NINJA®

Foodi®

MAX

Dual Zone Air Fryer

Friteuse sans huile Dual Zone

Dual Zone Heißluftfritteuse

Airfryer med to zoner

Freidora de aire de zona doble

Friggitrice ad aria a due zone

-kuumailmakeitin

AF400EU

INSTURCTIONS

NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA

GEBRAUCHSANWEISUNG

BRUGERVEJLEDNING

INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

OHJEET

INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Max Dual Zone 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

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 DualZone Technology 7
Cooking in a single zone 9
Max Crisp 9
Air Fry 10
Roast 11
Reheat 11
Dehydrate 12
Bake 12

Cleaning & Maintenance 13

Helpful Tips 13

Troubleshooting Guide 14

Product Registration 15

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja® Foodi® MAX Dual Zone Air Fryer.

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

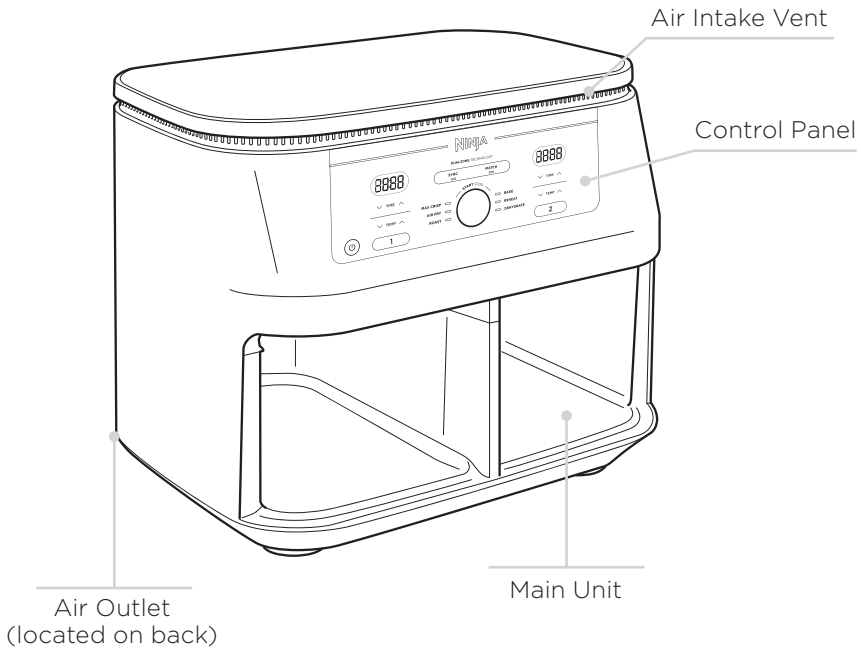
⚠ WARNINGS

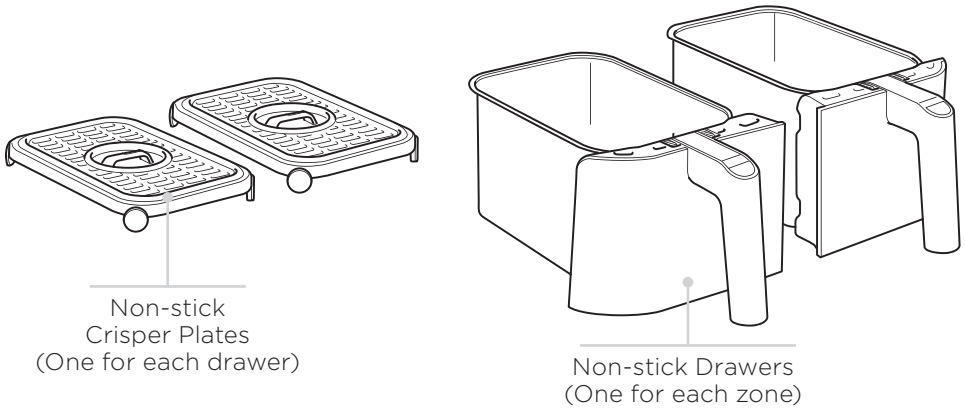
1. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out 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. **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner, on or in a heated oven or stovetop.
6. **NEVER** use electrical sockets 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 drawers 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. **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.
13. Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
14. 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.
15. Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
16. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
17. **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.
18. **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.
19. When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
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 drawer and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance. **ALWAYS** place drawer or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
29. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
30. 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.
31. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
32. 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.

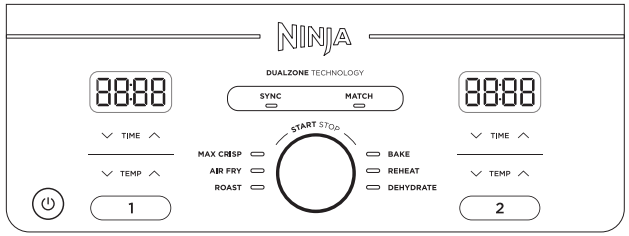
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS





GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



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

FUNCTION BUTTONS

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

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

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

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

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

BAKE: Create decadent baked treats and desserts.

