

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvad sker der, når garantien udløber?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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



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
Información sobre el panel de control	86
Botones de función	86
Botones de funcionamiento	86
Antes del primer uso.....	86
Cómo cocinar en la freidora de aire.....	87
Cómo cocinar con el modo MegaZone	87
Cocina con tecnología DualZone	91
Cocinar en una sola zona	93
Max Crisp (Gratinado máximo)	93
Air Fry (Freir con aire).....	94
Roast (Asar).....	94
Bake (Hornear)	95
Reheat (Recalentar).....	95
Dehydrate (Deshidratar)	96
Prove (Fermentar)	96
Limpieza y mantenimiento	97
Consejos útiles	97
Guía de resolución de problemas	98
Registro de producto	99

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

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

- 18** Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- 19** **NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.
- 20** **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 21** Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene los recipientes en exceso cuando vaya a proceder a la cocción. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- 22** Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 23** En caso de que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.
- 24** **NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas con que va equipado el aparato.
- 25** Extreme las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.
- 26** El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 27** La cesta y la placa de gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evite tocar la cesta o la placa al extraerlas del aparato.
- 28** **SIEMPRE** debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 29** Utiliza **SIEMPRE** las dos manos y las asas situadas a ambos lados de los cajones para insertarlos o extraerlos.
- 30** 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.
- 31** **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.
- 32** 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.

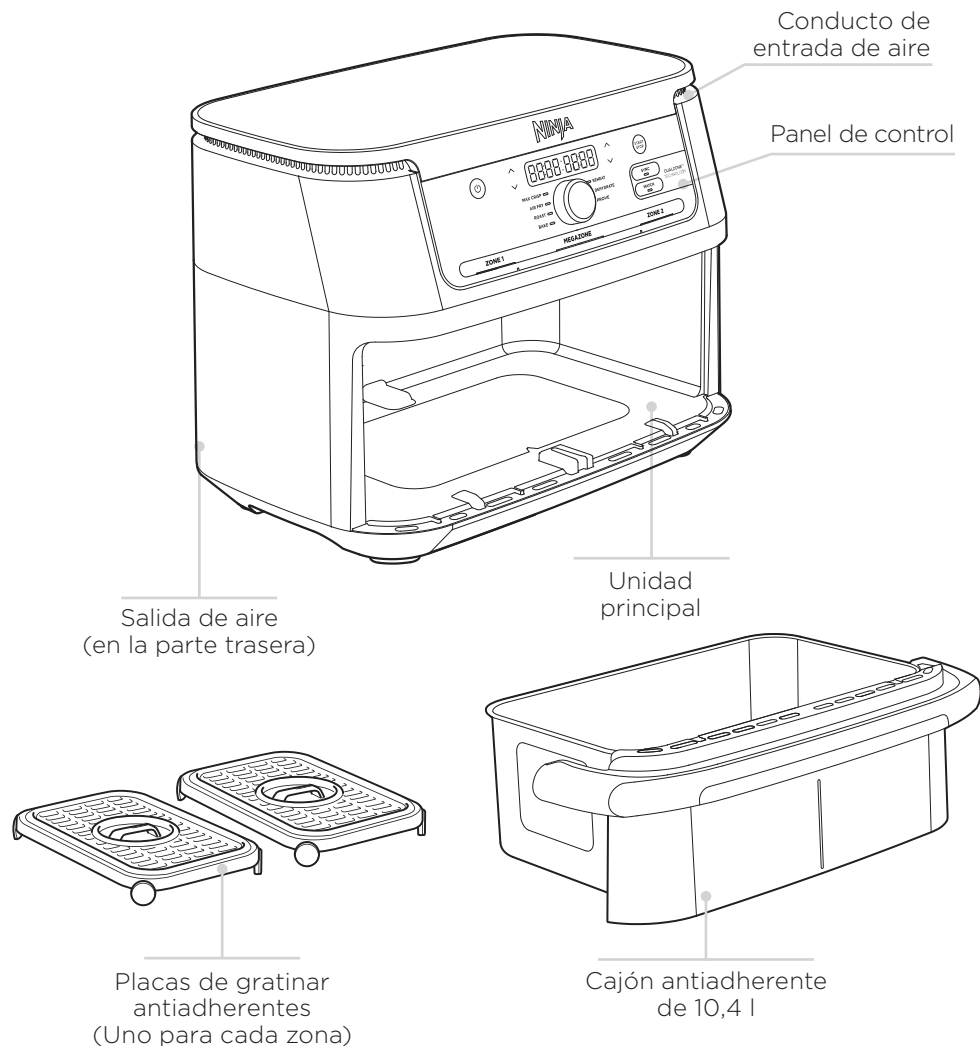


Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.



