Ninja®	107
Utilizzo della friggitrice ad aria a due zone	110
Cucina con la tecnologia DualZone	110
Cucinare in un'unica zona	112
Max Crisp	112
Air Fry (Frittura ad aria)	113
Roast (Cottura arrosto)	114
Reheat (Riscaldamento)	114
Dehydrate (Essiccazione)	115
Bake (Cottura al forno)	115
Pulizia e manutenzione	116
Consigli utili	116
Guida alla risoluzione dei problemi	117
Registrazione del prodotto	118

PRECAUZIONI IMPORTANTI

ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la friggitrice ad aria a due zone Ninja® Foodi®.

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

⚠ AVVERTENZE

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

- 20 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito il cestello rimovibile.
- 21 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 22 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 23 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che il cibo venga cotto in base alle temperature consigliate.
- 24 Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 25 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie disponibili.
- 26 Prestare particolare attenzione quando l'apparecchio contiene cibo caldo. Un uso errato può causare lesioni personali.
- 27 **NON** toccare il cavo della sonda di cottura digitale quando è in funzione, per prevenire scottature o ustioni.
- 28 Se cade, il cibo può causare gravi bruciature. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.
- 29 Il cestello e la piastra di frittura raggiungono temperature estremamente elevate durante la cottura. Evitare il contatto fisico quando si estrae il cestello o la piastra dall'apparecchio. Dopo l'estrazione, collocare **SEMPRE** il cestello o la piastra su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- 30 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.
- 31 Per disconnettersi, posizionare qualsiasi controllo sulla posizione "OFF", quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulizia, smontaggio, montaggio o rimozione dei componenti e prima di riporlo.
- 32 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.
- 33 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.



Rimanda alla lettura e alla revisione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.

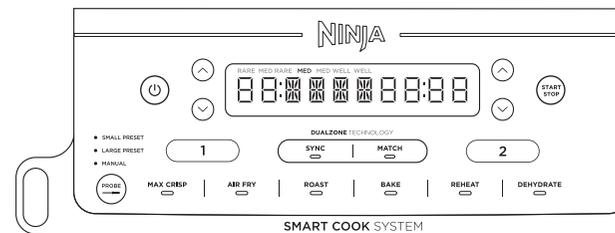
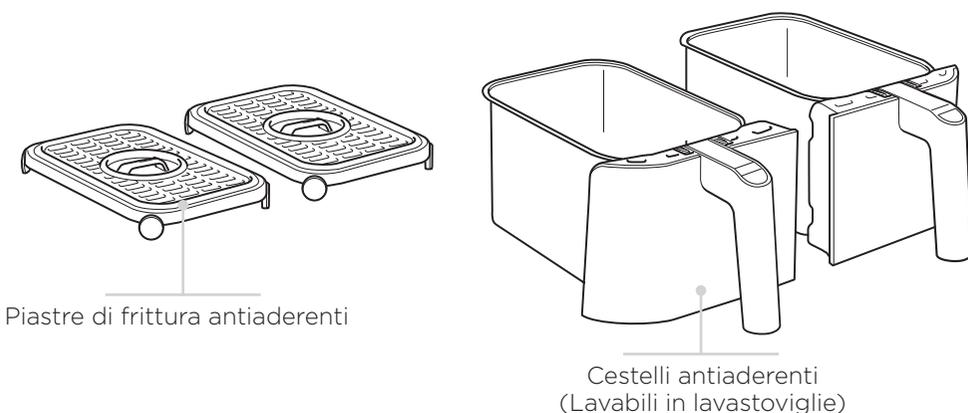
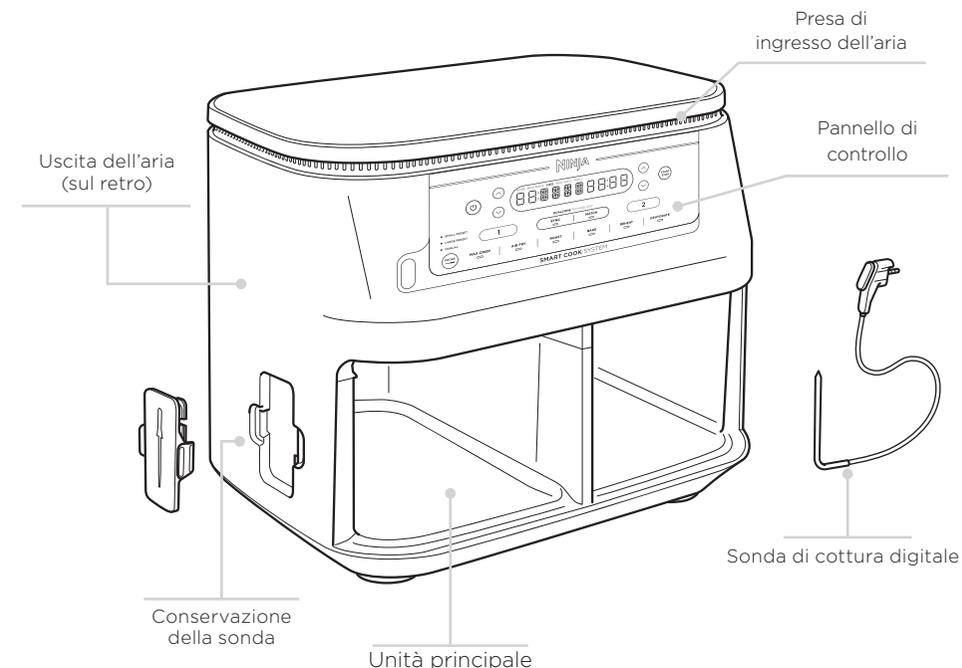


Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



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

PULSANTI FUNZIONE

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

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

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

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

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE): è possibile essiccare carni, frutta e verdure per preparare sani spuntini.

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

PULSANTI OPERATIVI

- 1 Comando dell'uscita del cestello di sinistra (Zona 1).
- 2 Comando dell'uscita del cestello di destra (Zona 2).

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

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

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

Pulsante MATCH: fa corrispondere automaticamente le impostazioni della zona 2 a quelle della zona 1 per cuocere una maggiore quantità dello stesso cibo, oppure per cuocere cibi diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e lo stesso tempo.

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

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

MODALITÀ STANDBY: se il pannello di controllo non viene utilizzato per 10 minuti, l'unità entra in modalità Standby.

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare i cestelli e le piastre di frittura in acqua calda e sapone, quindi risciacquarli e asciugarli completamente. I cestelli e le piastre di frittura sono gli **UNICI** componenti lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la vita dei cestelli, consigliamo il lavaggio a mano. Non lavare **MAI** l'unità principale o la sonda in lavastoviglie.

USING THE NINJA® Probe

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

NOTA: la sonda è disponibile solo per la Zona 1.

- 1 Rimuovere l'alloggiamento della sonda posto sul lato sinistro dell'unità. Quindi svolgere il cavo dall'alloggiamento per rimuovere la sonda. Rimuovere lo scomparto della Zona 1 (prima di collegare la sonda).
- 2 Inserire la sonda nell'alimento proteico seguendo la guida a pagina 109 per accertarsi che sia posizionata correttamente.
- 3 Collegare la sonda alla presa (posta sul lato sinistro del pannello di controllo). Premere con decisione il connettore per inserirlo il più possibile nella presa, quindi riposizionare lo scomparto. Quando la sonda sarà inserita completamente, si avvertirà e si udrà uno scatto. Riporre l'alloggiamento nella parte laterale dell'unità.

NOTA: il cavo della sonda in eccesso può essere lasciato nello scomparto.