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).

TEMP arrows: Use the up and down arrows to adjust the cook temperature before or during cooking.

TIME arrows: Use the up and down arrows to adjust the cook time in any function before or during the cook cycle

SYNC button: Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if 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 dial: Rotate the dial from side to side to select desired function. During cook cycle, press dial for START/STOP.

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

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

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

BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the drawers and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The drawers and crisper plates are the **ONLY** dishwasher safe parts. However to extend the life of the drawers we recommend hand-washing. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

COOKING IN YOUR AIR FRYER

REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS

COOKING WITH DUALZONE TECHNOLOGY

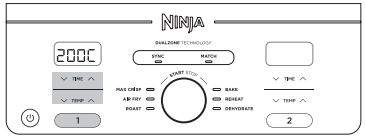
DualZone Technology utilises two cooking zones to increase versatility. The Sync feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time.

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

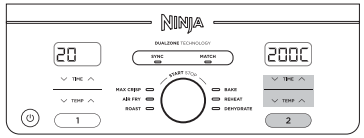
SYNC

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. Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.

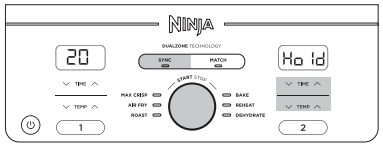


3. Select zone 2, then select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



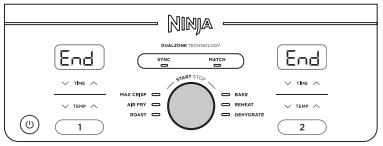
NOTE: You can select a different function for zone 2.

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



NOTE: If you decide the food in one of the zones is done 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 "End" will appear on the display.



6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. **DO NOT** place drawer on top of unit.

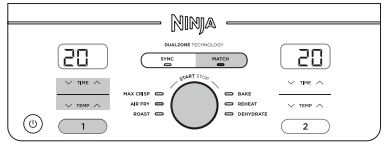
MATCH

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

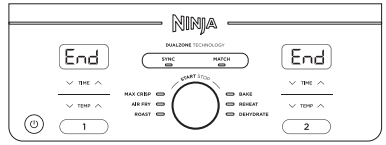
1. Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
2. Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



3. Press the MATCH button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press the dial to begin cooking in both zones.



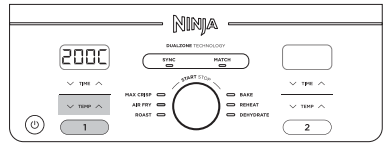
4. "End" will appear on both screens when cooking ends at the same time.



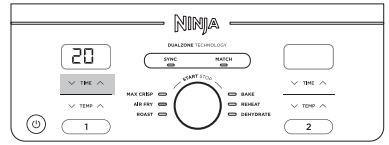
5. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

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

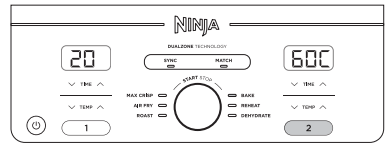
1. Select zone 1, then select the desired function using the dial. Use the TEMP arrows to set the temperature.



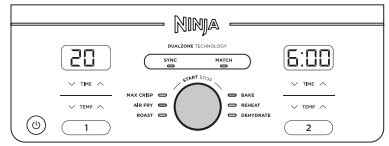
2. Use the TIME arrows to set the time.



3. Select zone 2 and repeat steps 1 and 2.



4. Press the dial to begin cooking in both zones.



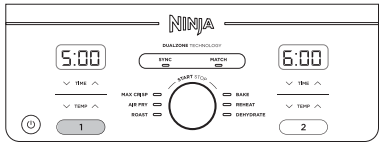
NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE.** Select that zone, then press START/STOP. See page 9 for further instructions.

5. When cooking is complete in each zone, the unit will beep and "End" will appear on the display.
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

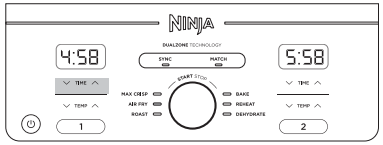
COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.

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

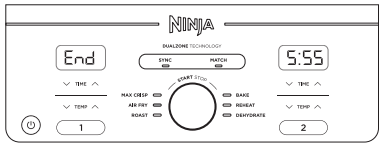
1 Select the zone you would like to stop.



2 Press START/STOP to end cooking.



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



PAUSING COOKING

Cooking will automatically pause when 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.

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.

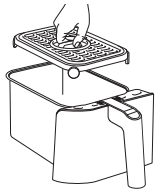
COOKING IN A SINGLE ZONE

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

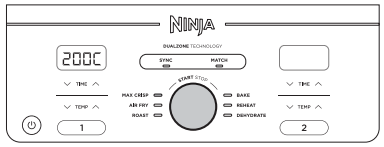
Max Crisp

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

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



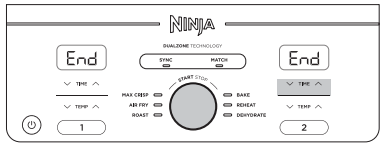
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select MAX CRISP.