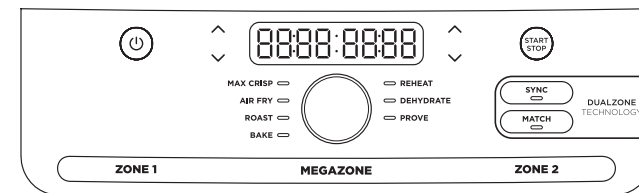
Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

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



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.

PROVE (Fermentar): Crea un entorno para que la masa repose y leve.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

Botón ZONE 1 (Zona 1): sirve para controlar la zona izquierda del cajón.

Botón ZONE 2 (Zona 2): sirve para controlar la zona derecha del cajón.

MEGAZONE: retira el divisor para cocinar en una zona de 10,4 l.

Flechas de TEMP (temperatura): Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción antes de cocinar o mientras cocinas.

Flechas de TIME (tiempo): Utiliza las flechas hacia arriba y hacia abajo situadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción de cualquier función antes o durante el ciclo 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 START/STOP (Iniciar/detener): pulsa el botón START/STOP para iniciar o detener el ciclo de cocción.

Botón de encendido/apagado ☼: este botón permite encender y apagar la unidad, 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** lave la unidad principal en el lavavajillas.

Cómo cocinar en la freidora de aire

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE CONSULTE EN LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO RECETAS Y TABLAS DE COCCIÓN

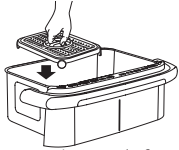
Cómo cocinar con el modo MegaZone

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) (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. Selecciona MEGAZONE para activar dicho modo. Selecciona Max Crisp (gratinado máximo) utilizando el selectorgratinado máximo).



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



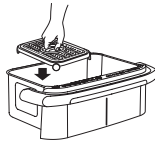
- 4 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



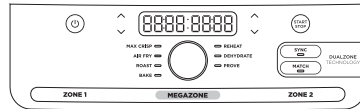
- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Air Fry (freír con aire)

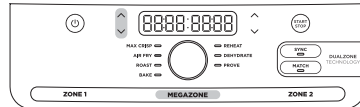
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Selecciona MEGAZONE para activar dicho modo. Selecciona AIR FRY (freír con aire) utilizando el selector



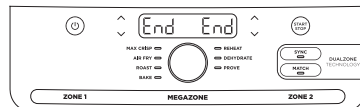
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. 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.

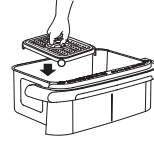


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

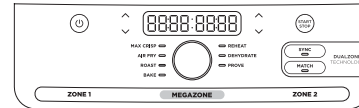
NOTA: Durante la cocción, puedes sacar el cajón y remover los ingredientes para que se doren de manera uniforme.

Roast (asar)

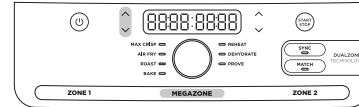
- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



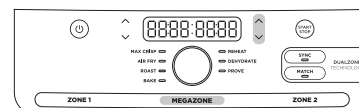
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Selecciona MEGAZONE para activar dicho modo. Selecciona Roast (asar) utilizando el selector



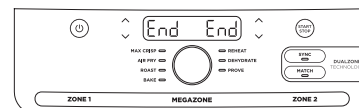
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas de TIME (tiempo) 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.



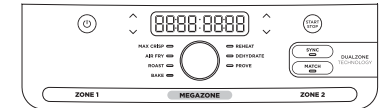
- 5 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla.



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

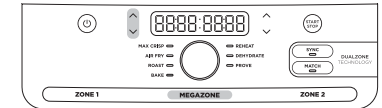
Bake (hornear)

- 1 Coloca los ingredientes en el cajón y, a continuación, introdúcelo en la unidad.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Selecciona MEGAZONE para activar dicho modo. Selecciona Bake (hornear) utilizando el selector



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

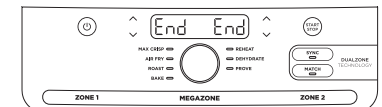
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 4 Use las flechas de TIME (tiempo) 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.



