

NINJA®

Double Stack^{XL}

2-DRAWER
AIR FRYER

9.5L capacity
*for large families
& entertaining*

SL400EU

INSTRUCTIONS
NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA®
GEBRAUCHSANWEISUNG
BRUGERVEJLEDNING
ISTRUCCIONES
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu

TAK

for dit køb af Ninja® Double Stack XL Air Fryer med to skuffer



REGISTRER DIT KØB

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Scan QR-koden ved hjælp af mobilenheden

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V ~, 50-60 Hz

Watt: 2470W

TIP: Du kan finde model- og serienumre på mærkaten med QR-koden på bagsiden af apparatet ved siden af ledningen.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktregistrering	2
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	3
Dele	5
Lær din Air Fryer at kende	6
Funktionsknapper	6
Betjeningsknapper	6
Før første brug	6
Brug af din Air Fryer	7
Madlavning med Double Stack Pro	7
Madlavning med DualZone-teknologi	8
Madlavning i en enkelt zone	9
Air Fry	9
Max Crisp	10
Bake	10
Roast	11
Reheat	12
Dehydrate	12
Afslutning af tilberedningstid	12
Rengøring og vedligeholdelse	13
Nyttige tips	13
Fejlfindingsguide	14

PRODUKTREGISTRERING

Besøg ninjakitchen.co.uk/register-guarantee, eller ring til +44 (0) 800 862 0453, for at registrere dit nye Ninja®-produkt inden for 28 dage efter køb. Du vil blive bedt om at oplyse butiksnavn, købsdato og modelnummer sammen med dit navn og adresse.

Registreringen vil gøre det muligt for os at kontakte dig i det usandsynlige tilfælde af en sikkerhedsmeddelelse for et produkt.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Læs hele vejledningen før du bruger din Ninja® Double Stack XL Air Fryer med to skuffer.

Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, herunder følgende:

⚠ ADVARSLER

- 1 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de risici, der er i forbindelse med brug af apparatet.
- 2 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet må **IKKE** bruges af børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det bruges i nærheden af børn.
- 3 Børn må ikke lege med dette apparat.
- 4 Der må **IKKE** anbringes eller opbevares noget oven på produktet, når det er i brug.
- 5 Du må **IKKE** anbringe apparatet på eller nær en gas- eller elkogeplade eller i en opvarmet ovn.
- 6 Brug **ALDRIG** en stikkontakt under køkkenbordet.
- 7 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 8 Brug **IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn under 8 år kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.
- 9 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske. Tilbered kun i den medfølgende kurv.
- 10 Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
- 11 Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 12 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for at have mindst 15 cm over og på alle sider af det for at sikre tilstrækkelig luftcirkulation.
- 13 Dæk **IKKE** luftindtaget eller luftudtaget, mens apparatet er i drift. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 14 Inden du placerer den aftagelige kurv i hovedenheden, skal du sørge for, at kurv og enhed er rene og tørre ved at aftørre dem med en blød klud.
- 15 Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
- 16 Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 17 Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.
- 18 Brug **IKKE** udstyr, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja. Brug ikke udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller på en grill. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 19 Sørg **ALTID** for, at skuffen er lukket ordentligt, før du tænder.
- 20 Brug **IKKE** apparatet, hvis de aftagelige kurve ikke er sat i.
- 21 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.

- 22 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 23 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 24 Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 25 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 26 Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 27 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.
- 28 Kurvene og ristene bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurvene eller ristene fra apparatet. Stil **ALTID** kurvene eller ristene på en varmeresistent overflade, efter de er taget ud. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 29 Anbring **IKKE** følgende materialer i apparatet: papir, pap, plastik, stegeposer og lignende. Dette kan forårsage brand.
- 30 Der skal udvises ekstrem varsomhed ved brug af beholdere, der er fremstillet af andre materialer end metal eller glas.
- 31 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 32 For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring. Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.
- 33 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 34 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.



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



Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen der bringes sammen med symbolet ignoreres.



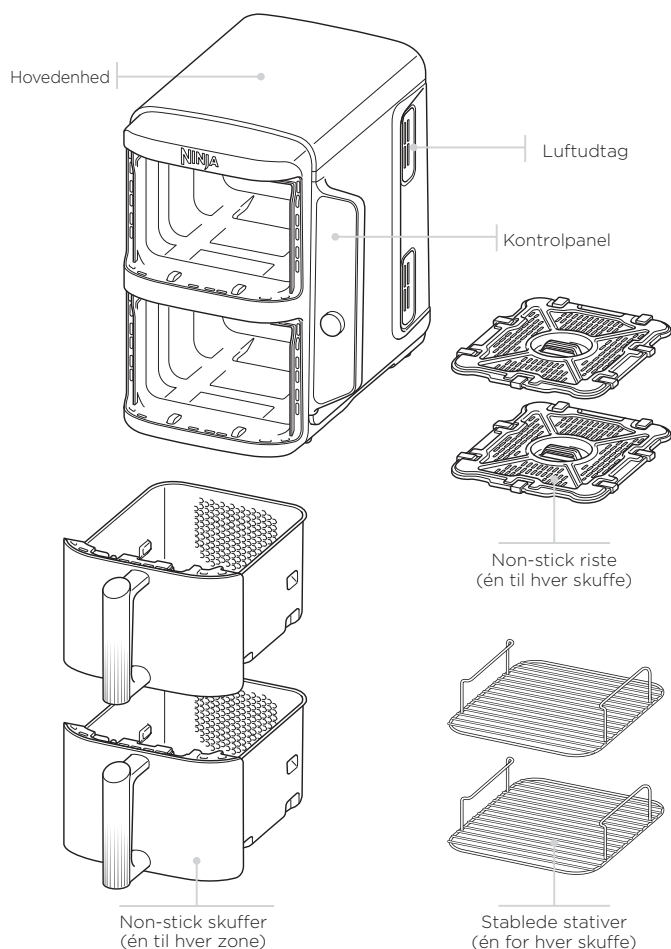
Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER

DELE



Besøg ninjakitchen.co.uk, eller kontakt kundeservice på 0800 862 0453, for at bestille nye reservedele og tilbehør.

LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE

FUNKTIONSKNAPPER

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

MAX CRISP (MAKSIMAL SPRØDHED): Bedst til tilberedning af mindre mængder frossen mad såsom pommes frites og kyllingenuggets, der kan have brug for en høj temperatur.

BAKE (BAGNING): Skab sofistikeret bagværk og desserter.

ROAST (STEGNING): Brug den som stegeovn til mørt kød med mere.

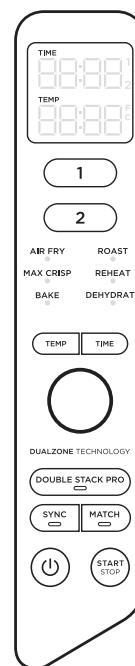
REHEAT (GENOPVARM): Giv nyt liv til madrester ved at varme dem stille og roligt op, hvilket giver dig et lækkert, sprødt resultat.

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

Afbryderknap: Knappen ☹ tænder og slukker apparatet, og den stopper også alle tilberedningsfunktioner.

BETJENINGSKNAPPER

- 1 Kontrollér udgangen for kurven til venstre (zone 1).
- 2 Kontrollér udgangen for kurven til højre (zone 2).



Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

TEMP-knap (TEMPERATUR): Tryk på **TEMP**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at justere tilberedningstemperaturen før eller under tilberedning.

TIME-knap (TID): Tryk på **TIME**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at justere tilberedningstiden under en hvilken som helst funktion før eller under tilberedningscyklussen.

DOUBLE STACK PRO: Tilbered 4 madvarer på én gang i 2 uafhængige luftstegeskuffer til sprøde måltider og snacks.

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

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

START/STOP-knap: Drej drejeknappen fra side til side for at vælge den ønskede funktion. Begynd madlavningen ved at trykke på **START/STOP**-knappen.

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

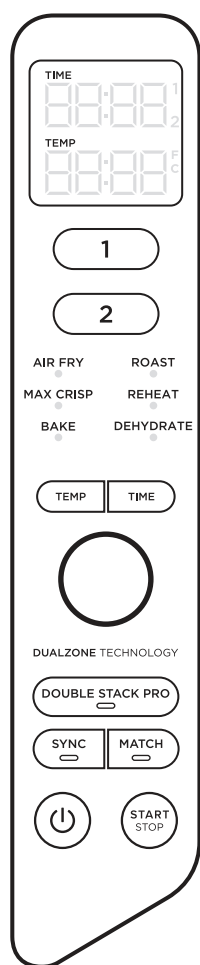
STANDBYTILSTAND: Efter 10 minutter uden aktivitet på kontrolpanelet går apparatet i standbytilstand.

INDEN FØRSTE BRUG

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

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR

STARTVEJLEDNING TIL OPSKRIFTER OG MADLAVNINGSSKEMAER



TILBEREDNING MED DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro giver dig mulighed for at tilberede 4 typer mad på én gang i to individuelle skuffer. Du kan lave mad i begge zoner eller kun i en enkelt zone.