- 4 Una volta collegata la sonda alla relativa presa, selezionare la Zona 1 e la funzione di cottura desiderata. Utilizzare le frecce a sinistra per regolare la temperatura di cottura.
- 5 Utilizzare il pulsante PROBE (SONDA) per selezionare l'impostazione predefinita Small (Piccolo) o Large (Grande) a seconda delle dimensioni dell'alimento proteico. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per selezionare il tipo di alimento proteico e le frecce sul lato destro del display per impostare il grado di cottura interna desiderato. Se si preme il pulsante Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate.

TIPO DI ALIMENTO:	IMPOSTARE IL LIVELLO SU:
Pesce	Medio - al sangue (50°C)
	Medio (55°C)
	Medio - cotto (60°C)
	Ben cotto (65°C)
Pollo/Tacchino	Ben cotto (75°C)
	Medio - al sangue (50°C)
	Medio (55°C)
	Medio - cotto (65°C)
	Ben cotto (70°C)
Manzo/Agnello	Al sangue (50°C)
	Medio - al sangue (55°C)
	Medio (60°C)
	Medio - cotto (65°C)
	Ben cotto (70°C)

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

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

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

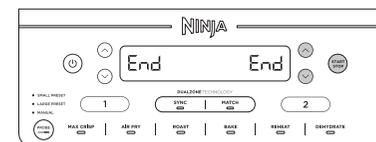
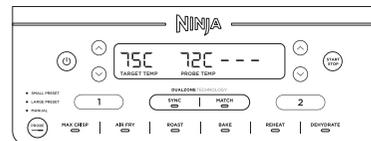
NOTA: la sonda sarà ROVENTE. Utilizzare dei guanti o delle pinze da forno per estrarre la sonda dagli alimenti.

Utilizzo della funzione SYNC (SINCRONIZZAZIONE) con la sonda:

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

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

- 4 Mentre la Zona 1 procede con il raggiungimento della temperatura programmata, la Zona 2 inizia la cottura. Durante il ciclo di cottura, sul display verranno visualizzate le barre di avanzamento. Selezionare la Zona 2 per visualizzare il tempo di cottura rimanente.



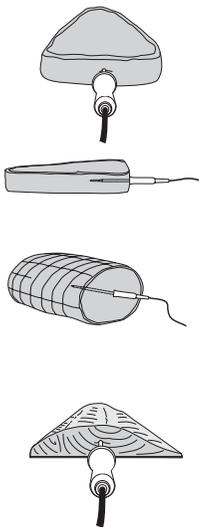
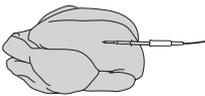
- 5 Quando il ciclo di cottura sarà completato in entrambe le Zone, sul display della Zona 1 verrà visualizzata la dicitura "rest" (inerzia termica). Sul display lampeggerà per 3 volte la scritta "COOL" (RAFFREDDAMENTO) e comparirà poi "End" (Fine).

Utilizzo della funzione MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI) con la sonda:

- 1 Selezionare la Zona 1 e la funzione di cottura desiderata. Utilizzare le frecce a sinistra per selezionare la temperatura di cottura. Utilizzare il pulsante PROBE (SONDA) per selezionare l'impostazione predefinita Small (Piccolo) o Large (Grande) a seconda delle dimensioni dell'alimento. Per indicazioni consultare la Guida rapida. Se si preme il pulsante Manual (Manuale), utilizzare le temperature interne di cottura consigliate a pagina 107. Utilizzare le frecce sul lato destro del display per selezionare il tipo di alimento proteico e le frecce sul lato sinistro del display per impostare il grado di cottura interna desiderato.
- 2 Selezionare MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI), quindi premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.