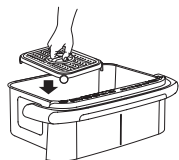
- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

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 introduzca esta en la unidad



- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione Reheat (recalentar) utilizando el selector



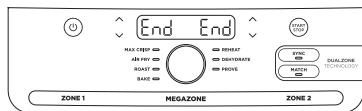
- 3 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiere.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) 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 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Dehydrate (deshidratar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 60°C

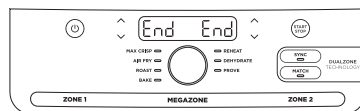
- 1 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione DEHYDRATE utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiere. tar la temperatura que prefiere.



- 3 Utilice las flechas de TIME (tiempo) 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.

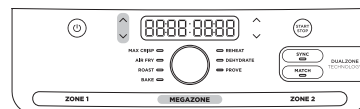


- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Prove (Fermentar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 37°C

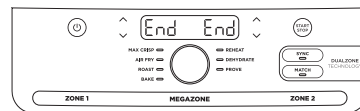
- 1 Coloca la masa en el cajón.
- 2 La unidad pasará por defecto a zona 1. Seleccione MEGAZONE para activar dicho modo. Seleccione PROVE utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiere. tar la temperatura que prefiere.



- 3 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el selector para empezar a fermentar.



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



- 5 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

NOTA: Cuando utilices el modo PROVE (Fermentar), consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

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.

Para instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 73-76.

SYNC (SINCRONIZACIÓN)

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

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón. Instale placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad.
- 2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



- 3 Seleccione la zona 2 y luego la función de cocción deseada utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



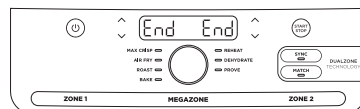
NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

- 4 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 **DETENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y luego pulse el selector para interrumpir la zona o ajuste el tiempo a cero. Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

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



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona. **NO** ponga la cesta encima de la unidad.

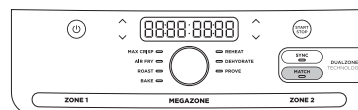
MATCH (COMBINACIÓN)

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

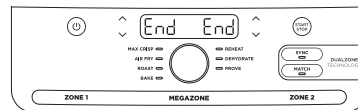
- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón. Instale placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad.
- 2 La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción que desea utilizando el selector. Use las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y las de TIME (tiempo) 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 Saca los ingredientes con pinzas o 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 de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura.



- 2 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.



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



- 4 Pulsa el botón START/STOP para empezar a cocinar en las dos 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 **DETENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y pulse START/STOP (inicio/parada). Consulte la página 73 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 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

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

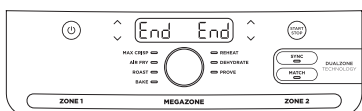
- 1 Seleccione la zona que desea detener



- 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 pausará automáticamente cuando se retire el cajón. Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

NOTA: Si se retira el cajón durante el ciclo de cocción durante más de 2 minutos, se cancelará el programa. Tendrás que volver a programar la unidad para reanudar la cocción.

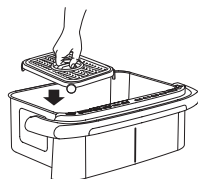
COCINAR EN UNA SOLA ZONA

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 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



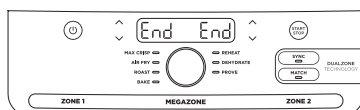
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione MAX CRISP utilizando el selector.gratinado máximo).



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. 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.

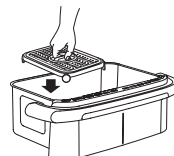


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Air Fry (freír con aire)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 200°C

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad



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



- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.

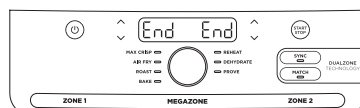


- 5 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Presione el selector para empezar a cocinar.



NOTA: Durante la cocción, puedes sacar el cajón y remover los ingredientes para que se doren de manera uniforme.

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

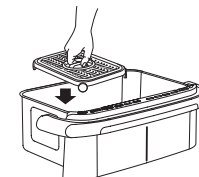


- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

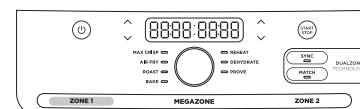
Roast (asar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 190°C.

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad



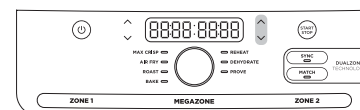
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione ROAST utilizando el selector.



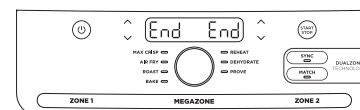
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Use las flechas de TIME (tiempo) 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.