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



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

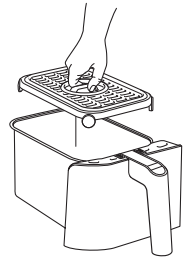


5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

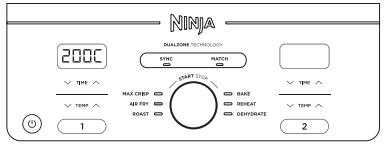
Air Fry

NOTE: The temperature is preset to 200°C.

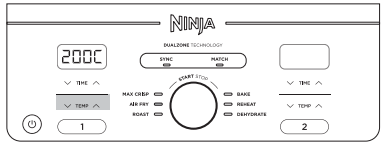
1 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



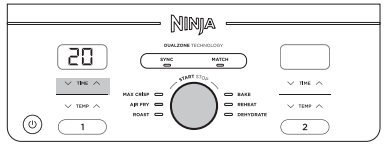
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select AIR FRY using the dial.



3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.

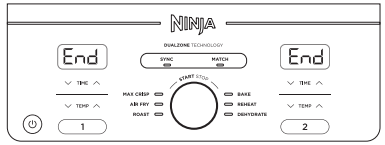


4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the dial to begin cooking.



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

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



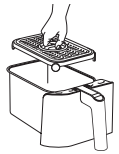
6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

COOKING IN YOUR AIR FRYER – CONT.

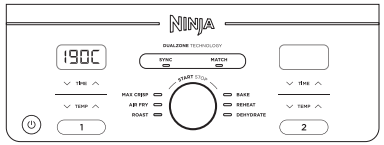
Roast

NOTE: The temperature is preset to 190°C

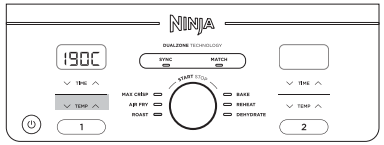
1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.



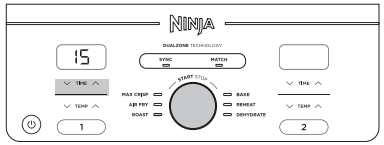
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select ROAST using the dial



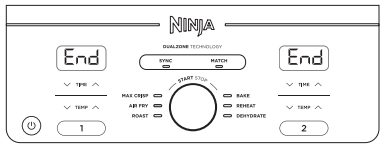
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the dial to begin cooking.



5 When cooking is complete, the unit will beep and “End” will appear on the display.

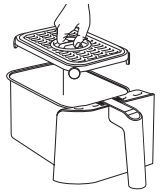


6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

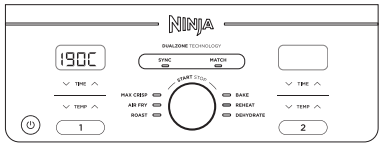
Reheat

NOTE: The temperature is preset to 170°C

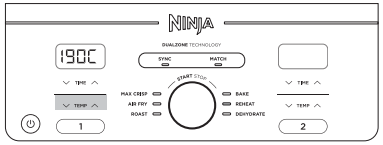
1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



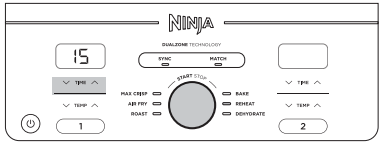
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select REHEAT using the dial.



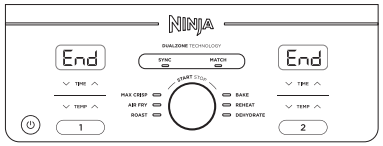
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press the dial to begin reheating.



5 When reheating is complete, the unit will beep and “End” will appear on the display.



6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Dehydrate

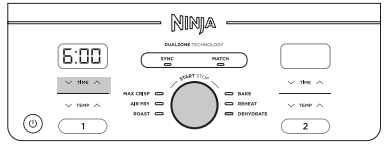
NOTE: The temperature is preset to 60°C

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.

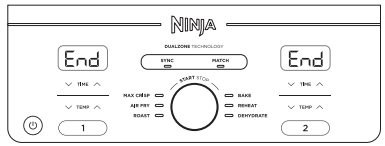
2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select DEHYDRATE using the dial. The default temperature will appear on the display. Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



3 Use the TIME arrows to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press the dial to begin dehydrating.



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



5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

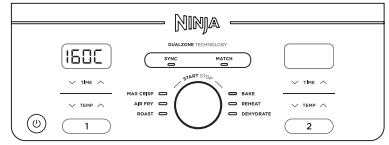
Bake

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.