For at få detaljeret vejledning i brug af **SYNK** eller **MATCH**, se side 8.

Når du bruger disse funktioner, tryk på **DOUBLE STACK PRO**, før du trykker på enten **SYNK** eller **MATCH**.

Når du laver mad i en enkelt zone, skal du trykke på **DOUBLE STACK PRO**, før du trykker på **START/STOP**.

Se side 9-12 for detaljerede instruktioner for hver funktion.

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

- 1 Vælg den zone, du vil stoppe.
- 2 Tryk på **START/STOP** for at sætte afslutte tilberedningen.
- 3 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.

PAUSERING AF MADLAVNING

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

VED BRUG I SYNK eller MATCH-TILSTAND

Hvis du åbner en skuffe, vil den anden skuffe automatisk blive sat på pause, så madlavningen stadig vil blive færdig. Sæt skuffen i igen for at fortsætte med at lave mad i begge zoner.

TILBEREDNING MED DUALZONE-TEKNOLOGI

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

Se side 9-12 for detaljerede instruktioner for hver funktion.

SYNK

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

- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Vælg zone 1. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Tryk på **TEMP**-knappen, drej derefter drejeknappen for at indstille temperaturen, og tryk på **TIME**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at indstille tiden.
- 3 Vælg zone 2 og derpå den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Tryk på **TEMP**-knappen, drej derefter drejeknappen for at indstille temperaturen, og tryk på **TIME**-pilene for at indstille tiden.

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

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

BEMÆRK: Hvis du beslutter dig for, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er forbi, kan du **STANDSE EN ZONE**. Vælg zonen, og tryk derefter på **START/STOP**. Se side 9 for yderligere instruktioner.

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

MATCH

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

- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Vælg zone 1. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejeknappen. Tryk på **TEMP**-knappen, drej derefter drejeknappen for at indstille temperaturen, og tryk på **TIME**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at indstille tiden.
- 3 Tryk på knappen **MATCH** for at kopiere zone 1-indstillinger til zone 2. Tryk derefter på **START/STOP** for at begynde tilberedning i begge zoner.
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

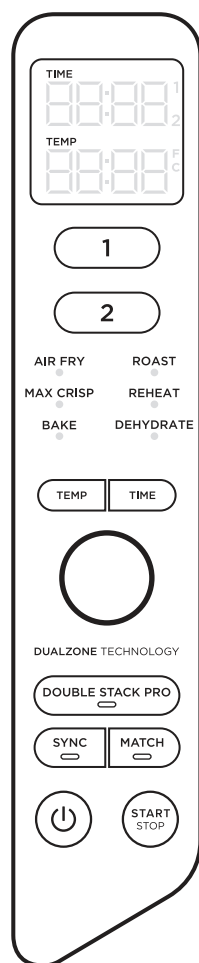
Starter begge zoner på samme tid, men slutter på forskellige tidspunkter:

- 1 Vælg zone 1 og derpå den ønskede funktion med drejeknappen. Tryk på **TEMP**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at indstille temperaturen.
- 2 Tryk på **TIME**-knappen, og drej derefter drejeknappen for at indstille tiden.
- 3 Vælg zone 2 og gentag trin 1 og 2.
- 4 Tryk på **START/STOP** for at begynde tilberedning i begge zoner.

BEMÆRK: Hvis du beslutter dig for, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er forbi, kan du **STANDSE EN ZONE**. Vælg zonen, og tryk derefter på **START/STOP**. Se side 9 for yderligere instruktioner.

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR – FORTS.



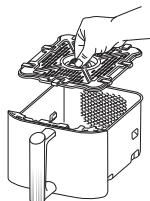
TILBEREDNING I EN ENKELT ZONE

For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på afbryder ©-knappen.

Air Fry

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 200°.

- 1 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **AIR FRY** med drejeknappen.
- 3 Tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille den ønskede temperatur.
- 4 Tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille tilberedningstiden i trin på 1 minut op til 1 time. Tryk på **START/STOP** for at sætte tilberedningen i gang.

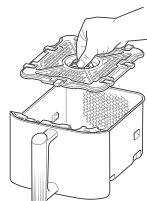
BEMÆRK: Under tilberedning kan du fjerne kurven og ryste ingredienserne for en mere jævn sprødhed.

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

Max Crisp

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

- 1 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.

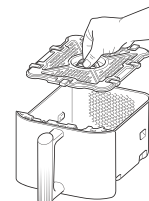


- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **MAX CRISP** ved hjælp af drejeknappen.
- 3 Tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille tilberedningstiden i trin på 1 minut op til 30 time. Tryk på **START/STOP** for at sætte tilberedningen i gang.
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

Bake

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 160°.

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

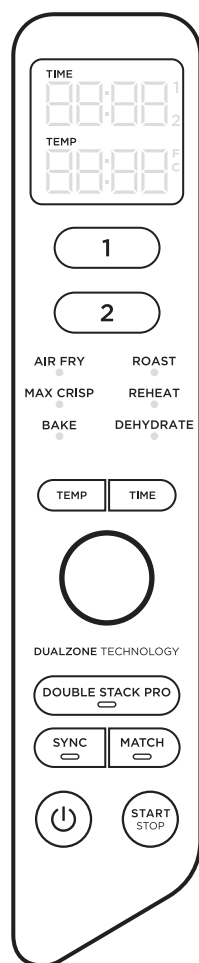


- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **BAKE** med drejeknappen.

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

- 3 Tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille den ønskede temperatur.
- 4 Tryk på **TIME**-pilene og brug drejeknappen til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på **START/STOP** for at sætte tilberedningen i gang.
- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

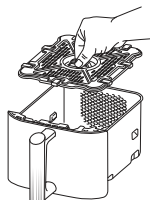
MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR – FORTS.



Roast

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 190°

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

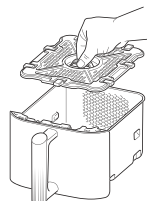


- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **ROAST** ved hjælp af drejeknappen.
- 3 Tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille den ønskede temperatur.
- 4 Tryk på **TIME**-pilene og brug drejeknappen til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på **START/STOP** for at sætte tilberedningen i gang.
- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

Reheat

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 170°

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



- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **REHEAT** med drejeknappen.
- 3 Tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille den ønskede temperatur.
- 4 Tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at justere tilberedningstiden i trin på 1 minut op til 1 time. Klik på **START/STOP** for at begynde opvarmning.
- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

Dehydrate

BEMÆRK: Temperaturen er forudindstillet til 60°

- 1 Læg et enkelt lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 2 Vælg zone 1 eller zone 2. Vælg **DEHYDRATE** med drejeknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug **TEMP**-pilene til at indstille den ønskede temperatur.
- 3 Tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at justere tilberedningstiden i trin på 15 minut op til 1 til 12 time. Tryk på **START/STOP**-knappen for at starte dehydreringen.
- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå **COOL** på skærmen i 60 sekunder.
- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

BEMÆRK: Hvis en skuffe under tilberedningen tages ud i mere end 2 minutter, når du bruger **SYNK**, vil programmet blive annulleret. Du skal omprogrammere hver zone for at genoptage tilberedningen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug. Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er helt afkølet inden rengøring.		
Del/tilbehør	Rengøringsmetode	Kan du tåle opvaskemaskine?
Hovedenhed	Brug en fugtig klud til at rengøre hovedenheden og kontrolpanelet BEMÆRK: Hovedenheden må ALDRIG komme i vand eller andre former for væske. Hovedenheden må ALDRIG komme i opvaskemaskinen.	Nej
Skuffer, rist og stablede stativer	Disse kan komme i opvaskemaskinen eller vaskes i hånden. Hvis de vaskes i hånden, skal alle dele lufttørre eller aftørres med et viskestykke efter brug. For at forlænge levetiden for tilbehøret anbefaler vi at vaske dem.	Ja
Hvis der sidder madrester fast i skufferne, ristene eller stativerne, så sæt dem ned i vasken, fyld dem med varmt sæbevand, og lad dem stå i blød.		

NYTTIGE TIPS

- For de bedste resultater skal du, når du bruger Double Stack Pro, altid placere grøntsager/stivelse i den nederste halvdel af skufferne på ristene og kød/protein i den øverste halvdel ved hjælp af de stablede stativer.
- For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i et lige lag uden at ligge oven på hinanden. Hvis ingredienserne ligger oven på hinanden, skal du ryste dem med jævne mellemrum.
- Tilberedningstiden og temperaturen kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den zone, du vil tilpasse, og tryk på **TEMP**-pilene for at tilpasse temperaturen, og **TIME**-pilene for tiden.
- For at konvertere opskrifter fra din almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Kontrollér maden ofte, så du undgår, at den får for meget.
- Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i en airfryeren. For at undgå dette, kan du sætte maden fast (f.eks. det øverste stykke brød i din sandwich) med cocktailstikker.
- Risten hæver ingredienserne i kurvene, så luften cirkulerer under og rundt om dem, så din mad bliver sprød over det hele.
- Når du har valgt en madlavningsfunktion, skal du trykke på **START/STOP**-knappen, så starter funktionen med det samme. Apparatet bruger standardtemperaturen og -tid.
- For at opnå det bedste resultat med friske grøntsager og kartofler, skal du bruge mindst én spiseskefuld olie. Tilføj olie efter behov for at opnå den ønskede sprødhed.
- For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Vi anbefaler, at du bruger et termometer, der viser temperaturen med det samme, så du nemt kan overvåge den indvendige temperatur på kød og fisk.
- For at opnå det bedste resultat, skal du tage maden ud, når tilberedningstiden er slut, så den ikke får for meget.