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



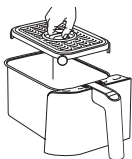
- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.

Bake (hornear)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 160°C.

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



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



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

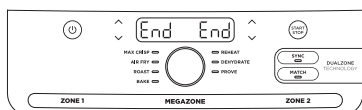
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Use las flechas de TIME (tiempo) 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..



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

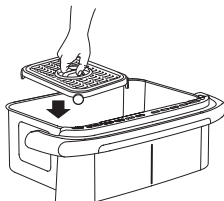


- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

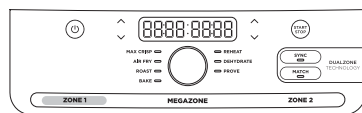
Reheat (recalentar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 170°C.

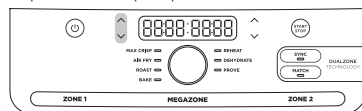
- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad



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



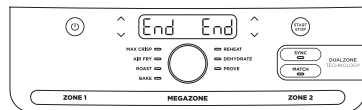
- 4 Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 5 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de un minuto hasta una hora. Pulse el selector para comenzar el recalentamiento.ing.



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



- 7 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Dehydrate (deshidratar)

NOTA: La temperatura viene preajustada a 60°C

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 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.
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione DEHYDRATE utilizando el selector.

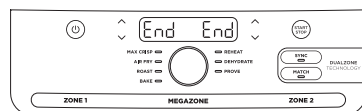
La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera. tar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el selector para empezar a deshidratar.



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



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

Prove (Fermentar)

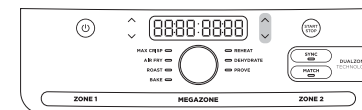
NOTA: La temperatura viene preajustada a 37°C

- 1 Coloca el divisor en mitad del cajón.
- 2 Coloca la masa en el cajón.
- 3 La unidad pasará por defecto a zona 1 (para usar la zona 2, seleccione la zona 2). Seleccione PROVE utilizando el selector.

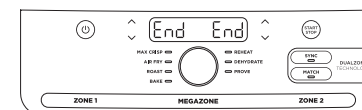
La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera. tar la temperatura que prefiera.



- 4 Utilice las flechas de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Presione el selector para empezar a fermentar.



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



- 6 Saca los ingredientes con pinzas o utensilios de cocina con puntas de silicona.

NOTA: Cuando utilices el modo PROVE (Fermentar), consulta a las autoridades locales que regulan las normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Pieza/accesorio	Método de limpieza	¿Apto para lavavajillas?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, límpielos con un paño húmedo NOTA: NUNCA sumerja la unidad en agua o en cualquier otro líquido. NUNCA lave la unidad principal en un lavavajillas.	No
Cajón, divisor y placas para gratinar	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si utilizas el lavavajillas, asegúrate de no lavar las piezas en un ciclo de lavado intensivo. Si se lavan a mano, seque con aire o con un paño todas las piezas tras su uso. Para prolongar la vida útil del cajón, el divisor y las placas para gratinar, recomendamos lavarlos a mano.	Sí

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

CONSEJOS ÚTILES

- 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 ingredientes encima de otros, asegúrate de removerlos con pinzas o utensilios de cocina de silicona una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción que hayas programado.
- 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 de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- 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.
- En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.
- Las placas de gratinar elevan los ingredientes de las Cajón de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de los ingredientes para obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- Tras seleccionar una función de cocción, puede pulsar el selector para empezar a cocinar de inmediato. La unidad funcionará a la temperatura y durante el tiempo predeterminados.
- 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.
- 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.
- Para lograr un resultado óptimo, retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- ¿Cómo ajustar la temperatura o el tiempo mientras usa una sola zona?**
Seleccione la zona activa y, luego, pulse las flechas de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- ¿Qué debo hacer si la unidad no se enciende?**
Prueba a enchufarla en otra toma. Asegúrate también de no estar utilizando un cable alargador.
- ¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo cuando se usa el modo MegaZone?**
Elige la zona deseada y, después, ajusta la temperatura con las flechas TEMP y el tiempo con las flechas TIME.
- ¿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?**
Para detener el ciclo de cocción en una zona, pulsa primero el botón correspondiente a esa zona y, a continuación, el botón START/STOP. Para detener ambas zonas, basta con pulsar el botón START/STOP.
- ¿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 de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura o las de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo.
- ¿Por qué se me ha quemado la comida?**
Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- ¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?**
En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Use palillos de madera para fijar la comida ligera y suelta, como la rebanada de pan superior de un bocadillo.
- ¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado líquido?**
Sí, pero utilice la técnica de empanado adecuada. Es importante bañar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presione el pan firmemente sobre los ingredientes rebozados, para que el ventilador no expulse migas.
- ¿Por qué emite la unidad pitidos?**
Porque la comida ha terminado de cocinarse o ha empezado la cocción en la otra zona.
- ¿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.