UTILIZZO DELLA SONDA NINJA®

COME INSERIRE CORRETTAMENTE LA SONDA

TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO	CORRETTO	NON CORRETTO
Bistecca Braciola di maiale Costoletta d'agnello Petto di pollo Hamburger Filetto Filetto di pesce	<ul style="list-style-type: none"> Inserire la sonda orizzontalmente al centro della parte più spessa del pezzo di carne. Assicurarsi che la punta della sonda sia inserita dritta al centro della carne e non inclinata verso il basso o verso l'alto. Assicurarsi che la sonda sia vicina all'osso (ma non a contatto) e lontano dal grasso o dalla cartilagine. <p>NOTA: la parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità della sonda sia inserita nella parte più spessa del pezzo di carne per ottenere il risultato sperato.</p>		
Pollo intero	<ul style="list-style-type: none"> Inserire la sonda orizzontalmente nella parte più spessa del petto, parallela all'osso ma non a contatto con esso. Assicurarsi che la punta raggiunga il centro della parte più spessa del petto e non vada ad attraversarne la parte cava. 		

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

IMPORTANTE: QUANDO SI UTILIZZANO LE FUNZIONI SYNC (SINCRONIZZAZIONE) E MATCH (STESSE IMPOSTAZIONI) CON LA SONDA, CONSULTARE LA TABELLA DELLE PREIMPOSTAZIONI DI COTTURA NELLA GUIDA RAPIDA.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

CONSULTARE LA GUIDA RAPIDA PER RICETTE E TABELLE DI COTTURA

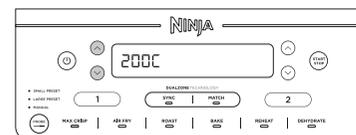
CUCINARE CON LA TECNOLOGIA DUALZONE

La tecnologia DualZone utilizza due zone di cottura per aumentare la versatilità. La funzione Sync assicura che, indipendentemente dalle diverse impostazioni di cottura, entrambe le zone finiscano la cottura di cibi pronti da servire contemporaneamente.

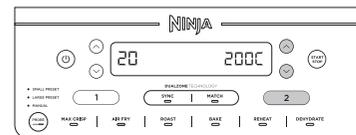
SYNC

Per terminare la cottura allo stesso tempo quando le pietanze hanno tempi di cottura, temperature o anche funzioni diversi:

- Inserire gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
- La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce a sinistra per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.

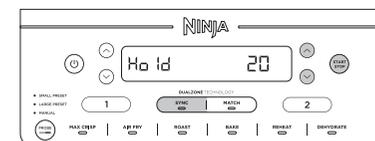


- Selezionare la Zona 2, quindi selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce a sinistra per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.



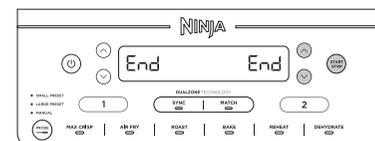
NOTA: è possibile selezionare una funzione diversa per la Zona 2.

- Premere SYNC, quindi premere il quadrante per avviare la cottura nella zona con il tempo più lungo. Nell'altra zona verrà visualizzata la dicitura **Hold**. L'unità emetterà un segnale acustico e attiverà la seconda zona quando entrambe avranno lo stesso tempo rimanente.



NOTA: se si nota che gli alimenti in una delle zone sono pronti prima del termine del tempo di cottura, è possibile **INTERROMPERE UNA ZONA**. Selezionare quella zona, quindi premere il quadrante per metterla in pausa o impostare il tempo su zero. Vedere pagina 112 per ulteriori istruzioni.

- Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



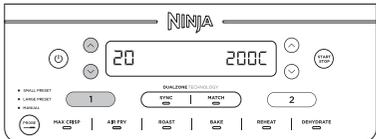
- Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone. **NON** collocare il cestello sopra l'unità.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

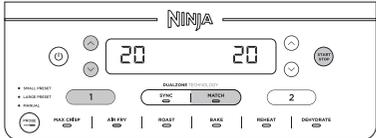
MATCH (senza Sonda di cottura digitale)

Per cuocere una maggiore quantità dello stesso cibo, oppure per cuocere cibi diversi utilizzando la stessa funzione, temperatura e lo stesso tempo:

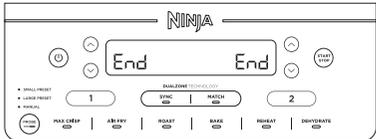
- 1 Inserire gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
- 2 La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce a sinistra per impostare la temperatura e le frecce a destra per impostare il tempo.