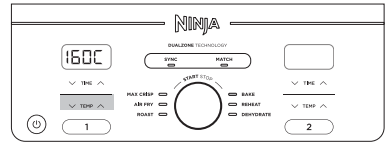


2 The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select BAKE using the dial.

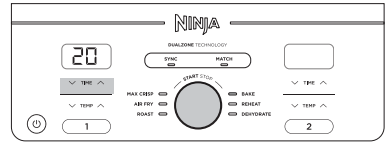


NOTE: To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 10°C.

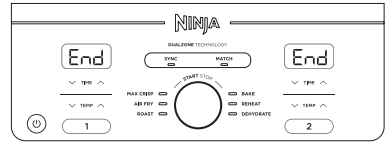
3 Use the TEMP arrows to set the desired temperature.



4 Use the TIME arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press the dial to begin cooking.



5 When cooking is complete, the unit will beep and “End” will appear on the display.



6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

CLEANING & MAINTENANCE

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

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

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

HELPFUL TIPS

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
2. 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.
3. To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
4. 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.
5. The crisper plates elevate ingredients in the drawers so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
6. After selecting a cooking function, you can press the dial to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
7. 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.
8. 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.
9. 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 use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **How do I adjust the temperature or time while using dual zones?**
  Select the desired zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Does the unit need to pre-heat?**
  The unit does not need to be pre-heated.
- **Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**
  Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- **How do I pause the countdown?**
  The countdown timer will pause automatically when you remove the 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 the dial. To stop both zones simply press the the dial.
- **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.
- **Why didn't my food cook fully?**
  Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- **Why is my food burned?**
  For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **Why do some ingredients blow around when air frying?**
  Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- **Can I air fry wet, battered ingredients?**
  Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breadcrumbs firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- **Why is the unit beeping?**
  Either the food is finished cooking or it indicates that the other zone has started cooking.
- **Why did the display screen go black?**
  The unit is in standby mode. Press the power ⏻ button to turn it back on.
- **Why is there an "E" message on the display screen?**
  The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 862 0453.

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When you buy a product in Europe as a consumer, you get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your "statutory rights"). You can enforce these statutory rights against your retailer. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products (the "Products") that we give you a manufacturer's guarantee of two years. This guarantee only applies to the Product if it is bought in new and unused condition. These terms and conditions relate to our guarantees only – your statutory rights as a buyer are unaffected. Please note that the 2 year guarantee is available in all EU countries.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germany) ("us", "our" or "we"). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

Ninja® Guarantees

A household kitchen appliance constitutes a sizeable investment. Your new machine needs to work properly for as long as possible. The guarantee it comes with is an important consideration - and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

Our customer service helpline (0800 000 9063) is open from 9.00am to 6.00pm Monday - Friday. It's free to call, and you'll be put straight through to a Ninja representative. You'll also find online support at www.ninjakitchen.eu.

How do I register my guarantee?

You can register your guarantee online within 28 days of purchase. To save time, you'll need the following information about your machine:

- Model no.
- Serial Number (only if available)
- Date of purchase of the Product (receipt or delivery note)

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

- The guarantee covers your Product for 2 years starting on the date of purchase.
- Please keep the receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need the receipt to verify the information supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt will invalidate your guarantee.

What are the benefits of registering my guarantee?

When you register your guarantee, you can choose to receive our newsletter containing tips, advice and competitions. Hear the latest news about new Ninja technology and launches. If you register your guarantee online, you'll get instant confirmation that we've received your details.

For details of our privacy policy please visit www.ninjakitchen.eu

How long are our Products guaranteed for?

Our confidence in our design and quality control means that your Product is guaranteed for two years.

What is covered by the guarantee?

Repair or replacement (at Ninja's discretion) of your Product, including all parts and labour in case of any defect in design, materials and workmanship (including transport and shipping costs). Our guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

What is not covered by the guarantee?

- Normal wear and tear.
- Accidental damage, faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja® Instruction Manual supplied with your machine.
- Use of the kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Use of parts and accessories which are not Ninja® Genuine Components.
- Faulty installation (except where installed by Ninja®).
- Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents, Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents, unless you can show that the repairs or alterations carried out by others are not related to the defect for which you exercise the guarantee.

What happens when my guarantee runs out?

Ninja does not design products to last for a limited time. We do appreciate that there may be a desire for our customers to want to repair their kitchen appliance after the guarantee has elapsed. In this case please contact our free phone customer service help line and ask about our guarantee program, on 0800 000 9063 .

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

Ninja spares and accessories are developed by the same engineers who developed your Ninja kitchen appliance. You'll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja machines at www.ninjakitchen.eu

Please remember that using non-Ninja spares may invalidate your manufacturer's guarantee. However, your statutory rights are unaffected.

NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi la friteuse sans huile Dual Zone Ninja® Foodi® Max

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scannez le code QR avec un appareil mobile

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

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

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 2470W

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

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes 19

Pièces 21

Présentation de votre friteuse à air chaud 22
Boutons de fonction. 22
Boutons de commande 22

Avant la première utilisation 22

Cuisiner avec votre friteuse à air chaud 23
Cuisiner avec la technologie DualZone 23
Cuisiner dans un seul compartiment 25
Max Crisp 25
Air Fry (Frire sans huile) 26
Roast (Rôtir). 27
Reheat (Réchauffer). 27
Dehydrate (Déshydrater) 28
Bake (Cuire au four) 28

Nettoyage et entretien 29

Conseils pratiques 29

Guide de dépannage 30

Garantie et enregistrement du produit 31

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

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

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

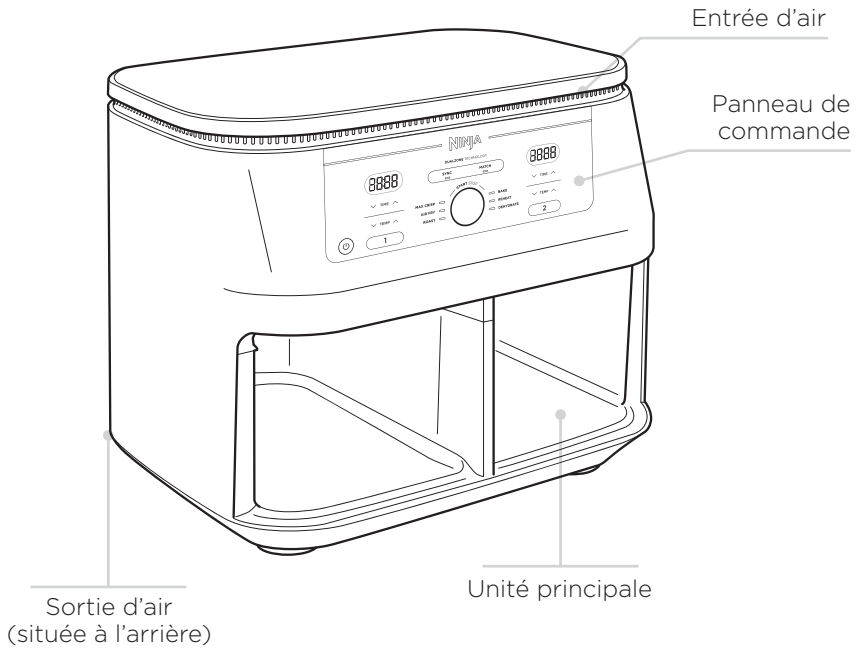
⚠ AVERTISSEMENTS

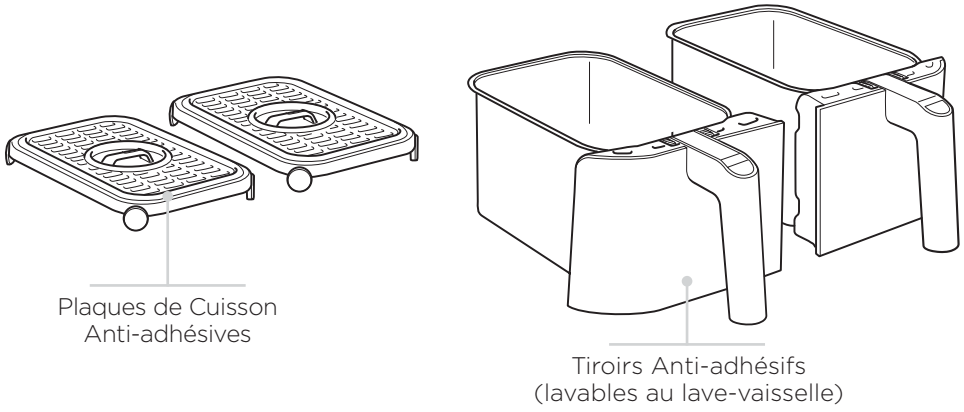
1. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
2. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. **NE PAS** placer ou stocker tout produit sur le dessus de l'appareil en cours d'utilisation.
5. **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques chaudes (électriques ou au gaz), ou dans une four chaud.
6. **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
7. **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
8. **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
9. Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans le tiroir fourni.
10. Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service d'assistance à la clientèle.
11. **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
12. **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
13. Avant de placer le tiroir amovible dans l'unité principale, assurez-vous que le tiroir et l'appareil soient propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
14. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
15. Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
16. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
17. **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un brûleur à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
18. **TOUJOURS** s'assurer que le tiroir est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
19. Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
20. **NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.
21. **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
22. Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
23. La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
24. Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
25. **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues à cet effet.
26. Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
27. Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
28. Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil. **TOUJOURS** placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
29. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
30. Pour débrancher : mettre n'importe quel bouton sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
31. **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
32. Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

	Invite à lire et à examiner les consignes pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique la présence d'un risque qui peut provoquer un dommage corporel, la mort ou un dommage matériel important si la mise en garde représentée par ce symbole n'est pas prise en compte.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Pour usage intérieur et domestique uniquement.