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando 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 hasta 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.

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.

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución de su Producto (a discreción de Ninja), incluidas piezas y mano de obra —en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en el acabado— y los gastos de transporte y envío. Nuestra garantía es adicional a sus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja® suministrado con el aparato.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con las instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja® originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja®).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que usted pueda demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace uso de la garantía.

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

Ninja no diseña sus productos para que duren solo un tiempo limitado. Somos conscientes de que los clientes quizás deseen reparar sus electrodomésticos de cocina una vez que haya vencido la garantía. Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

Recuerde que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, sus derechos legales no se verán afectados.

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)

Negozio 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 del pannello di controllo	106
Pulsanti funzione	106
Pulsanti operativi	106
Prima del primo utilizzo	106
Cucinare con la friggitrice ad aria	107
Cucinare nella MegaZone	107
Cucina con la tecnologia DualZone	111
Cucinare in un'unica zona	113
Max Crisp	113
Air Fry (Frittura ad aria)	114
Roast (Cottura arrosto)	114
Bake (Cottura al forno)	115
Reheat (Riscaldamento)	115
Dehydrate (Essiccazione)	116
Prove (Lievitazione)	116
Pulizia e manutenzione	117
Consigli utili	117
Guida alla risoluzione dei problemi	118
Registrazione del prodotto	119

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

- 19** **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito il cestello rimovibile.
- 20** **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 21** Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 22** Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che il cibo venga cotto in base alle temperature consigliate.
- 23** Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 24** **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie disponibili.
- 25** Prestare particolare attenzione quando l'apparecchio contiene cibo caldo. Un uso errato può causare lesioni personali.
- 26** Se cade, il cibo può causare gravi bruciature. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.
- 27** Il cestello e la piastra di frittura raggiungono temperature estremamente elevate durante la cottura. Evitare il contatto fisico quando si estrae il cestello o la piastra dall'apparecchio.
- 28** Dopo l'estrazione, collocare **SEMPRE** il cestello o la piastra su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- 29** Utilizzare **SEMPRE** entrambe le mani e le maniglie ai lati per inserire/estrarre lo scomparto.
- 30** 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.
- 31** **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.
- 32** 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.