- 3 Premere il pulsante MATCH per copiare le impostazioni della Zona 1 nella Zona 2. Quindi premere il quadrante per avviare la cottura in entrambe le zone.



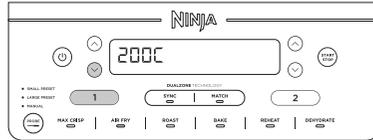
- 4 Su entrambi i display appare la scritta "End" quando la cottura termina contemporaneamente.



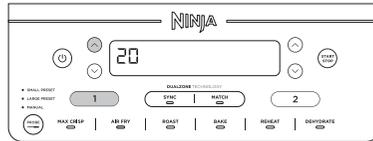
- 5 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Se le zone vengono fatte partire allo stesso tempo, ma terminano con tempi diversi:

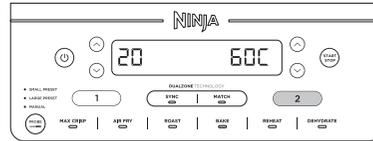
- 1 Selezionare la zona 1, quindi selezionare la funzione desiderata con il quadrante. Utilizzare le frecce a sinistra per impostare la temperatura.



- 2 Utilizzare le frecce a destra per impostare il tempo.



- 3 Selezionare la Zona 2 e ripetere i passaggi 1 e 2.



- 4 Premere il quadrante per avviare la cottura in entrambe le zone.



NOTA: se si nota che gli alimenti in una delle zone sono pronti prima del termine del tempo di cottura, è possibile **INTERROMPERE UNA ZONA**. Selezionare quella zona, quindi premere START/STOP. Vedere pagina 112 per ulteriori istruzioni.

- 5 Una volta completata la cottura in entrambe le zone, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".
- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

TERMINARE IL TEMPO DI COTTURA IN UNA ZONA (MENTRE SI UTILIZZANO ENTRAMBE LE ZONE)

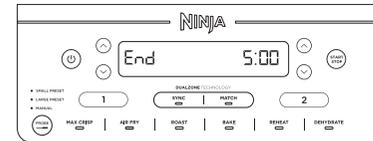
- 1 Selezionare la zona che si desidera interrompere.



- 2 Premere START/STOP per terminare la cottura.



- 3 Sul display verrà visualizzata la dicitura "End". La cottura continuerà nell'altra zona.



METTERE IN PAUSA LA COTTURA

La cottura si mette in pausa automaticamente quando viene rimosso un cestello. Reinserrire il cestello per riprendere la cottura.

QUANDO SI UTILIZZA IN MODALITÀ SYNC o MATCH

Se il cestello viene aperto, l'altro cestello si mette in pausa automaticamente in modo che la cottura finisca contemporaneamente. Reinserrire il cestello per continuare la cottura in entrambe le zone.

NOTA: se durante la cottura viene rimosso un cestello per più di 1 minuto, l'unità si spegnerà automaticamente. Sarà necessario riprogrammare ogni zona per riprendere la cottura.

CUCINARE IN UN'UNICA ZONA

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante di accensione.

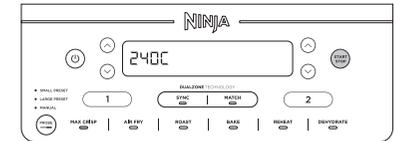
Max Crisp

NOTA: Quando si usa la funzione Max Crisp, non è possibile o necessario regolare la temperatura. La temperatura è preimpostata su 240°C.

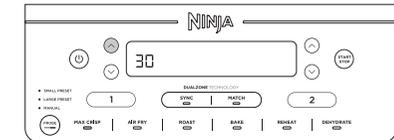
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



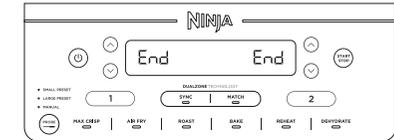
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare MAX CRISP.