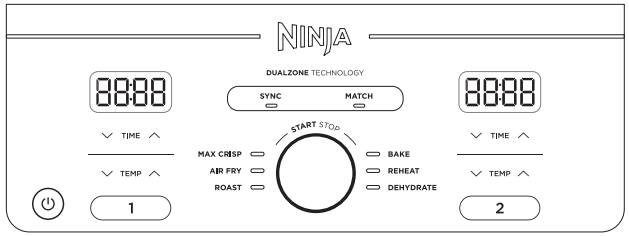
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES





PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD



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

BOUTONS DE FONCTIONS

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

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

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

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

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

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

BOUTONS DE COMMANDE

① Contrôlez la sortie pour le tiroir de gauche (compartiment 1).

② Contrôlez la sortie pour le tiroir de droite (compartiment 2).

Flèches TEMP : Utilisez les flèches haut et bas pour ajuster la température de cuisson avant ou pendant la cuisson.

Flèches TIME (TEMPS) : Utilisez les flèches haut et bas pour ajuster le temps de cuisson dans n'importe quelle fonction avant ou pendant le cycle de cuisson.

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

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

Bouton central START/STOP (MARCHE/ARRÊT) : Tournez le bouton pour sélectionner le programme souhaité. Pendant le cycle de cuisson, ce bouton permet de suspendre ou relancer les programmes.

Bouton d'alimentation : Le ⏻ bouton permet de mettre l'appareil en marche, mais aussi de l'éteindre et d'arrêter toutes les fonctions de cuisson.

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE

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

CUISINER AVEC LA TECHNOLOGIE DUALZONE

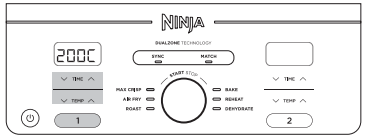
Les deux zones de cuisson indépendantes DualZone permettent de synchroniser les fins de cuisson (fonction SYNC) ou de dupliquer les réglages de cuisson dans les deux tiroirs (fonction MATCH).

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

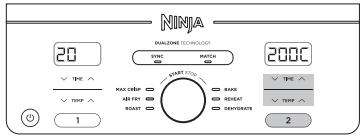
SYNCHRONISER LES FINS DE CUISSON (SYNC)

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

1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
2. Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.

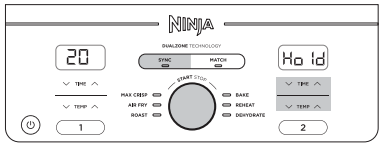


3. Sélectionnez le compartiment 2, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



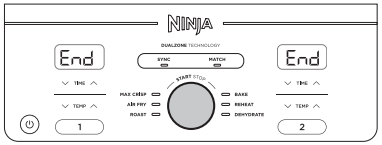
REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le compartiment 2.

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



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

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

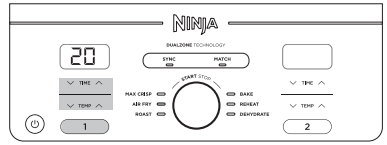


6. Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone. **NE DÉPOSEZ JAMAIS** le tiroir sur le dessus de l'appareil.

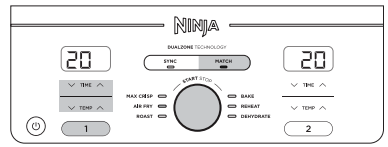
DUPLIQUER LES RÉGLAGES DE CUISSON (MATCH)

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

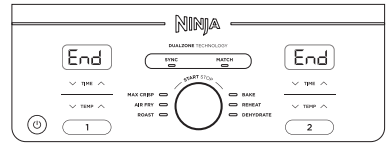
1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
2. Le compartiment 1 continuera à être éclairé. Utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



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



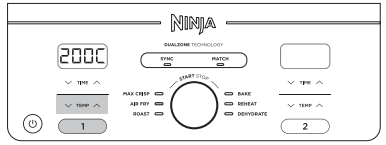
4. "End" s'affichera sur les deux écrans pour indiquer que la cuisson est terminée simultanément.



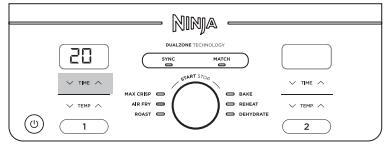
5. Retirez les ingrédients en renversant le tiroir, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

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

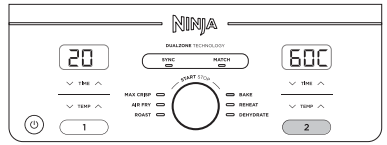
1. Sélectionnez le compartiment 1, puis utilisez le bouton central pour sélectionner la fonction désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



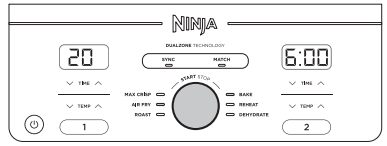
2. Utilisez les flèches TIME pour régler le temps de cuisson.