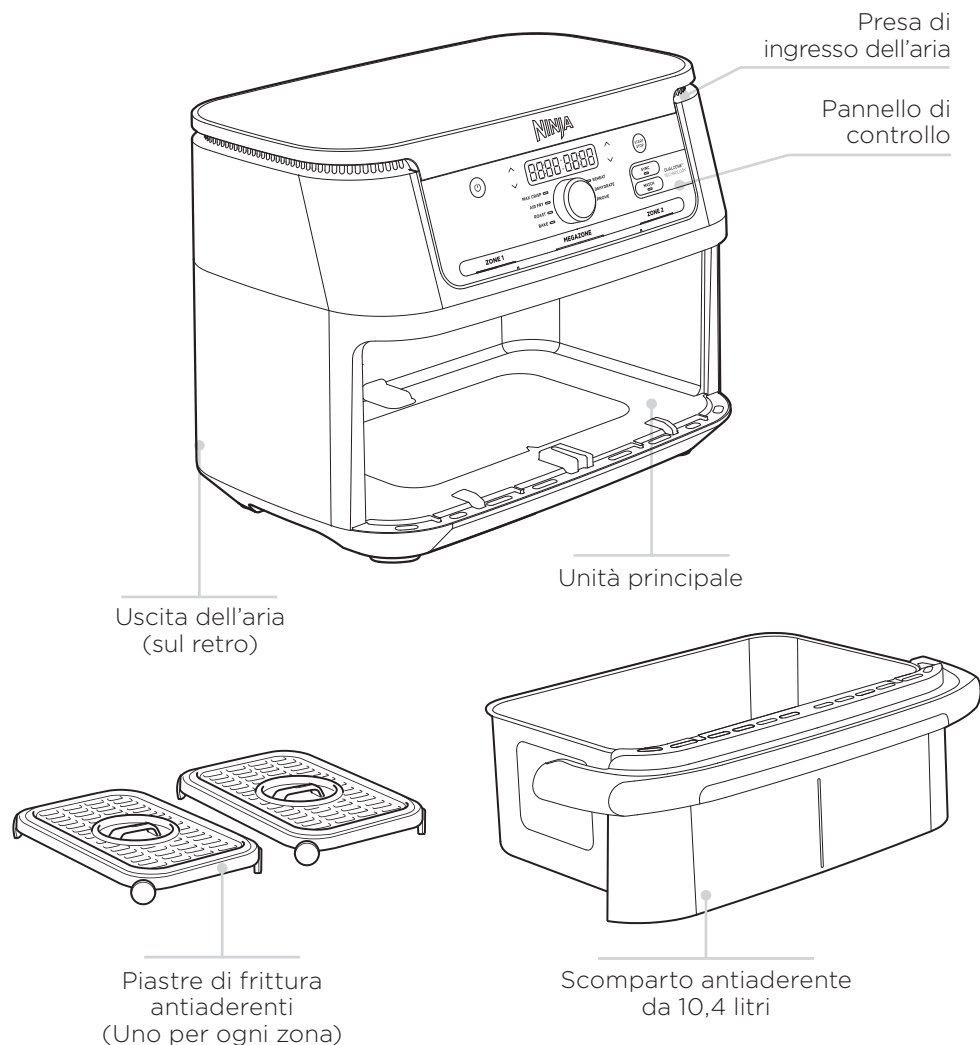


Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



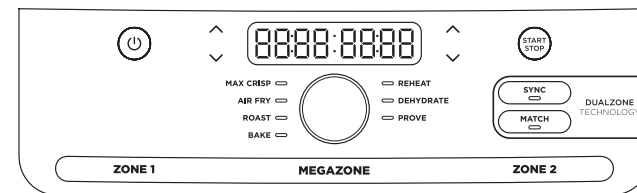
Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



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

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



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 TEMP: utilizzare le frecce su e giù per regolare la temperatura prima o durante la cottura.

Frecce TIME: utilizzare le frecce su e giù per regolare il tempo di cottura di qualsiasi funzione prima o durante la 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.

Manopola START/STOP: Ruotare la manopola da un lato all'altro per selezionare la funzione desiderata. Durante il ciclo di cottura premere la manopola per START/STOP.

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 inserire **MAI** l'unità principale in lavastoviglie.
- 4 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA

CONSULTARE LA GUIDA RAPIDA PER RICETTE E TABELLE DI COTTURA

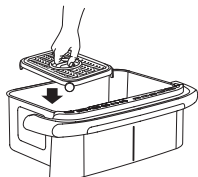
CUCINARE NELLA MEGAZONE

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

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



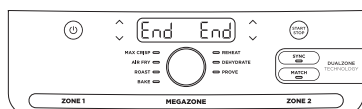
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare MAX CRISP.



- 3 Usare le frecce TIME 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".

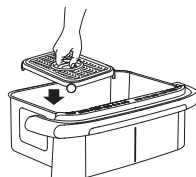


- 5 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

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. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare FRITTURA AD ARIA con il quadrante.



- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.

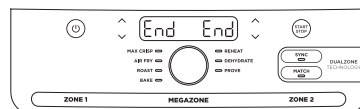


- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare la cottura.



NOTA: Durante la cottura, è possibile estrarre lo scomparto e scuotere 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".

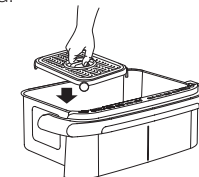


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

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. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare COTTURA ARROSTO con il quadrante.



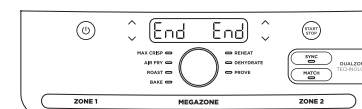
- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME 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".



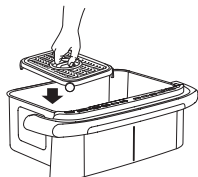
- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

Bake (cottura al forno)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 160°C.

- 1 Inserire una piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi inserire il cestello nell'unità.



- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare COTTURA AL FORNO con il quadrante.



- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



NOTA: per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C.

- 4 Usare le frecce TIME 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".

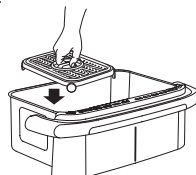


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

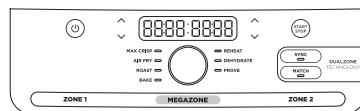
Reheat (riscaldamento)

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.



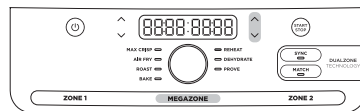
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare RISCALDAMENTO con il quadrante.