FEJLFINDINGSGUIDE

- Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger en enkelt zone?** Vælg den aktive zone, tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille tiden.
- Hvordan indstiller jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger de to zoner?** Vælg den ønskede zone, tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille tiden.
- Kræver apparatet ikke forvarmning?** Apparatet kræver ikke forvarmning.
- Kan jeg tilberede forskellige fødevarer i hver zone uden at bekymre mig om krydskontaminering?** Ja, begge zoner er aflukkede med separate varmeelementer og faner.
- Hvordan sætter jeg nedtællingen på pause?** Nedtællingstimeren sættes automatisk på pause, når du fjerner gryden fra apparatet. Genindsæt skuffen inden for 10 minutter for at genoptage tilberedningen, ellers vil zonen med den åbne skuffe blive annulleret.
- Hvordan sætter jeg én af zonerne på pause eller stopper den, når jeg bruger begge zoner?** For at stoppe en zone skal du først trykke på zoneknappen og derefter trykke på **START/STOP**. Tryk på **START/STOP**-knappen for at stoppe begge zoner.
- Kan risten stilles på mit køkkenbord?** Risten bliver varm under tilberedningen. Pas på ved håndtering, og stil den kun på varmeresistente overflader.
- Hvornår skal jeg bruge risten?** Brug risten, når du gerne vil have, at din mad skal være sprød. Risten hæver maden i kurven, så der kan komme luft ind under og omkring ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
- Hvornår skal jeg bruge de stablede stativer?** Brug de stablede stativer, når du vil tilberede to lag mad i én skuffe. Læg grøntsager/stivelse i den nederste halvdel af skuffen og kød/protein i den øverste halvdel af skuffen. Det anbefales ikke at blande friske og frosne ingredienser i samme skuffe. For at opnå det bedste resultat skal du tilberede frosne madvarer i én skuffe.
- Hvorfor blev min mad ikke helt tilberedt?** Sørg for, at kurven sidder korrekt under tilberedning. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Ryst kurven for at blande ingredienser for en ensartet sprødhed. Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den ønskede zone, tryk på **TEMP** og brug drejeknappen til at indstille temperaturen, eller tryk på **TIME** og brug drejeknappen til at indstille tiden.
- Hvorfor er min mad brændt på?** For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- Hvorfor blæses nogle ingredienser rundt, når jeg luftsteger?** Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i luftstegeren. Brug cocktailpinde for at sikre løse, lette ingredienser, såsom den øverste skive brød i en sandwich.
- Kan jeg luftstege ingredienser med våd panering?** Ja, men du skal bruge den korrekte paneringsteknik. Det er vigtigt, at du først bruger mel, så æg og til sidst brødkrummer. Tryk brødkrummer godt fast på den panerede fødevarer, så krummer ikke vil blive blæst væk af fanen.
- Hvorfor bipper apparatet?** Maden er enten tilberedt, eller det indikerer, at den anden zone har påbegyndt tilberedning.
- Hvorfor blev skærmen sort?** Apparatet er i standbytilstand. Tryk på afbryder ☹ knappen for at tænde apparatet igen.
- Hvorfor er der en "E"-meddelelse på skærmen?** Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt kundeservice på 0800 862 0453.

PRODUCENTENS GARANTI

The Ninja Guarantee

Forbrugere, der køber produkter i Storbritannien, drager fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "juridiske rettigheder"). Du kan håndhæve dine juridiske rettigheder over for din forhandler, herunder Ninja, hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat fra ninjakitchen.eu. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver ejeren en yderligere fabriksgaranti på op til to år på gratis reservedele og arbejdskraft.

Garantien, der følger med apparatet, er vigtig at tage i betragtning, da den afspejler, hvor megen tiltro producenten har til produktet og fabrikskvaliteten.

Fabriksgarantien påvirker ikke dine juridiske rettigheder.

Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores fabriksgaranti gælder som standard i et år fra købsdatoen, eller i to år, hvis du registrerer dit køb hos os inden for 28 dage.

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

Hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat direkte fra ninjakitchen.eu, registreres din garanti automatisk. Hvis du har købt den et andet sted i landet, kan du registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet.

- Du kan registrere dig online på www.ninjakitchen.co.uk/register-guarantee eller scanne QR-koden i din brugsanvisning.

- Notér den dato, hvor du købte maskinen.

VIGTIGT:

- **Behold din kvittering**, hvis du har købt dit Ninja-køkkenapparat alle andre steder end ninjakitchen.eu. Du skal bruge den til at indgive krav i henhold til din garanti.
- Den gratis Ninja-garanti gælder kun i Storbritannien.

Hvad er fordelene ved at registrere min gratis Ninja-garanti?

Når du registrerer din garanti, får du et ekstra års dækning. Derved har vi også dine oplysninger ved hånden, hvis vi nogensinde har brug for at kontakte dig. Hvis du takker ja til at modtage meddelelser fra os, kan du også modtage tips og råd om, hvordan du får det bedste ud af dit Ninja-køkkenapparat, og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas vurdering) af dit Ninja-apparat, inklusive alle dele og al arbejdskraft.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade eller fejl forårsaget af uforsigtig brug eller behandling, misbrug, forsømmelse, skødesløs betjening eller håndtering af Ninja-køkkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med den Ninja-betjeningsvejledning, der fulgte med din maskine.
- Skade forårsaget af brug af Ninja-køkkenapparatet til andre formål end normal husholdningsbrug.
- Skader forårsaget af brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med brugsanvisningerne.
- Skader forårsaget af brug af dele og tilbehør, som ikke er originale Ninja-komponenter.
- Fejlagtig installation (undtagen hvor installeret af Ninja).
- Reparationer og ændringer gennemført af andre end Ninja eller dets repræsentanter.

Hvordan kan jeg indgive krav i henhold til den gratis Ninja-garanti?

Kontakt vores kundeservicetelefon på 0800 862 0453. Du kan se åbningstider på vores hjemmeside under 'Kontakt os'. Det er gratis at ringe, og du bliver omstillet direkte til en Ninja-repræsentant. Du kan også finde online-support på <https://support.ninjakitchen.co.uk/>. Ninja-repræsentanten vil føre dig gennem nogle **fejlfindingshandlinger**, og hvis vi konstaterer, at varen har fejlet, sender vi dig en erstatningsdel eller en returetiket, så du kan sende den defekte vare tilbage til os uden ekstra omkostninger. Når du har leveret det defekte produkt til os, sender vi dig en erstatning.

Husk, at varen skal være i emballage, når du returnerer den til os. Det kan være en hvilken som helst passende kasse, og behøver ikke at være den originale emballage.

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 skader forårsaget af brug af uoriginale Ninja-dele muligvis ikke er dækket af din garanti.

VIELEN DANK

für den Kauf der Ninja® Double Stack XL Heißluftfritteuse mit 2 Schubladen

**REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF**
ninjakitchen.eu/register-guarantee


Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V -, 50–60 Hz

Leistung: 2470 W

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

INHALTSVERZEICHNIS

Produktregistrierung	2
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Bestandteile	5
Merkmale und Funktionen Ihrer Heißluftfritteuse	6
Funktionstasten	6
Bedientasten	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Die Verwendung Ihrer Heißluftfritteuse	7
Garen mit Double Stack Pro.	7
Garen mit Dual-Zone-Technologie	8
Garen in einer Zone	9
Air Fry	9
Max Crisp	10
Bake	10
Roast	11
Reheat	12
Dehydrate	12
Beenden der Garzeit	12
Reinigung und Pflege	13
Hilfreiche Tipps	13
Fehlerdiagnose und -behebung	14

PRODUKTREGISTRIERUNG

Bitte besuchen Sie ninjakitchen.eu/register-guarantee oder rufen Sie unter +49 (0)800 000 9063 an, um Ihr neues Ninja® Produkt innerhalb von 28 Tagen ab Kaufdatum zu registrieren. Sie werden gebeten, uns den Namen des Geschäfts, das Kaufdatum, die Modellnummer sowie Ihren Namen und Ihre Anschrift mitzuteilen.

Die Registrierung ermöglicht es uns, Sie im unwahrscheinlichen Fall einer Mitteilung zur Produktsicherheit zu kontaktieren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Verwendung Ihrer Ninja® Double Stack XL Heißluftfritteuse mit 2 Schubladen.