- 3 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 30 minuti. Premere il quadrante per avviare la cottura.



- 4 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



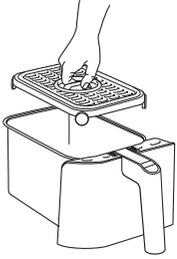
- 5 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

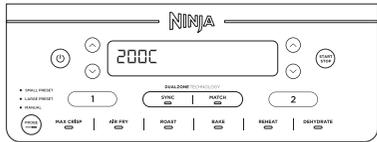
Air Fry (frittura ad aria)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 200°C.

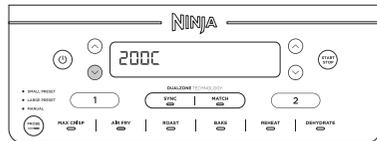
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



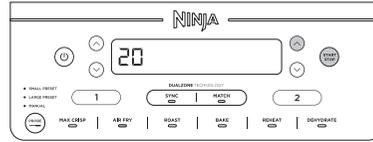
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare FRITTURA AD ARIA con il quadrante.



- 3 Utilizzare le frecce a sinistra per impostare la temperatura desiderata.

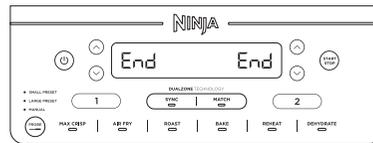


- 4 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare la cottura.



NOTA: durante la cottura, è possibile estrarre il cestello e scuotere o mescolare gli ingredienti per una croccantezza uniforme.

- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

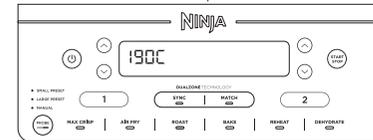
Roast (cottura arrosto)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 190°C.

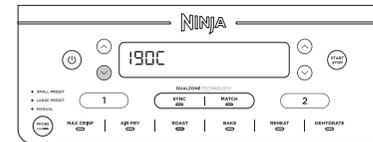
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



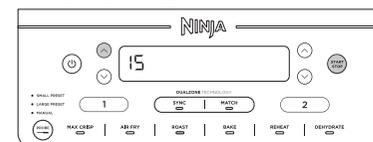
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare COTTURA ARROSTO con il quadrante.



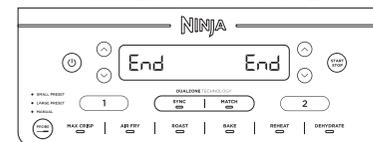
- 3 Utilizzare le frecce a sinistra per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere il quadrante per avviare la cottura.



- 5 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".

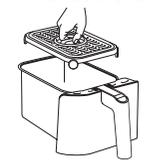


- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

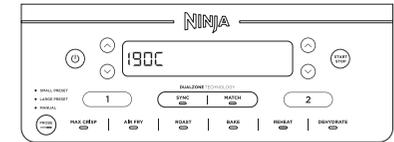
Reheat (riscaldamento)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 170°C.

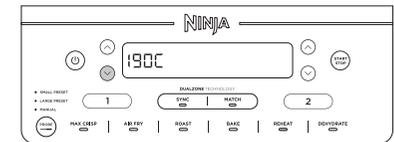
- 1 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



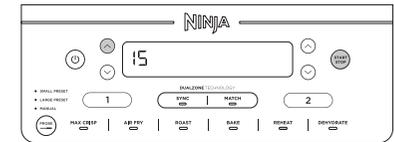
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare RISCALDAMENTO con il quadrante.



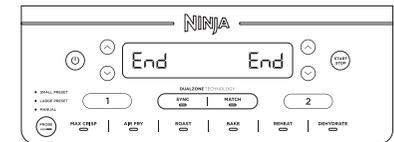
- 3 Utilizzare le frecce a sinistra per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce a destra per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare il riscaldamento.



- 5 Una volta completato il riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzata la dicitura "End".



- 6 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.