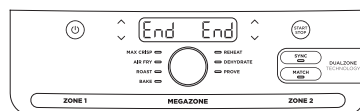
- 3 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME 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 utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Dehydrate (essiccazione)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 60°C.

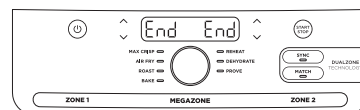
- 1 Collocare nel cestello un singolo strato di ingredienti. A questo punto, inserire la piastra di frittura nel cestello, sugli ingredienti, e mettervi sopra un altro strato di ingredienti.
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare ESSICCAZIONE con il quadrante. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 3 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere il quadrante per avviare l'essiccazione.



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

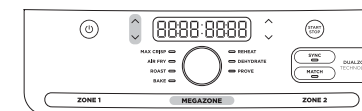


- 5 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

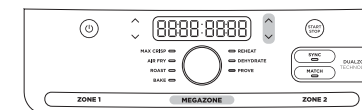
Prove (Lievitazione)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 35°C.

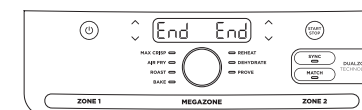
- 1 Inserire l'impasto nello scomparto e inserirlo nell'unità.
- 2 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1. Selezionare MEGAZONE per attivare la MEGAZONE. Selezionare LIEVITAZIONE con il quadrante. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 3 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere il quadrante per avviare lievitazione.



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



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

NOTA: Durante l'utilizzo di PROVE (Lievitazione), fare riferimento agli standard dell'autorità locale per la sicurezza alimentare rispetto alle temperature di cottura raccomandate.

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.

Per istruzioni dettagliate relative all'uso di ciascuna funzione, vedere le pagine 89-92.

SYNC

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

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto. Inserire gli ingredienti nello scomparto, quindi inserire lo scomparto nell'unità.
- 2 La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce TEMP per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.



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



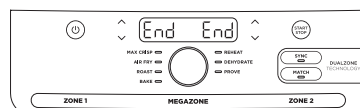
NOTA: è possibile selezionare una funzione diversa per la Zona 2.

- 4 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 89 per ulteriori istruzioni.

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

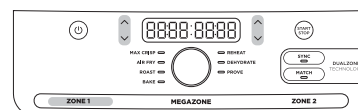


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone. **NON** collocare il cestello sopra l'unità.

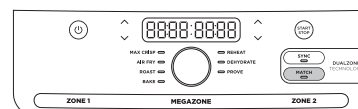
MATCH

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

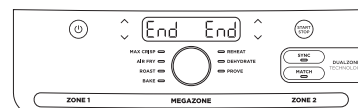
- 1 Inserire gli ingredienti nei cestelli, quindi inserire i cestelli nell'unità.
- 2 La Zona 1 rimarrà illuminata. Selezionare la funzione di cottura desiderata con il quadrante. Usare le frecce TEMP per impostare la temperatura e le frecce TIME per impostare il tempo.



- 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.



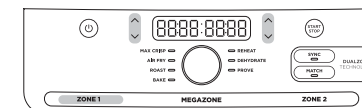
- 4 Su entrambi i display appare la scritta "End" quando la cottura termina contemporaneamente.



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

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

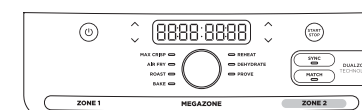
- 1 Selezionare la zona 1, quindi selezionare la funzione desiderata con il quadrante. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura.



- 2 Utilizzare le frecce TIME per impostare il tempo.



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



- 4 Premere il pulsante START/STOP 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 89 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 utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

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

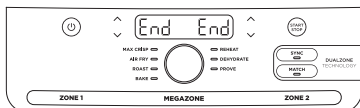
- 1 Selezionare la zona che si desidera interrompere.



- 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 va automaticamente in pausa quando viene estratto uno scomparto.

NOTA: Se durante la cottura lo scomparto viene estratto per più di 2 minuti, il programma si annulla. Per riprendere sarà necessario riprogrammare la cottura.

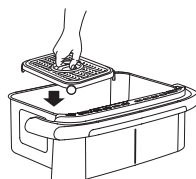
CUCINARE IN UN'UNICA ZONA

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

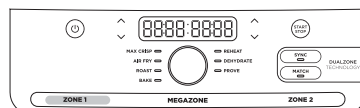
Max Crisp

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

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



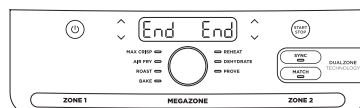
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare MAX CRISP.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 30 minuti. 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".