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

⚠️ WARNHINWEISE

- 1 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 2 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 3 Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- 4 Es darf **NICHTS** auf das Gerät gestellt oder darauf gelagert werden, während es in Gebrauch ist.
- 5 Um Brand zu verhindern, das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder in einen beheizten Ofen stellen.
- 6 **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- 7 Schließen Sie dieses Gerät **NIEMALS** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- 8 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Es wird ein kurzes Netzkabel verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 9 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Kochen Sie nur im bereitgestellten Behälter.
- 10 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 11 Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- 12 Bei der Verwendung dieses Geräts darauf achten, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.
- 13 Decken Sie die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnungen **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch würde der gleichmäßige Garvorgang gestört und das Gerät beschädigt oder überhitzt werden.
- 14 Bevor Sie die herausnehmbare Schublade in das Hauptgerät einsetzen, müssen Schublade und Gerät sauber und trocken sein. Wischen Sie dazu beides mit einem weichen Tuch ab.
- 15 Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 16 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 17 Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** zu dicht am Rand der Arbeitsfläche auf.
- 18 Verwenden Sie **KEIN** Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikkochfläche, eine elektrische Spüle; einen Gasbrennerherd oder Grillöfen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 19 Stellen Sie vor dem Betrieb **IMMER** sicher, dass die Schubladen vollständig geschlossen sind.
- 20 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn die herausnehmbaren Schubladen nicht im Gerät eingesetzt sind.

- 21 Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren mit Öl verwenden.
- 22 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Geräts beeinträchtigen.
- 23 Die Netzspannung kann variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 24 Sollte schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Gerät unverzüglich vom Netz. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 25 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 26 Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich im Gerät heiße Lebensmittel befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 27 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Das Netzkabel darf **KEINESFALLS** über Tischkanten oder Arbeitsflächen herunter hängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.
- 28 Die Schubladen, Roste und der Crisper Gittereinsatz erhitzen sich während des Garvorgangs stark. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie die Schubladen, Roste oder Gittereinsätze aus dem Gerät entfernen. Stellen Sie die Schubladen, Roste oder die Gittereinsätze nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 29 **KEINES** der folgenden Materialien in das Gerät geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen. Sie könnten einen Brand verursachen.
- 30 Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- 31 Reinigungstätigkeiten und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- 32 Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie es auf OFF (AUS). Trennen Sie es dann bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle. Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 33 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 34 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.



Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitungen gelesen und geprüft werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Geräts zu verstehen.



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



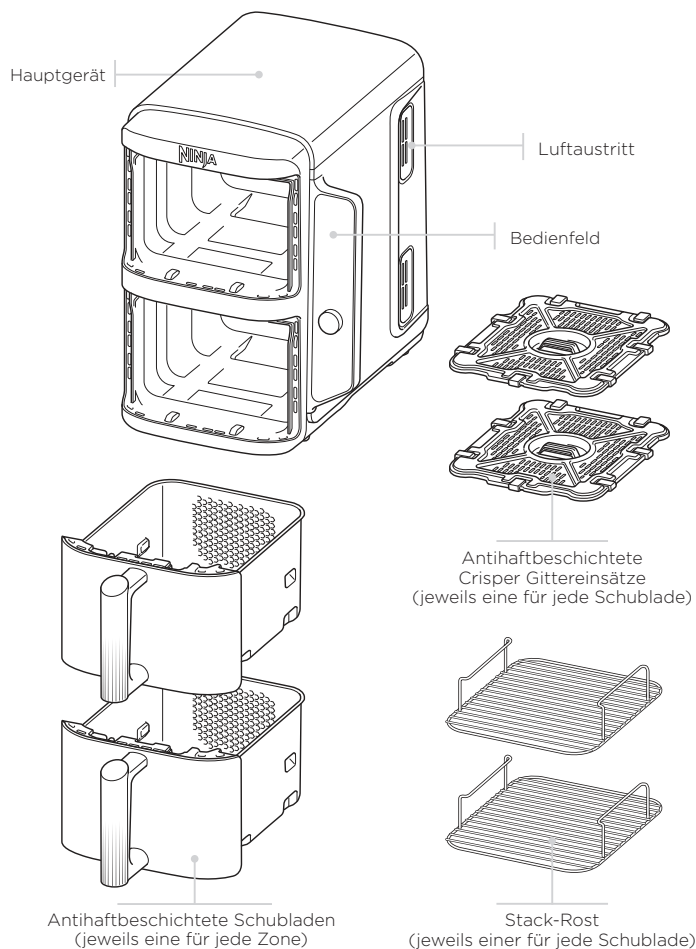
Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

DIESE BETIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

BESTANDTEILE



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.de oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 (0)800 000 9063.

FUNKTIONSTASTEN

AIR FRY (Heißluft-Frittieren): Verwenden Sie diese Funktion, damit Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig werden.

MAX CRISP: Am besten geeignet für kleinere Mengen an tiefgefrorenen Speisen, wie etwa Pommes frites oder Hähnchen nuggets, die eventuell eine hohe Temperatur benötigen.

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

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

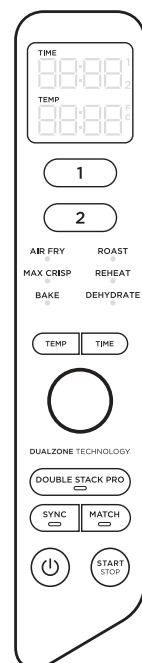
REHEAT (Aufwärmen): Durch vorsichtiges Erwärmen schmecken selbst Speisen vom Vortag knusprig.

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

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

BEDIENTASTEN

- 1 Einstellung der Leistung für die Schublade links (Zone 1).
- 2 Einstellung der Leistung für die Schublade rechts (Zone 2).



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

TEMP-Taste (Temperatur): Drücken Sie die **TEMP**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um die Gartemperatur vor oder während des Garvorgangs einzustellen.

TIME-Taste (Zeit): Drücken Sie die **TIME**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um bei jeder Funktion die Garzeit vor oder während des Garvorgangs einzustellen.

DOUBLE STACK PRO: Gleichzeitige Zubereitung von 4 Mahlzeiten in 2 unabhängigen Schubladen für gleichmäßig knusprige Mahlzeiten und Snacks.

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

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

START-/STOP-Taste: Drehen Sie den Drehknopf von Seite zu Seite, um die gewünschte Funktion auszuwählen. Starten Sie den Garvorgang durch Drücken von **START/STOP**.

HOLD-MODUS (Haltemodus): Hold wird auf dem Gerät bei Betrieb im **SYNC**-Modus angezeigt. In einer Zone läuft der Garvorgang, der Garvorgang in der anderen Zone ist angehalten, bis die verbleibenden Garzeiten gleich sind.

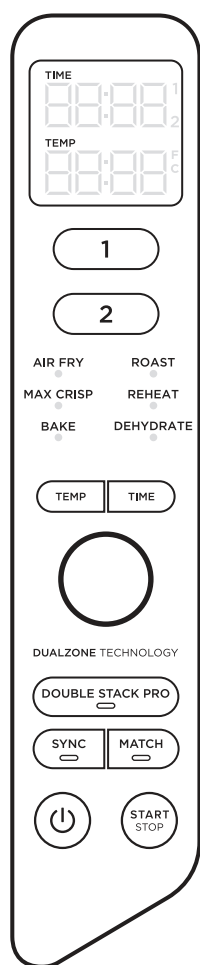
STANDBY-MODUS: Nach 10 Minuten ohne Betätigung des Bedienfelds wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die antihafbeschichteten Schubladen, Roste und die Crisper Gittereinsätze mit heißem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. **NUR** die Schubladen, Roste und die Crisper Gittereinsätze dürfen in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Für eine längere Lebensdauer des Zubehörs empfehlen wir, es von Hand zu reinigen. Reinigen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in der Spülmaschine.
- 4 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE

KURZANLEITUNG FÜR REZEPTE UND KOCHTABELLEN



GAREN MIT DOUBLE STACK PRO

Mit Double Stack Pro können Sie 4 Gerichte gleichzeitig in 2 unabhängigen Schubladen garen. Sie können in beiden oder nur einer Zone garen.

Detaillierte Informationen zur Verwendung von **SYNC** oder **MATCH** finden Sie auf Seite 8.

Bei Verwendung dieser Funktionen drücken Sie zunächst **DOUBLE STACK PRO**, dann entweder **SYNC** oder **MATCH**.

Wenn Sie in einer Zone garen, drücken Sie **DOUBLE STACK PRO**, dann **START/STOP**.

Genaue Anweisungen zur Verwendung der einzelnen Funktionen finden Sie auf den Seiten 9–12.

BEENDEN DER GARZEIT IN EINER ZONE (BEI GEBRAUCH BEIDER ZONEN)

- 1 Wählen Sie die Zone, in der Sie den Garvorgang abbrechen möchten.
- 2 Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu beenden.
- 3 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „COOL“ für die Dauer von 60 Sekunden.

GAREN ANHALTEN

Der Garvorgang wird automatisch unterbrochen, wenn eine Schublade herausgenommen wird. Setzen Sie die Schublade wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

BEI VERWENDUNG IM SYNC- oder MATCH-MODUS

Wenn Sie eine Schublade öffnen, wird die andere Schublade automatisch angehalten, sodass das Garen immer noch zur gleichen Zeit beendet wird. Setzen Sie die Schublade wieder ein, um den Garvorgang in beiden Zonen fortzusetzen.