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



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



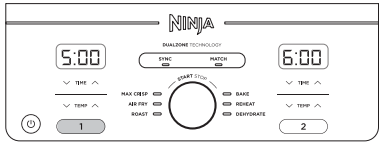
REMARQUE : Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **ARRÊTER UN COMPARTIMENT.** Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur START/STOP. Voir page 25 pour plus d'instructions.

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

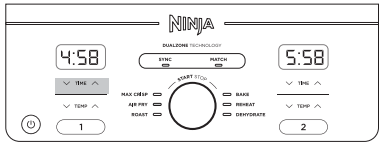
CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE – SUITE

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

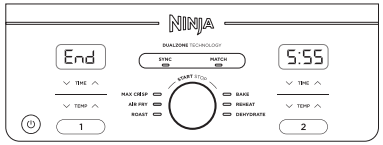
1 Sélectionnez le compartiment que vous souhaitez arrêter.



2 Appuyez sur START/STOP pour arrêter la cuisson.



3 « End » s'affichera à l'écran. La cuisson se poursuivra dans l'autre compartiment.



METTRE LA CUISSON EN PAUSE

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

EN MODE SYNC ou MATCH

Si vous ouvrez un tiroir, l'autre tiroir sera automatiquement mis en pause afin que la cuisson finisse en même temps. Réinsérez le tiroir pour continuer la cuisson dans les deux compartiments.

REMARQUE : Si pendant la cuisson, un tiroir est retiré pendant plus d'une minute, l'appareil s'éteint automatiquement. Vous devrez reprogrammer chaque compartiment pour reprendre la cuisson.

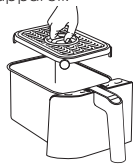
CUISINER DANS UN SEUL COMPARTIMENT

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

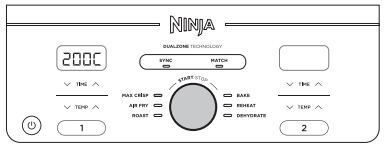
Max Crisp

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

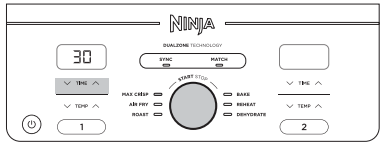
1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



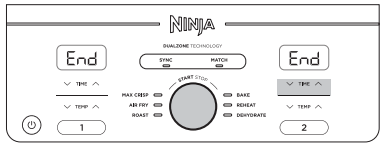
2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez MAX CRISP.



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



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

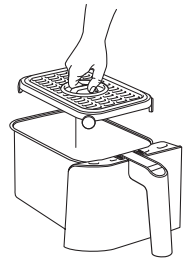


5 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

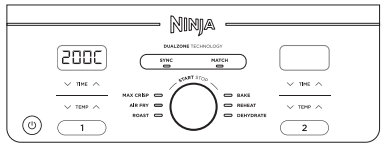
Air Fry (Friture sans huile)

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

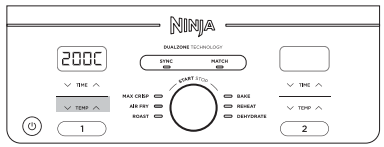
1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir, placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



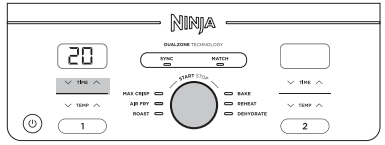
2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez AIR FRY à l'aide du bouton central.



3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.

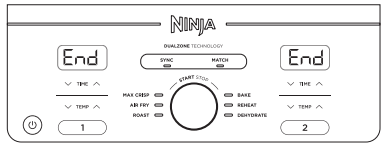


4 Utilisez les flèches TIME pour régler le temps par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure. Appuyez sur le bouton pour lancer la cuisson.



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

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



6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE SANS HUILE – SUITE

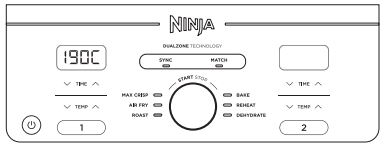
Roast (Rôtir)

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

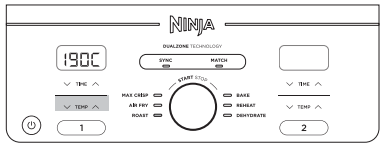
1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir, puis insérez le tiroir dans l'appareil.



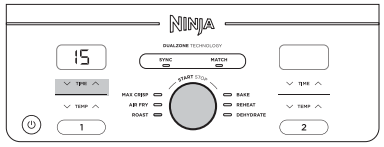
2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez ROAST à l'aide du bouton central.



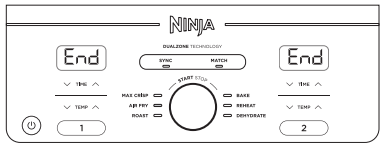
3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



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

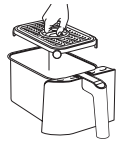


6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

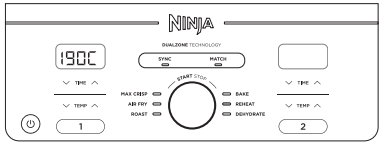
Reheat (Réchauffer)

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

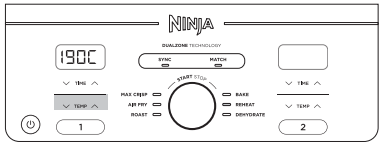
1 Installez une plaque de cuisson dans le tiroir (facultatif), placez les ingrédients dans le tiroir puis insérez le tiroir dans l'appareil.



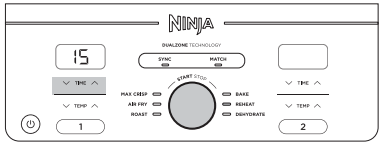
2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez REHEAT à l'aide du bouton central.



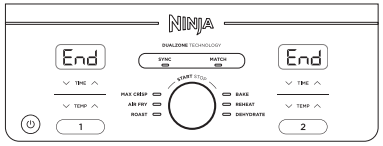
3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



5 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



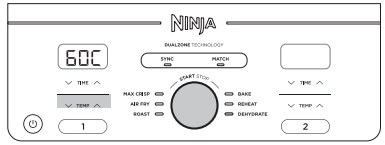
6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

Dehydrate (Déshydrater)

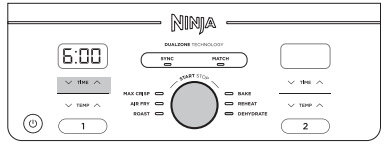
REMARQUE : La température est réglée par défaut sur 60 °C.

1 Disposez une seule couche d'ingrédients dans le tiroir. Installez ensuite la plaque de cuisson dans le tiroir sur les ingrédients, puis placez-y une seconde couche d'ingrédients.

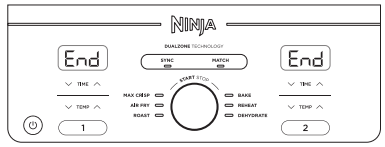
2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez DEHYDRATE à l'aide du bouton central. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



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



5 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

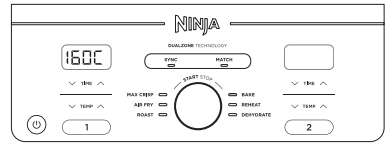
Bake (Cuire)

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

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

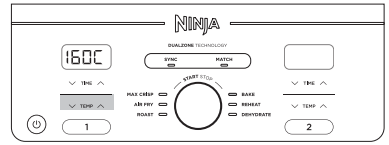


2 L'appareil utilisera par défaut le compartiment 1 (pour utiliser le compartiment 2 à la place, sélectionnez le compartiment 2). Sélectionnez BAKE à l'aide du bouton central.

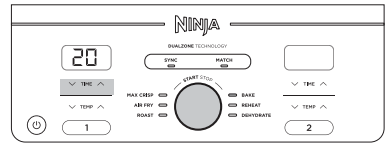


REMARQUE : Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C.

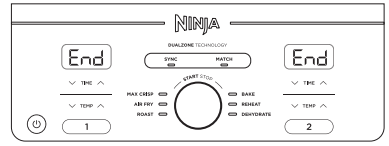
3 Utilisez les flèches TEMP pour régler la température.



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



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



6 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Pièce/Accessoire	Méthode de nettoyage	Lavable au lave-vaisselle ?
Unité principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide **REMARQUE : Ne JAMAIS** immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne **JAMAIS** laver l'unité principale au lave-vaisselle.	**Non**
Tiroirs et plaques de cuisson	Les tiroirs et les plaques de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main. Pour prolonger la durée de vie des tiroirs, nous vous recommandons de les laver à la main.	**Oui**

Si des résidus alimentaires restent collés sur la grille de cuisson ou dans le tiroir, placez ces derniers dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse, et laissez tremper.

CONSEILS PRATIQUES

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

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

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

Garanties Ninja®

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT

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

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

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

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

Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

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

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

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

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

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

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

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

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

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

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

VIELEN DANK

für den Kauf einer Ninja® Foodi ® Dual-Zone Heißluftfritteuse

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 2470 W

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise 35

Bestandteile 37

Merkmale und Funktionen Ihrer Dual-Zone-Heissluftfritteuse ... 38
Funktionstasten. 38
Bedientasten 38

Vor der ersten Verwendung. 38

Garen in Ihrer Heissluftfritteuse 39
Garen mit der Dual-ZoneTechnologie 39
Garen in nur einer Kammer. 41
Max Crisp 41
Air Fry (Heißluft-Frittieren). 42
Roast (Braten) 43
Reheat (Aufwärmen) 43
Dehydrate (Dörren) 44
Bake (Backen) 44

Reinigung und Pflege 45

Hilfreiche Tipps 45

Anleitung zur Fehlerbehebung 46

Producktregistrierung 47