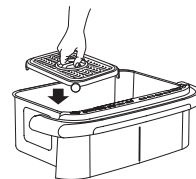


- 6 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Air Fry (frittura ad aria)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 200°C.

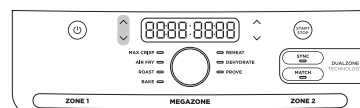
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello, quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



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



- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.

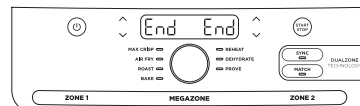


- 5 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di un minuto fino a 1 ora. Premere il quadrante per avviare la cottura.



NOTA: Durante la cottura, è possibile estrarre lo scomparto e scuotere gli ingredienti per una croccantezza uniforme.

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

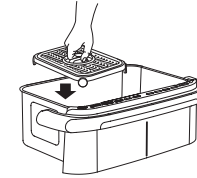


- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

Roast (cottura arrosto)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 190°C.

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



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



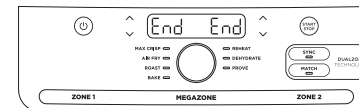
- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 5 Usare le frecce TIME 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.



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



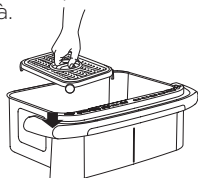
- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA - CONT.

Bake (cottura al forno)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 160°C.

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Inserire una piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi inserire il cestello nell'unità.



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



NOTA: per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C.

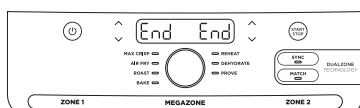
- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 5 Usare le frecce TIME 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.



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

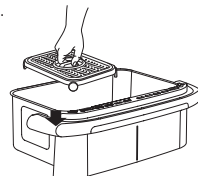


- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

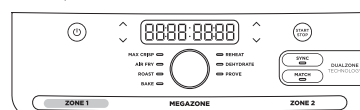
Reheat (riscaldamento)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 170°C.

- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Installare la piastra di frittura nel cestello (facoltativo), quindi mettere gli ingredienti nel cestello e inserirlo nell'unità.



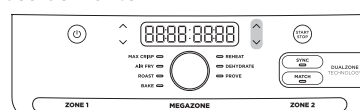
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare RISCALDAMENTO con il quadrante.



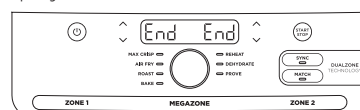
- 4 Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



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



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

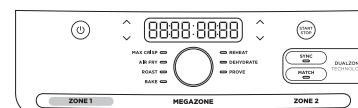


- 7 Estrarre gli ingredienti utilizzando pinze/utensili con la punta in silicone.

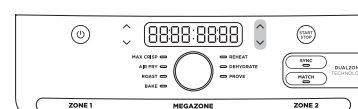
Dehydrate (essiccazione)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 60°C.

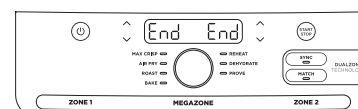
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Collocare nel cestello un singolo strato di ingredienti. A questo punto, inserire la piastra di frittura nel cestello, sugli ingredienti, e mettervi sopra un altro strato di ingredienti.
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare ESSICCAZIONE con il quadrante. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere il quadrante per avviare l'essiccazione.



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



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

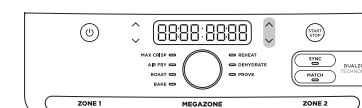
Prove (Lievitazione)

NOTA: La temperatura è preimpostata su 35°C.

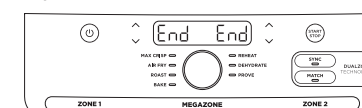
- 1 Inserire il divisorio al centro dello scomparto.
- 2 Inserire l'impasto nello scomparto e inserirlo nell'unità.
- 3 L'unità passerà automaticamente alla Zona 1 (per usare la Zona 2, selezionare Zona 2). Selezionare LIEVITAZIONE con il quadrante. Sul display verrà visualizzata la temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP per impostare la temperatura desiderata.



- 4 Usare le frecce TIME per impostare il tempo in incrementi di 15 minuti da 1 ora a 12 ore. Premere il quadrante per avviare lievitazione.



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



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

NOTA: Durante l'utilizzo di PROVE (Lievitazione), fare riferimento agli standard dell'autorità locale per la sicurezza alimentare rispetto alle temperature di cottura raccomandate.