GAREN MIT DER DUAL-ZONE-TECHNOLOGIE

Die Dual-Zone-Technologie nutzt zwei Garzonen, um die Flexibilität zu steigern. Die Sync-Funktion gewährleistet, dass unabhängig von den unterschiedlichen Gareinstellungen beide Zonen zum selben Zeitpunkt ihren Garvorgang abschließen. Genaue Anweisungen zur Verwendung der einzelnen Funktionen finden Sie auf den Seiten 9–12.

SYNC

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

- 1 Geben Sie die Zutaten in die Schubladen und setzen Sie diese in das Gerät ein.
- 2 Wählen Sie Zone 1 aus. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus. Drücken Sie die **TEMP**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie nun die **TIME**-Taste und stellen Sie per Drehknopf die Zeit ein.
- 3 Wählen Sie Zone 2 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus. Drücken Sie die **TEMP**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Nutzen Sie nun die **TIME**-Pfeile, um die Zeit einzustellen.

HINWEIS: Sie können für Zone 2 eine andere Funktion auswählen.

- 4 Drücken Sie **SYNC**, drücken Sie anschließend **START/STOP**, um den Garvorgang in der Zone mit der längeren Garzeit zu beginnen. Die andere Zone zeigt **HOLD** an. Das Gerät piept und aktiviert die zweite Zone, sobald beide dieselbe Restgardauer erreicht haben.

HINWEIS: Wenn Sie denken, dass die Speisen in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeit fertig sind, können Sie den Garvorgang **IN DER ZONE ANHALTEN**. Wählen Sie die jeweilige Zone und drücken Sie dann **START/STOP**. Siehe Seite 9 für weitere Anweisungen.

- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „COOL“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

MATCH

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

- 1 Geben Sie die Zutaten in die Schubladen und setzen Sie diese in das Gerät ein.
- 2 Wählen Sie Zone 1 aus. Wählen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Zubereitungsfunktion aus. Drücken Sie die **TEMP**-Taste, drehen Sie dann den Drehknopf, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie nun die **TIME**-Taste und stellen Sie per Drehknopf die Zeit ein.
- 3 Drücken Sie die **MATCH**-Taste, um die Einstellungen der Zone 1 auf Zone 2 zu kopieren. Drücken Sie dann **START/STOP**, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.
- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „COOL“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 5 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

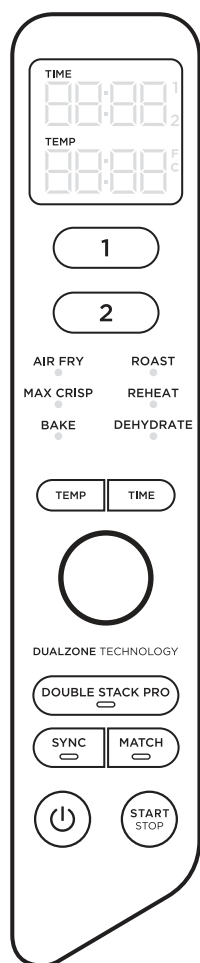
Garvorgang in beiden Zonen zur selben Zeit starten, aber zu unterschiedlichen Zeitpunkten beenden:

- 1 Wählen Sie Zone 1 und wählen Sie anschließend mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Garfunktion aus. Drücken Sie die **TEMP**-Taste und stellen Sie dann mithilfe des Drehknopfs die Temperatur ein.
- 2 Drücken Sie die **TIME**-Taste, um mithilfe des Drehknopfs die Zeit einzustellen.
- 3 Wählen Sie Zone 2 und wiederholen Sie die Schritte 1 und 2.
- 4 Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang in beiden Zonen zu starten.

HINWEIS: Wenn Sie denken, dass die Speisen in einer der Zonen vor Ablauf der Garzeit fertig sind, können Sie den Garvorgang **IN DER ZONE ANHALTEN**. Wählen Sie die jeweilige Zone und drücken Sie dann **START/STOP**. Siehe Seite 9 für weitere Anweisungen.

- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „COOL“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE – FORTS.



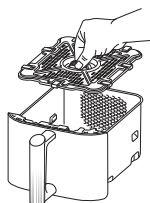
GAREN IN NUR EINER ZONE

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

Air Fry

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 200 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Crisper Gittereinsatz in die Schublade, geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.



- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **AIR FRY** mithilfe des Drehknopfs aus.
- 3 Drücken Sie **TEMP** und stellen Sie über den Drehknopf die gewünschte Temperatur ein.
- 4 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf in Schritten von 1 Minute bis zu 1 Stunde ein. Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.

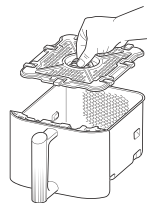
HINWEIS: Sie können während des Garvorgangs die Schublade herausnehmen und die Zutaten wenden oder schütteln, um gleichmäßige Knusprigkeit zu erreichen.

- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

Max Crisp

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

- 1 Stellen Sie den Crisper Gittereinsatz in die Schublade, geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese in das Gerät ein.

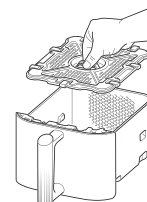


- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **MAX CRISP** mithilfe des Drehknopfs.
- 3 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie die Garzeit mit dem Drehknopf in Schritten von 1 Minute bis zu 30 Minuten ein. Auf **START/STOP** drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 5 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

Bake

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 160 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Crisper Gittereinsatz in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese dann in das Gerät ein.

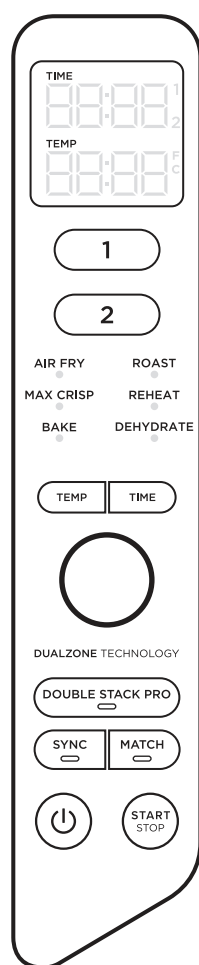


- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **BAKE** mithilfe des Drehknopfs aus.

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

- 3 Drücken Sie **TEMP** und stellen Sie über den Drehknopf die gewünschte Temperatur ein.
- 4 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie mithilfe des Drehknopfs die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „**COOL**“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

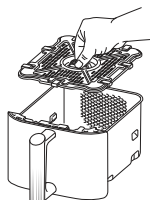
GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE – FORTS.



Roast

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 190 °C voreingestellt.

- 1 Stellen Sie den Crisper Gittereinsatz in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen Sie diese dann in das Gerät ein.

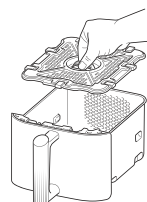


- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **ROAST** mithilfe des Drehknopfs.
- 3 Drücken Sie **TEMP** und stellen Sie mithilfe des Drehknopfs die gewünschte Temperatur ein.
- 4 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie mithilfe des Drehknopfs die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde ein und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden. Drücken Sie **START/STOP**, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „COOL“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

Reheat

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 170 °C voreingestellt

- 1 Stellen Sie den Crisper Gittereinsatz in die Schublade (optional), geben Sie die Zutaten in die Schublade und setzen sie diese dann in das Gerät ein.



- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **REHEAT** mithilfe des Drehknopfs aus.
- 3 Drücken Sie **TEMP** und stellen Sie über den Drehknopf die gewünschte Temperatur ein.
- 4 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie die Garzeit mithilfe des Drehknopfs in Schritten von 1 Minute bis zu 1 Stunde ein. Drücken Sie **START/STOP**, um das Aufwärmen zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „COOL“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 6 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

Dehydrate

HINWEIS: Die Temperatur ist auf 60 °C voreingestellt

- 1 Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in die Schublade. Stellen Sie anschließend den Crisper Gittereinsatz in die Schublade auf die Zutaten und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf dem Crisper Gittereinsatz.
- 2 Wählen Sie Zone 1 oder Zone 2 aus. Wählen Sie **DEHYDRATE** mithilfe des Drehknopfs aus. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Verwenden Sie die **TEMP**-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.
- 3 Drücken Sie **TIME** und stellen Sie die Garzeit mithilfe des Drehknopfs in 15-Minuten-Schritten von 1 Stunde bis zu 12 Stunden ein. Drücken Sie **START/STOP**, um den Dörrvorgang zu starten.
- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „COOL“ für die Dauer von 60 Sekunden.
- 5 Kippen Sie die Zutaten aus dem Behälter oder nehmen Sie eine Silikonzange/Silikonutensilien zu Hilfe.

HINWEIS: Wenn die Schublade während des Garvorgangs mit **SYNC** für länger als 2 Minuten entnommen wird, wird das Programm automatisch beendet. Sie müssen jede Zone erneut programmieren, um den Garvorgang fortzusetzen.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Bestandteil/Zubehör	Reinigungsmethode	Spülmaschinenfest?
Hauptgerät	Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch HINWEIS: Tauchen Sie das Hauptgerät NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Hauptgerät oder die Schublade NIEMALS in der Geschirrspülmaschine.	Nein
Schubladen, Crisper Gittereinsätze & Stack-Roste	Diese können in der Geschirrspülmaschine oder von Hand gereinigt werden. Lassen Sie im Fall einer Reinigung von Hand sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. Für eine längere Lebensdauer des Zubehörs empfehlen wir, die Teile von Hand zu reinigen.	Ja

Wenn Speisereste an den Schubladen, Crisper Gittereinsätzen oder Stack-Rosten kleben, legen Sie diese zum Einweichen in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser.

HILFREICHE TIPPS

- Für die besten Ergebnisse sollten Sie bei der Verwendung von Double Stack Pro Gemüse/stärkehaltige Zutaten immer in der unteren Hälfte der Schubladen auf dem Crisper Gittereinsatz garen und proteinreiche Zutaten wie Fisch, Fleisch oder vegane Alternativen in der oberen Hälfte auf den Stack-Rosten.
- Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese während der eingestellten Garzeit regelmäßig zu schütteln.
- Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie dazu einfach die Zone, die Sie anpassen möchten, und drücken Sie anschließend die **TEMP**-Pfeile zum Anpassen der Temperatur oder die **TIME**-Pfeile zum Anpassen der Garzeit.
- Um Rezepte von Ihrem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 10 °C. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.
- Gelegentlich wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
- Dank der Crisper Gittereinsätze & Stack-Roste befinden sich die Zutaten in der Schublade auf höherer Ebene. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie gleichmäßige, knusprige Ergebnisse erhalten.
- Nachdem eine Zubereitungsfunktion ausgewählt wurde, können Sie **START/STOP** drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
- Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Garen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Fleisch und Fisch.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

- Wie passe ich bei Verwendung von nur einer Zone die Gartemperatur oder -zeit an?**
Wählen Sie die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe des Drehknopfs an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe des Drehknopfs die Zeit anzupassen.
- Wie passe ich bei Verwendung beider Zonen die Gartemperatur oder -zeit ein?**
Wählen Sie die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe des Drehknopfs an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe des Drehknopfs die Zeit anzupassen.
- Muss das Gerät vorgeheizt werden?**
Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.
- Kann ich in jeder Zone unterschiedliche Speisen zubereiten, ohne mir Gedanken über eine gegenseitige Verunreinigung machen zu müssen?**
Ja, beide Zonen funktionieren unabhängig mit separaten Heizelementen und Gebläsen.
- Wie halte ich den Countdown an?**Wenn die Schubladen aus dem Gerät genommen werden, hält der Countdown automatisch an. Setzen Sie die Schublade innerhalb von 10 Minuten wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen. Andernfalls schaltet sich die Zone mit der geöffneten Schublade ab.
- Wie halte ich den Garvorgang in einer Zone an bzw. breche ihn ab, wenn ich beide Zonen verwende?**
Um den Garvorgang in einer Zone abzubrechen, drücken Sie die Taste der Zone und dann **START/STOP**. Um den Garvorgang in beiden Zonen abzubrechen, drücken Sie einfach **START/STOP**.
- Kann ich die Schublade gefahrlos auf meiner Arbeitsplatte abstellen?**
Die Schublade erwärmt sich während des Garvorgangs. Handhaben Sie sie mit Vorsicht und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.
- Wann sollte ich den Crisper Gittereinsatz verwenden?**
Verwenden Sie den Crisper Gittereinsatz, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Das Blech sorgt dafür, dass das Gargut höher im Behälter liegt, sodass Luft darunter durchströmen kann, wodurch die Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- Wann sollte ich die Stack-Roste nutzen?**
Nutzen Sie die Stack-Roste, wenn Sie in einer Schublade Speisen auf zwei Ebenen garen möchten. Geben Sie Gemüse/stärkehaltige Zutaten in die untere Hälfte der Schublade und proteinreiche Zutaten (Fleisch, Fisch, vegane Alternativen) in die obere Hälfte. Es wird nicht empfohlen, frische und gefrorene Zutaten gleichzeitig in derselben Schublade zu garen. Für beste Ergebnisse garen Sie gefrorene Speisen innerhalb 1 Schublade.
- Warum ist meine Speise nicht vollständig gegart?**
Achten Sie darauf, dass die Schublade während des Garvorgangs richtig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Schublade verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Schwenken Sie die Schublade, um Zutaten zu wenden, damit sie rundum knusprig werden. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie einfach die gewünschte Zone, drücken Sie **TEMP** und passen Sie die Temperatur mithilfe des Drehknopfs an oder drücken Sie **TIME**, um mithilfe des Drehknopfs die Zeit anzupassen.
- Warum ist mein Essen angebrannt?**
Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- Warum werden beim Heißluft-Frittieren manche Zutaten herumgeblasen?**
Gelegentlich wirbelt das Gebläse leichte Lebensmittel in der Heißluftfritteuse herum. Sichern Sie leichtgewichtige Lebensmittel, wie beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches, mit einem Holz-Cocktailspieß.
- Kann ich feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten Heißluft-frittieren?**
Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Drücken Sie die Panade fest auf die Zutaten, damit durch das Gebläse keine Krümel aufgewirbelt werden.
- Warum piept das Gerät?**
Entweder ist der Garvorgang abgeschlossen oder es zeigt an, dass die andere Zone mit dem Garvorgang beginnt.
- Warum ist das Display schwarz geworden?**
Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Ausschalttaste ©, um das Gerät wieder einzuschalten.
- Warum erscheint eine „E“-Meldung auf dem Display?**
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 (0)800 000 9063.

HERSTELLERGARANTIE

Die Ninja Garantie

Wenn ein Verbraucher ein Produkt in Deutschland kauft, erhält er automatisch Rechte hinsichtlich der Produktqualität („gesetzliche Rechte“). Sie können Ihre gesetzlichen Rechte gegenüber Ihrem Händler geltend machen, einschließlich Ninja, wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät bei ninjakitchen.de gekauft haben. Allerdings haben wir von Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir dem Produkteigentümer eine zusätzliche Herstellergarantie für kostenlose Teile und Arbeitszeit von bis zu zwei Jahren geben.

Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben von der Herstellergarantie unberührt.

Wie lang ist die Garantiezeit für neue Ninja Geräte?

Unsere Herstellergarantie gilt für ein Jahr ab dem Kaufdatum als Standard oder für zwei Jahre, wenn Sie Ihren Kauf innerhalb von 28 Tagen bei uns registrieren.

Wie registriere ich meine Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät direkt bei ninjakitchen.de gekauft haben, wird Ihre Garantie automatisch registriert. Wenn Sie das Gerät woanders in Deutschland gekauft haben, können Sie Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen nach dem Kauf online registrieren.

- Um sich online zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu/register-guarantee oder scannen Sie den QR-Code in Ihrer Bedienungsanleitung.

- Notieren Sie sich das Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben.

WICHTIG:

- **Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.** wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät an anderer Stelle als ninjakitchen.de gekauft haben. Sie werden ihn benötigen, wenn Sie Ansprüche aus Ihrer Garantie geltend machen.
- Die kostenlose Ninja Garantie gilt nur in Deutschland.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner kostenlosen Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, erhalten Sie ein zusätzliches Jahr Garantieabdeckung. Wir haben dann auch alle wichtigen Daten bereits zur Hand, falls wir mit Ihnen in Kontakt treten müssen. Wenn Sie ferner zustimmen, Mitteilungen von uns zu erhalten, können Sie auch Tipps und Ratschläge erhalten, wie Sie das Beste aus Ihrem Ninja Küchengerät herausholen, sowie aktuelle Infos zu neuen Technologien und Produkten von Ninja.

Was wird durch die kostenlose Ninja Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Ninja Geräts (nach Ermessen von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit.

Was wird durch die kostenlose Ninja Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen oder Mängel, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Ninja Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Schäden durch den Gebrauch des Ninja Küchengerätes für andere als normale Haushaltszwecke.
- Schäden durch den Gebrauch von Teilen, die nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Schäden durch die Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.
- Fehlerhafte Installation (außer bei Installation durch Ninja).
- Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und dessen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden.

Wie kann ich unter der kostenlosen Ninja Garantie Ansprüche geltend machen?

Kontaktieren Sie unsere Kundendienst-Helpline unter +49 (0)800 000 9063. Die Servicezeiten finden Sie auf unserer Website unter „Kontakt“. Der Anruf ist kostenlos und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter <https://support.ninjakitchen.de/>. Der Mitarbeiter von Ninja wird einige Möglichkeiten der **Fehlerbehebung mit Ihnen durchgehen und wenn wir zu dem Schluss kommen, dass ein Teil nicht mehr funktioniert, schicken wir Ihnen ein Ersatzteil oder ein Rücksendetikett, damit Sie uns das defekte Teil kostenfrei zuschicken können. Wenn Sie uns das defekte Produkt zugeschickt haben, schicken wir Ihnen einen Ersatz.**

Bitte denken Sie daran, dass der Artikel verpackt sein muss, wenn Sie ihn an uns zurückschicken. Sie können jede geeignete Verpackung verwenden, es muss nicht die Originalverpackung sein.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Küchengerät von Ninja entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja Geräte finden Sie unter www.ninjakitchen.de. Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie möglicherweise keine Schäden abdeckt, die durch Ersatzteile verursacht wurden, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer



REGISTER YOUR PURCHASE

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

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~, 50-60Hz
Watts: 2470W

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

CONTENTS

- Product Registration** 2
- Important Safeguards** 3
- Parts** 5
- Getting to Know Your Air Fryer** 6
 - Function Buttons 6
 - Operating Buttons 6
- Before First Use** 6
- Using Your Air Fryer** 7
 - Cooking with Double Stack Pro. 7
 - Cooking with DualZone Technology 8
 - Cooking in a single zone 9
 - Air Fry 9
 - Max Crisp 10
 - Bake 10
 - Roast 11
 - Reheat 12
 - Dehydrate 12
 - Ending the Cook Time 12
- Cleaning & Maintenance** 13
- Helpful Tips** 13
- Troubleshooting Guide** 14

PRODUCT REGISTRATION

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

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer.

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

⚠ WARNINGS

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

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



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



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



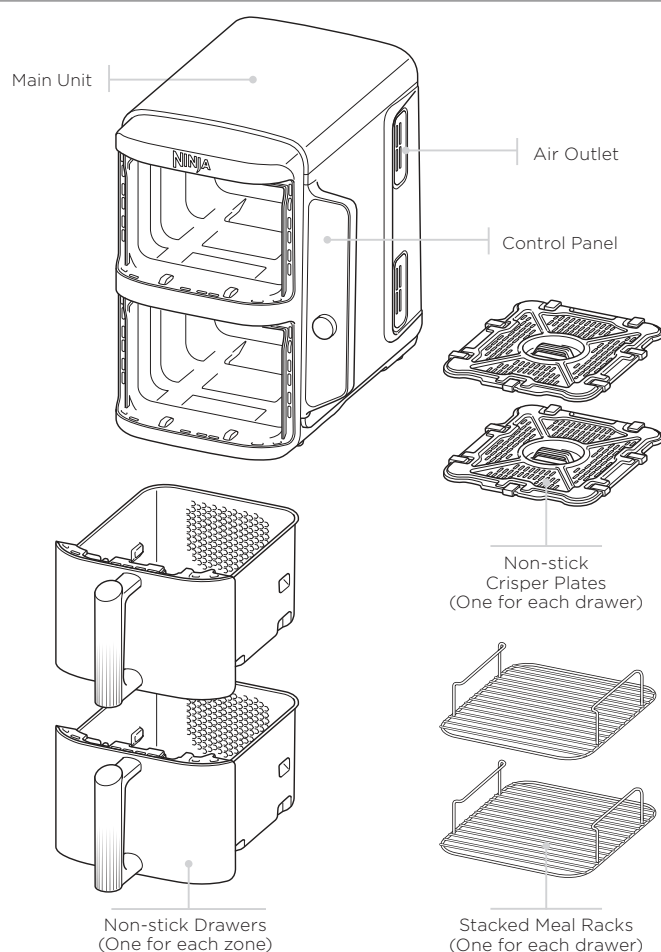
Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



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

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

FUNCTION BUTTONS

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

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

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

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

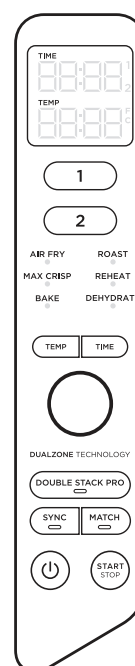
REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

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

Power button: The  button turns the unit on and also shuts it off and stops all cooking functions.

OPERATING BUTTONS

- 1 Control the output for the drawer on the left (Zone 1).
- 2 Control the output for the drawer on the right (Zone 2).



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

TEMP button: Press the **TEMP** button, then turn the dial to adjust the cook temperature before or during cooking.

TIME button: Press the **TIME** button, then turn the dial to adjust the cook time in any function before or during the cook cycle.

DOUBLE STACK PRO: Cook 4 foods at once in 2 independent air fry drawers for evenly crispy meals and snacks.

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

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

START/STOP button: Rotate the dial from side to side to select desired function. Start cooking by pressing the **START/STOP** button.

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

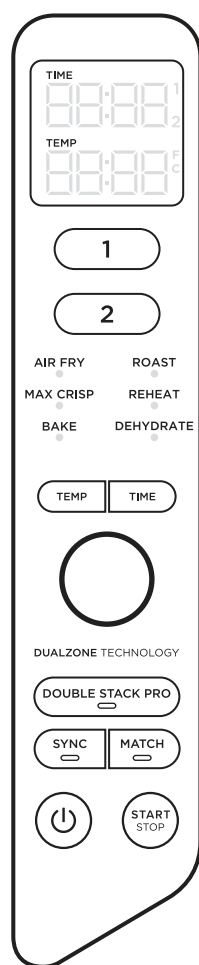
STANDBY MODE: After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

BEFORE FIRST USE

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

COOKING IN YOUR AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS



COOKING WITH DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro allows you to cook 4 foods at once in 2 independent drawers. You can cook in both zones or just in a single zone.

For detailed instructions to use **SYNC** or **MATCH**, see page 8.

When using these functions, Press **DOUBLE STACK PRO** before pressing either **SYNC** or **MATCH**.

When cooking in a single zone, press **DOUBLE STACK PRO** before pressing **START/STOP**.

For detailed instructions on using each function, see pages 9-12.

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

- 1 Select the zone you would like to stop.
- 2 Press **START/STOP** to end cooking.
- 3 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.

PAUSING COOKING

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

WHEN USING IN SYNC or MATCH MODE

If you open a drawer, the other drawer will automatically pause so that cooking will still finish at the same time. Reinsert drawer to continue cooking in both zones.

COOKING WITH DUALZONE TECHNOLOGY

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

For detailed instructions on using each function, see pages 9-12.

SYNC

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

- 1 Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
- 2 Select Zone 1. Select the desired cooking function using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature, and press the **TIME** button, then turn the dial to set the time.
- 3 Select zone 2, then select the desired cooking function using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature, and use the **TIME** arrows to set the time.

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

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

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

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

MATCH

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

- 1 Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
- 2 Select Zone 1. Select the desired cooking function using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature, and press the **TIME** button, then turn the dial to set the time.
- 3 Press the **MATCH** button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press **START/STOP** to begin cooking in both zones.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

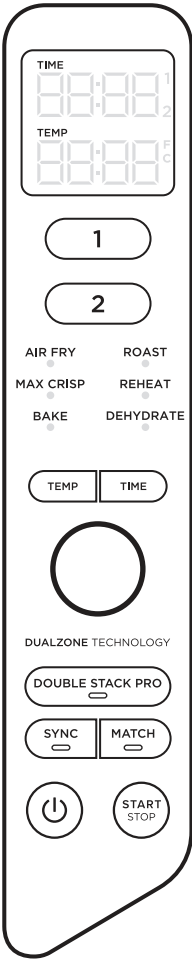
Starting both zones at the same time, but ending at different times:

- 1 Select zone 1, then select the desired function using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature.
- 2 Press the **TIME** button, then turn the dial to set the time.
- 3 Select zone 2 and repeat steps 1 and 2.
- 4 Press **START/STOP** to begin cooking in both zones.

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

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.



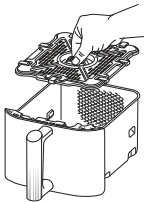
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

Air Fry

NOTE: The temperature is preset to 200°C.

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



- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **AIR FRY** using the dial.
3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
4 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press **START/STOP** to begin cooking.

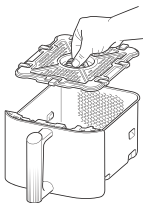
NOTE: During cooking, you can remove the drawer and shake or toss ingredients for evening crisping.

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Max Crisp

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

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

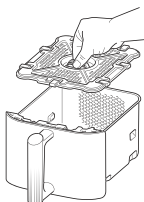


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **MAX CRISP** using the dial.
3 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking.
4 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Bake

NOTE: The temperature is preset to 160°C.

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

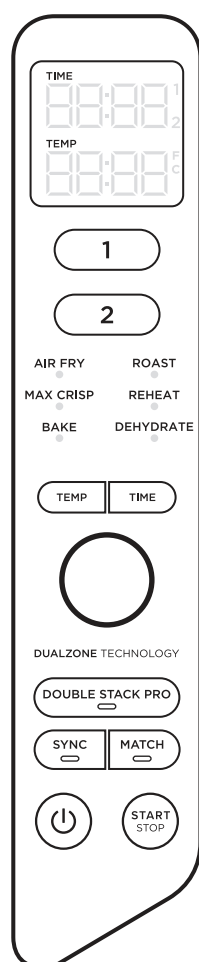


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **BAKE** using the dial.

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

- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
4 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.
5 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

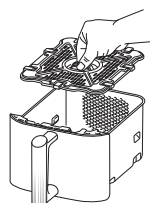
COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.



Roast

NOTE: The temperature is preset to 190°C

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

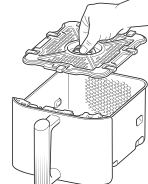


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **ROAST** using the dial
- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Reheat

NOTE: The temperature is preset to 170°C

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



- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **REHEAT** using the dial.
- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press **START/STOP** to begin reheating.
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

NOTE: The temperature is preset to 60°C

- 1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plate in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **DEHYDRATE** using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the **TEMP** arrows to set the desired temperature.
- 3 Press **TIME** and use the dial to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press **START/STOP** to begin dehydrating.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

NOTE: If during cooking when using **SYNC** a drawer is removed for longer than 2 minutes, then the program will be cancelled. You will need to re-program each zone to resume cooking.

CLEANING & MAINTENANCE

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

Part/Accessory	Cleaning Method	Dishwasher Safe?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit or drawer in a dishwasher.	No
Drawers, Crisper Plates & Stacked Meal Racks	These can be washed in the dishwasher or by hand. If hand washed air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the accessories we recommend hand-washing them.	Yes

If food residue is stuck on the drawers, crisper plates & stacked meal racks place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.

HELPFUL TIPS

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

- How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**
Select the active zone, then press **TEMP** and use the dial to adjust the temperature or press **TIME** and use the dial to adjust the time.
- How do I adjust the temperature or time while using dual zones?**
Select the desired zone, press **TEMP** and use the dial to adjust the temperature or press **TIME** and use the dial to adjust the time.
- Does the unit need to pre-heat?**
The unit does not need to be pre-heated.
- Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**
Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- How do I pause the countdown?**
The countdown timer will pause automatically when you remove the drawers from the unit. Reinsert drawer within 10 minutes to resume cooking or the zone with the drawer open will be cancelled.
- How do I stop one zone when using both zones?**
To stop one zone, first press the zone button then press **STOP/START**. To stop both zones simply press **STOP/START**.
- Is the drawer safe to put on my worktop?**
The drawer will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.
- When should I use the crisper plate?**
Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- When should I use the stacked meal racks?**
Use the stacked meal racks when you want to cook two layers of food in one drawer. Place vegetables/starch in the bottom half of the drawer and protein in the upper half of the drawer. It is not recommended to mix fresh and frozen ingredients within the same drawer. For the best output, cook frozen food loads within 1 drawer.
- Why didn't my food cook fully?**
Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the desired zone, press **TEMP** and use the dial to adjust the temperature or press **TIME** and use the dial to adjust the time.
- Why is my food burned?**
For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- Why do some ingredients blow around when air frying?**
Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- Can I air fry wet, battered ingredients?**
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breadcrumbs firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- Why is the unit beeping?**
Either the food is finished cooking or it indicates that the other zone has started cooking.
- Why did the display screen go black?**
The unit is in standby mode. Press the power @ button to turn it back on.
- Why is there an "E" message on the display screen?**
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 862 0453.

MANUFACTURER'S GUARANTEE

The Ninja Guarantee

When a consumer buys a product in the UK, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your "legal rights"). You can enforce your legal rights against your retailer, including Ninja if you bought your Ninja kitchen appliance from ninjakitchen.co.uk. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products that we give the owner an additional, free parts and labour manufacturer's guarantee of up to 2 years.

The guarantee it comes with is an important consideration - and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

The manufacturer's guarantee does not affect your legal rights.

How long are new Ninja machines guaranteed for?

Our manufacturer's guarantee lasts for one year from the date of purchase as standard, or for two years if you register your purchase with us within 28 days.

How do I register my Ninja guarantee?

If you have purchased your Ninja kitchen appliance directly from ninjakitchen.co.uk your guarantee is registered automatically. If you bought it from anywhere else in the UK, you can register your guarantee online within 28 days of purchase.

- To register online, please visit www.ninjakitchen.co.uk/register-guarantee or scan the QR code in your instruction booklet.
- Keep a note of the date you purchased the machine.

IMPORTANT:

- **Keep your receipt** if you bought your Ninja kitchen appliance from anywhere except ninjakitchen.co.uk. You will need it to claim under your guarantee.
- The free Ninja guarantee only applies in the UK.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee, you will get an extra year of cover. We'll also have your details to hand if we ever need to get in touch. If you further agree to receive communications from us, you can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja kitchen appliance and hear the latest news about new Ninja technology and launches.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement (at Ninja's discretion) of your Ninja machine, including all parts and labour.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

- Normal wear and tear.
- Accidental damage or faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the Ninja kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja Operating Manual supplied with your machine.
- Damage caused by use of the Ninja kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Damage caused by use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Damage caused by use of parts and accessories which are not Ninja Genuine Components
- Faulty installation (except where installed by Ninja).
- Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents.

How can I claim under the free Ninja guarantee?

Contact our customer service helpline on 0800 862 0453. For service hours please visit our website under 'Contact Us'. It's free to call, and you'll be put straight through to a Ninja representative. You'll also find online support at <https://support.ninjakitchen.co.uk/>. The Ninja representative will go through some **troubleshooting with you, and if we conclude that the item has failed, we will send you a replacement part or a returns label to send the defective item back to us free of charge. When you have delivered the defective product to us, we will send you a replacement.**

Please remember that the item will need to be boxed when you return it to us. It can be any suitable box, it does not have to be the original packaging.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

Ninja spares and accessories are developed by the same engineers who developed your Ninja kitchen appliance. You'll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja machines at www.ninjakitchen.co.uk. Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.

GRACIAS
por comprar la freidora de aire de 2 cajones Ninja® Double Stack XL



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- y 50-60 Hz
Vatios: 2470 W

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

ÍNDICE

Registro del producto 2

Instrucciones importantes 3

Piezas..... 5

Conoce tu freidora de aire..... 6

Botones de función 6

Botones de mando..... 6

Antes del primer uso..... 6

Uso de la freidora de aire..... 7

Cocinar con Double Stack Pro..... 7

Cocinar con la tecnología DualZone..... 8

Cocinar en una única zona 9

Air Fry (freír con aire) 9

Max Crisp (gratinar) 10

Bake (hornear)..... 10

Roast (asar) 11

Reheat (recalentar)..... 12

Dehydrate (deshidratar) 12

Terminar el tiempo de cocción..... 12

Limpieza y mantenimiento 13

Consejos útiles 13

Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes ... 14

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita ninjakitchen.eu/register-guarantee o llama al 900 839 453 para registrar tu nuevo producto Ninja® en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Te pediremos que nos indiques el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lee todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de 2 cajones Ninja® Double Stack XL.

Cuando utilices un producto eléctrico, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

⚠ ADVERTENCIAS

- 1 Este producto 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 producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
- 2 Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de los niños.
- 3 Los niños no deben jugar con este producto.
- 4 **NO** coloques ni almacenes nada sobre el producto cuando lo uses.
- 5 Para evitar el riesgo de incendio, **NO** coloques el producto cerca o encima de fogones de gas o eléctricos, ni dentro de un horno caliente.
- 6 **NUNCA** utilices una toma de corriente situada debajo de la encimera.
- 7 **NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 8 **NO** utilices alargaderas de cable. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años lo agarren o queden enredados en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable de mayor longitud.
- 9 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocina solo en el cajón incluido.
- 10 Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 11 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 12 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y alrededor de este para permitir que circule el aire.
- 13 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 14 Antes de colocar el cajón extraíble en la unidad principal, asegúrate de que el cajón y la unidad están limpios y secos pasándoles un paño suave.
- 15 Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 16 Destinado a usarse únicamente sobre una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 17 **NO** coloques el producto cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 18 **NO** utilices accesorios complementarios que no estén recomendados o sean comercializados por SharkNinja. No coloques los accesorios dentro de microondas, tostadoras, 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.
- 19 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el cajón esté debidamente cerrado antes de poner en funcionamiento el producto.
- 20 **NO** utilices el producto sin los cajones extraíbles.
- 21 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.

- 22 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes los recipientes en exceso cuando cocines. De lo contrario, se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se utiliza el producto.
- 23 El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que el rendimiento del producto podría verse afectado. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.
- 24 En caso de que salga humo negro de la unidad, desenchúfala de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- 25 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** salvamanteles o guantes de horno aislantes, así como las asas disponibles.
- 26 Extrema las precauciones cuando el producto contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 27 El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves. Mantén el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** dejes que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 28 Los cajones, rejillas y placas para gratinar alcanzan temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita tocar los cajones, rejillas y placas al extraerlos del producto. **SIEMPRE** debes colocarlos sobre una superficie resistente al calor una vez los hayas extraído. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 29 **NO** coloques ninguno de los siguientes materiales en el producto: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares. Podrían provocar un incendio.
- 30 Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.
- 31 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del producto.
- 32 Para desconectarlo, apaga cualquier control y, a continuación, desenchufa el producto de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas, o almacenarlo.
- 33 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.
- 34 Consulta la sección de limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.



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



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



Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES