AF160EU

BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
INSTRUKTIONER

AIR FRYER MAX



ninjakitchen.eu

TAK
fordi du købte vores Ninja® Air Fryer Max

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu

Scan QR-koden med en mobilenhed

NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Kobsdato: _____
(behold kvitteringen)

Forretning, hvor apparatet er kobt:
_____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

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

Watt: 1750W

TIP: Du kan finde model- og serienumre pa QRkoden pa markaten, som sidder pa bagsiden af apparatet ved siden af stromkablet.



Denne markning angiver, at dette produkt ikke ma bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulig skade pa miljoet eller folkesundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme baredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af din brugte enhed bedes du anvende returnerings- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor dette produkt blev kobt. De kan sorge for, at produktet bliver genanvendt pa en miljomassigt sikker made.

INDHOLD

Vigtige foranstaltninger **3**

Dele og tilbehør **5**

Lær din airfryer at kende **6**
Funktionsknapper 6
Betjeningsknapper 6

Inden den tages i brug **6**

Sådan bruger du kogefunktionerne **7**
Max Crisp. 7
Air Fry 8
Roast 9
Bake 10
Reheat 11
Dehydrate 12

Rengøring og vedligeholdelse **13**
Sadan rengore du din airfryer 13

Nyttige tips **13**

Fejlfindingsguide **14**

Produktregistrering **15**

VIGTIGE FORANSTALTNINGER
KUN TIL PRIVAT BRUG

Read all the instructions before using your Ninja® Air Fryer Max.

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

⚠ WARNINGS

1 Apparatet kan bruges af personer med fysisk, sansemæssig eller mentalt handicap eller manglende erfaring og viden, hvis der holdes opsyn med dem eller gives instruktioner med hensyn til brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår risiciene ved brug.

2 Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde for børn. Apparattet må **IKKE** bruges af børn. Omhyggeligt opsyn er nødvendig ved brug nær børn

3 For at undga kvalningsfare hos sma born, skal du fjerne og kassere beskyttelsesdakslet pa apparatets stik.

4 Born ma ikke lege med dette apparat.

5 Brug **ALDRIG** elektrisk kontakt under disken

6 Du ma **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.

7 Brug **IKKE** en forlangerledning. Der bruges en kort stromledning for at undga, at born under 8 ar kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og sa ingen falder i en lang ledning.

8 For at undgå elektrisk stød, må du **IKKE** lægge ledning, stik eller hovedenheden i vand eller andet væske. Brug kun den medfølgende pande.

9 Inspicer apparatet og ledningen regelmassigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader pa ledningen eller stikket. Hvis apparatet har en funktionsfejl eller er skadet pa nogen made, skal du slukke den med det samme og ringe til kundeservice.

10 Sorg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt for brug.

11 Dak **IKKE** indsugningsventilen eller udluftningsventilen under tilberedning. Hvis du gor det, bliver maden ikke tilberedt ens, og apparatet kan blive beskadiget eller overophede.

12 Inden du placerer den aftagelige keramisk belagte gryde i hovedenheden, skal du sørge for at gryden og enheden er rene og tørre ved at tørre efter med en blød klud.

13 Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet, end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** i biler eller bade i bevagelse. Ma **IKKE** anvendes udendors. Forkert brug kan resultere i skader.

14 Kun til brug pa kokkenbord. Sorg for, at overfladen er plan, ren og tor. Apparatet ma **IKKE** flyttes, mens det er i brug.

15 Apparatet ma **IKKE** placeres i narheden af en kant under brug.

16 Brug **IKKE** udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja. Brug ikke udstyret i en mikrobolgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehoret pa keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller en pa grill. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medfore brand, elektrisk stod eller skader.

17 Nar du bruger dette apparat, skal du sorge for, at der er god plads til alle sider, sa luften kan cirkulere.

18 Sorg **ALTID** for, at kurven er lukket ordentligt, for du tander.

19 **BRUG IKKE** apparatet uden den aftagelige keramisk belagte madlavnings gryde installeret.

GEM DISSE ANVISNINGER

20 Brug **IKKE** dette apparat til dybstegning

21 Du ma **IKKE** anbringe apparatet pa varme overflader eller i narheden af gas eller elektriske brandere eller i en opvarmet ovn.

22 Undga, at maden rorer varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i. Hvis du fylder for meget i, kan det forarsage personskade eller andre skader, og det kan pavirke den sikre brug af apparatet.

23 Stikkets spanding kan variere og kan pavirke apparatets ydeevne. For at undga mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at male temperaturen i maden, sa du er sikker pa, at det har faet nok.

24 Hvis apparatet udsender sort rog, skal du slukke ojeblikkeligt. Vent til rogen er stoppet, for du fjerner udstyret.

25 Ror **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undga forbrandinger eller anden personskade, skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets handtag.

26 Var yderst forsigtig, nar der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forarsage personskade.

27 Spildt mad kan forarsage forbrandinger. Hold apparat og ledning uden for borns rakkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hange ud over kanten af bordet eller rore ved varme overflader.

28 Panden og risten bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undga fysisk kontakt, nar du fjerner kurven eller panden fra apparatet. Stil **ALTID** panden eller kurven pa en varmeresistent overflade. Ror IKKE ved udstyr under eller lige efter brug.

29 Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn

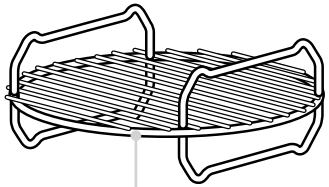
30 Tag ud af stikket, når den ikke er brug og inden rengøring. Lad afkøle inden du rengør, skiller ad, sætter ind eller tager dele af samt opbevarer.

31 UNDGÅ rengøring med metalgryde-svamp. Dele kan falde af svampen og ramme de elektriske dele og derved kan der opstå risiko for elektrisk stød.

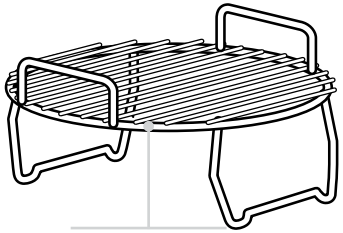
32 Se afsnittet om rengoring og vedligeholdelse for regelmassig vedligeholdelse af apparatet.

	Indikerer at læse og gennemgå instruktioner for at forstå betjening og brug af produktet.
	Indikerer tilstedeværelsen af en fare, der kan forårsage personskade, død eller væsentlig tingskade, hvis advarslen omfattet af dette symbol, ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Brug altid håndbeskyttelse for at undgå brændskader.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

DELE & TILBEHØR



Midterste rille
(findes ikke i alle modeller)



Rille til grill
(findes ikke i alle modeller)

Indsugningsventil



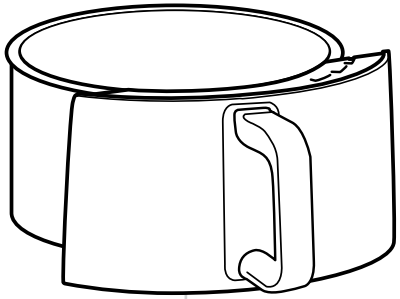
Kontrolpanel



Keramisk belagt rist

Udluftningsenhed
(pa bagsiden)

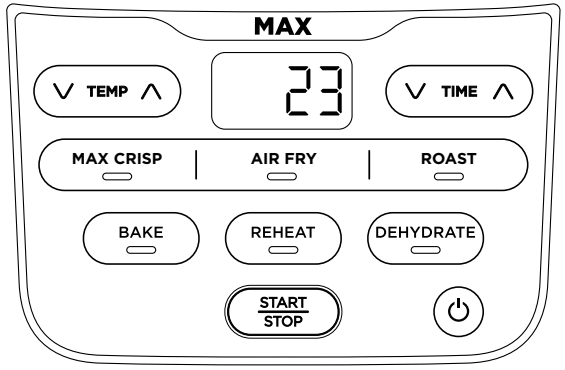
Hovedenhed
(strømledning ikke afbilledet)



Keramisk belagt pande

Besøg **ninjakitchen.eu** for at bestille nye reservedele og tilbehør.

LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE



Nar tiden indstilles, viser det digitale display TT:MM.
Displayet viser nu 23 minutter.

FUNKTIONSKNAPPER

MAX CRISP: Bruges til at give frossen mad mere sprødhed og knas med kun lidt, eller ingen, olie.

AIR Fry: Brug denne funktion, nar din mad skal vare ekstra sprod og knasende uden ret meget olie.

ROAST: Brug den som stegeovn til mort kod, bagte lakkerier med mere.

BAKE: Lav lækkert bagværk og desserter.

REHEAT: Giv nyt liv til madrester ved at varme dem stille og roligt op, hvilket giver dig et lakkert, sprodt resultat.

DEHYDRATE: For sunde snacks kan du dehydrere kod, frugt og grontsager.

BETJENINGSKNAPPER

TEMP-pile: Brug TEMP-pilene og til at justere temperaturen både før ▲ og ▼ under madlavning (undtagen Max Crisp)

TIME pile: Brug TIME-pilene ▲ og ▼ for at justere varigheden ved alle funktioner før og under tilberedning.

START/STOP-knap: Nar du har valgt varighed og temperatur, kan du starte ved at trykke pa START/STOP. Du kan stoppe nar som helst ved at trykke pa denne knap igen

⏻ Afbryderen stopper alle programmer.

BEMÆRK: Efter 10 minutter uden aktivitet på kontrolpanelet går apparatet i standby-tilstand. Afbryderknappen lyser svagt.

INDEN DEN TAGES I BRUG

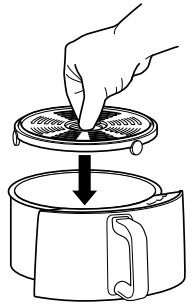
1. Fjern og kasser al indpakningsmateriale, markater og tape fra apparatet.
2. Fjern alt tilbehor fra pakken, og las manualen grundigt. Var sarligt opmarksom pa betjeningsvejledningen, advarsler og vigtige foranstaltninger, sa du undgar person- eller tingskade.
3. Vask den keramisk belagte gryde og rist med varmt sæbevand, og skyl derefter og tør dem grundigt. Gryden og risten kan også komme i opvaskemaskinen. Hovedenheden **MÅ ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.

SÅDAN BRUGER DU KOGEFUNKTIONERNE

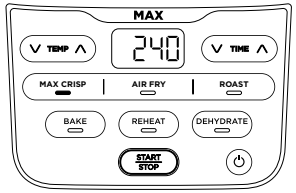
For at tande apparatet skal du forst satte stikket i en kontakt i vaggen. Tryk pa afbryderknappen. ⏻.

MAX CRISP

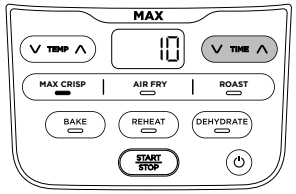
1 Sorg for, at risten er i panden.



2 Tryk på knappen MAX CRISP. Standard temperaturen vises. Temperaturen kan ikke justeres i Max Crisp funktionen.



3 Tryk pa pil op og ned for at justere tiden til den tilberedningstid, du skal bruge.

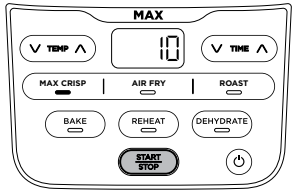


BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater, skal du lade apparatet forvarme i tre minutter, inden du tilføjer ingredienser.

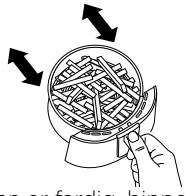
4 Put ingredienserne pa risten i panden. Indsat panden i apparatet.



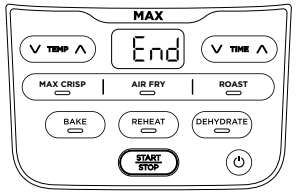
5 Tryk pa START/STOP for at satte den i gang.



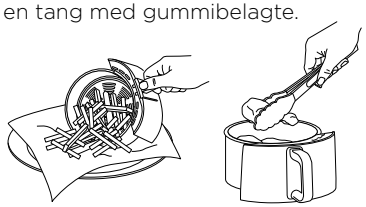
BEMÆRK: For at blande ingredienserne under madlavningen, skal du fjerne gryden og ryste frem og tilbage. Enheden vil automatisk holde pause, når gryden fjernes. Indsæt gryden igen, og apparatet fortsætter, hvor det slap.



6 Nar maden er fardig, bipper apparatet, og kontrolpanelets display viser END.

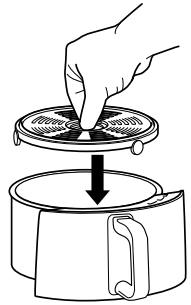


7 Fjern ingredienserne ved at halde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelagte.

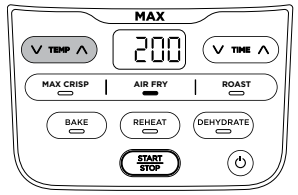


AIR FRY

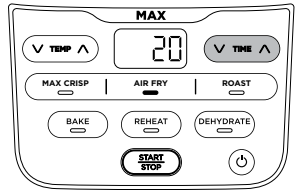
1 Sorg for, at risten er i panden.



2 Tryk pa AIR FRY-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene op og ned for at justere temperaturen til det, du onsker.

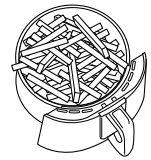


3 Tryk pa pil op og ned for at justere tiden til den tilberedningstid, du skal bruge.

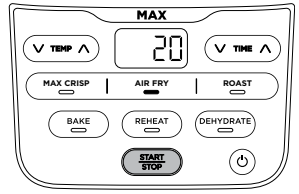


BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater, skal du lade apparatet forvarme i tre minutter, inden du tilføjer ingredienser.

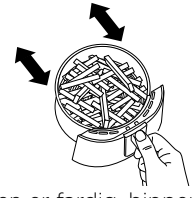
4 Put ingredienserne pa risten i panden. Indsat panden i apparatet.



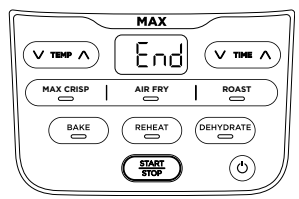
5 Tryk pa START/STOP for at satte den i gang.



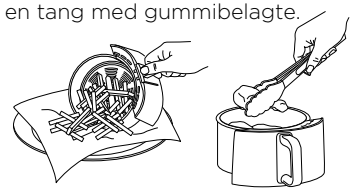
BEMÆRK: For at blande ingredienserne under madlavningen, skal du fjerne gryden og ryste frem og tilbage. Enheden vil automatisk holde pause, når gryden fjernes. Indsæt gryden igen, og apparatet fortsætter, hvor det slap.



6 Nar maden er fardig, bipper apparatet, og kontrolpanelets display viser END.



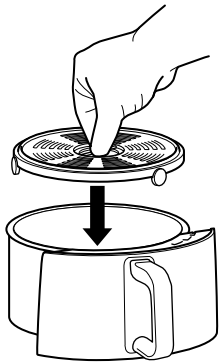
7 Fjern ingredienserne ved at halde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelagte.



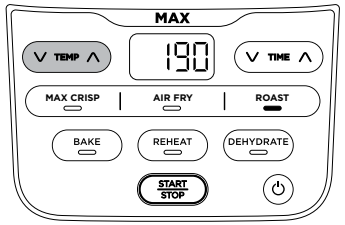
SÅDAN BRUGER DU KOGEFUNKTIONERNE

ROAST

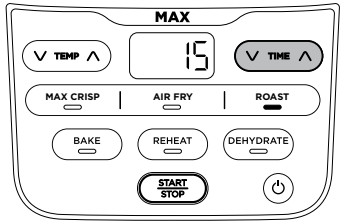
1 Sørg for, at risten er på plads efter behov.



2 Tryk pa ROAST-knappen.
Standardtemperaturen vises.
Brug pilene op og ned for at justere temperaturen til det, du onsker.

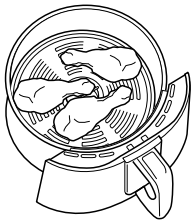


3 Tryk pa pil op og ned for at justere tiden til den tilberedningstid, du skal bruge.

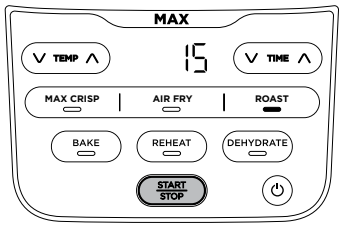


BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater, skal du lade apparatet forvarme i tre minutter, inden du tilføjer ingredienser.

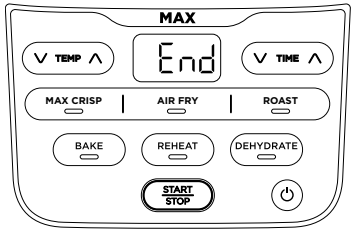
4 Put ingredienserne pa risten i panden. Indsat panden i apparatet.



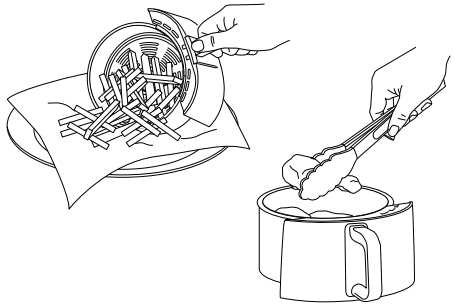
5 Tryk pa START/STOP for at satte den i gang.



6 Nar maden er fardig, bipper apparatet, og kontrolpanelets display viser END.

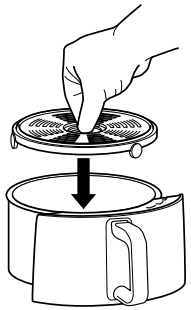


7 Fjern ingredienserne ved at halde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelagte.



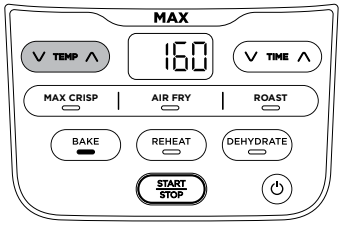
BAKE

1 Sørg for, at risten er på plads efter behov. Hvis du bruger en bageplade, er der ikke behov for risten.

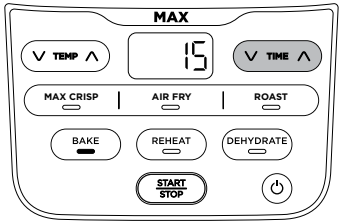


2 Tryk pa BAKE-knappen.
Standardtemperaturen vises.
Brug pilene op og ned for at justere temperaturen til det, du onsker.

BEMÆRK: For at konvertere opskrifter fra din almindelige ovn, skal du reducere temperaturen på Airfryer med 10 grader. Hold øje med maden ofte, for at undgå, at den får for lang tid.

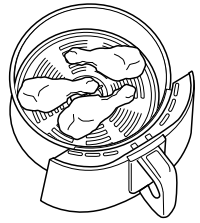


3 Tryk pa pil op og ned for at justere tiden til den tilberedningstid, du skal bruge.

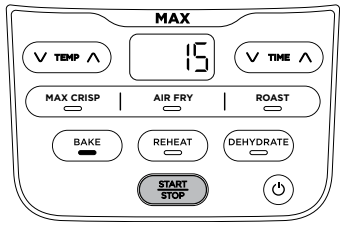


BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater, skal du lade apparatet forvarme i tre minutter, inden du tilføjer ingredienser.

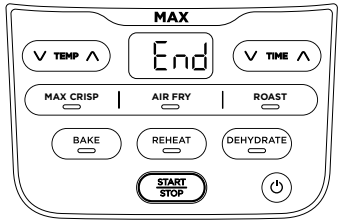
4 Put ingredienserne pa risten i panden. Indsat panden i apparatet.



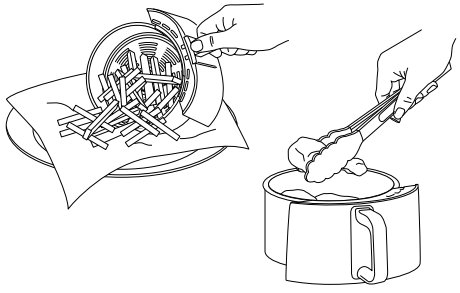
5 Tryk pa START/STOP for at satte den i gang.



6 Nar maden er fardig, bipper apparatet, og kontrolpanelets display viser END.



7 Fjern ingredienserne ved at halde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelagte.

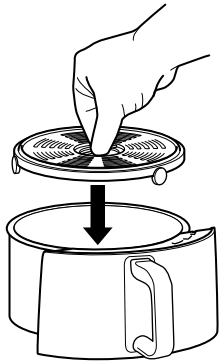


DANSK

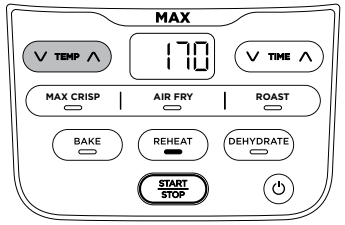
SÅDAN BRUGER DU KOGEFUNKTIONERNE

REHEAT

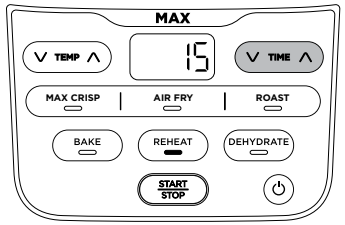
1 Sorg for, at risten er i panden.



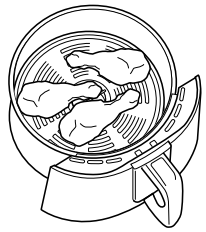
2 Tryk pa REHEAT-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene op og ned for at justere temperaturen til det, du onsker.



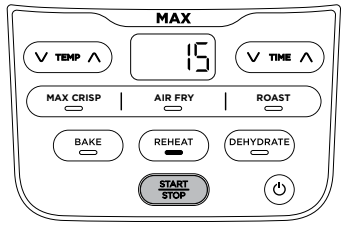
3 Klik på TID op- og nedpilene for at indstille opvarmningstid



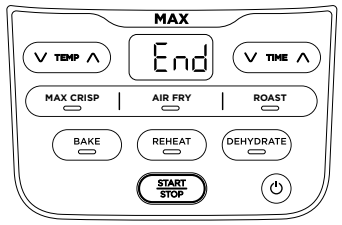
4 Put ingredienserne pa risten i panden. Indsat panden i apparatet.



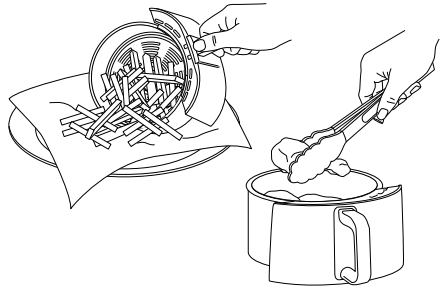
5 Klik på START/STOP for at begynde opvarmning.



6 Når opvarmning er gennemført, vil apparatet bippe, og der vil stå END på kontrolpanelet.

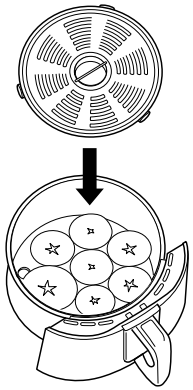


7 Fjern ingredienserne ved at halde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelagte.

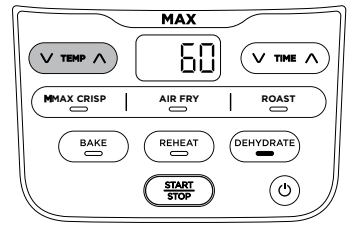


DEHYDRATE

1 Lag det forste lag ingredienser i bunden af panden. Sat derefter risten ned i panden, og lag det naste lag ingredienser pa den.



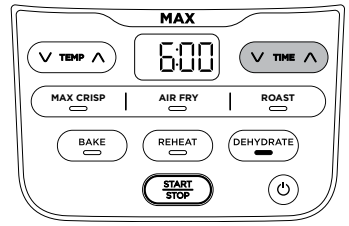
BEMÆRK: Du kan dehydrere mere pa en gang ved at bruge et stativ med flere hylder. Hvis stativet ikke folger med din model, kan du kobe den hos ninjakitchen.eu



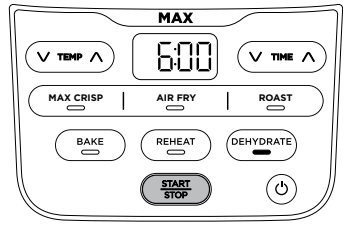
2 Indsat panden i apparatet.

3 Tryk pa DEHYDRATE-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene op og ned for at justere temperaturen til det, du onsker.

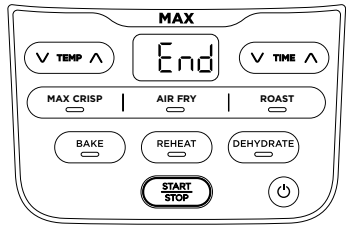
4 Klik på TID op- og nedpilene for at indstille den ønskede dehydreringstid.



5 Tryk pa START/STOP-knappen for at starte dehydreringen.



6 Nar dehydreringen er slut, bipper apparatet, og kontrolpanelets display viser END.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sådan rengøre du din airfryer

BEMÆRK: Hovedenheden ma **ALDRIG** komme i vand eller andre former for vaske. Hovedenheden ma **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.

Apparatet skal altid rengores efter brug.

1. Tag apparatet ud af stikkontakten, for du gor den ren.
2. Brug en fugtig klud til at rengore hovedenheden og kontrolpanelet. Brug ikke en grydesvamp.
3. Panden, risten og andet tilbehor kan vaskes i vaskemaskinen.
4. Hvis der sidder madrester fast i risten eller pa panden, sa sat dem ned i vasken, fyld dem med varmt sabevand, og lad det sta i blod.
5. Lufttor eller aftor alle dele efter brug.
6. Nar du rengor varmeelementet, eller hvis det er nodvendigt at skrubbe, skal du bruge rengoringsmiddel, der ikke ridser, eller flydende rengoringsmiddel med en nylonsvamp eller -borste.

NYTTIGE TIPS

1. For at maden far en javn brun farve skal du sorge for, at ingredienserne ligger i lige lag pa bunden af panden. De ma ikke ligge ovenpa hinanden. Hvis ingredienserne ligger ovenpa hinanden, skal du ryste panden, nar halvdelen af tiden er gaet.
2. Tilberedningstiden og temperaturen kan justeres pa ethvert tidspunkt under tilberedningen. Du skal bare trykke op eller ned pa TIME-/TEMP-pilene for at justere tiden eller temperaturen.
3. For at andre opskrifter fra konventionel ovn skal du reducere temperaturen pa din airfryer med 10 °C. Kig ofte til maden, sa du undgar, at det far for meget.
4. Vi anbefaler 3 minutters forvarmning. Du kan bruge den indbyggede timer til 3 minutters nedtalling.
5. Sommetider bliver let mad blast rundt af ventilatoren i airfryeren. For at undga dette, kan du satte maden fast (f.eks. det overste stykke brod i din sandwich) med cocktailstikker.
6. Risten haver ingredienserne i panden, sa luften cirkulerer under og rundt om den, sa din mad bliver sprodt over det hele.
7. Nar du har valgt en madlavningsfunktion, skal du trykke pa START/STOP-knappen, sa starter funktionen med det samme. Apparatet bruger standardtemperaturen og -tid.
8. For at opna det bedste resultat, skal du tage maden ud, nar tilberedningstiden er slut, sa den ikke far for meget.
9. For at opna det bedste resultat med friske grontsager og kartofler, skal du bruge mindst en spiseskefuld olie. Tilfoj olie efter behov for at opna den onskede sprodhed.
10. For at opna det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning. Sa kan du fjerne det, der har faet nok undervejs. Vi anbefaler, at du bruger en termometer, der viser temperaturen med det samme, sa du nemt kan overvage madens indvendige temperatur. Nar tilberedningstiden er slut, skal du tage maden ud med det samme, sa den ikke far for meget.

FEJLFINDINGSGUIDE

- **Hvorfor kan temperaturen ikke blive højere?**
  Den maksimale temperatur er 240˚C for Maksimal Sprødhed. Den maksimale temperatur er 200˚C for alle andre funktioner.
- **Hvor lang tid tager den om at blive varm, og hvordan ved jeg, når den er færdig?**
  Vi anbefaler 3 minutters forvarmning. For at forvarme, skal du vælge den ønskede funktion og temperatur, indstille tiden på tre minutter og trykke på Start/Stop.
- **Skal jeg lægge mine ingredienser i før forvarmning?**
  Det anbefales at opvarme apparatet i tre minutter, inden der kommes noget i.
- **I hvilke situationer bør jeg bruge Maksimal Sprødhed fremfor Airfry?**
  Du får de bedste resultater ved at bruge Maksimal Sprødhed til at lave færdiglavede, frosne retter, såsom pommes frites eller chicken nuggets.
- **Skal jeg tø maden op, inden jeg luftsteger den?**
  Det kommer an pa maden. Folg instruktionerne pa indpakningen.
- **Hvordan sætter jeg nedtællingen på pause?**
  Nedtællingstimeren sættes automatisk på pause, når du fjerner gryden fra apparatet. Du nulstiller timeren og standser madlavningsfunktionen ved at klikke på Start/Stop.
- **Kan panden stilles på mit køkkenbord?**
  Panden bliver varm under tilberedningen. Pas pa ved handtering, og stil den kun pa varmesikrede overflader.
- **Hvordan ved jeg, hvornår jeg skal bruge risten?**
  Brug risten, når du gerne vil have, at din mad skal være sprød. Risten hæver maden i gryden, så der kan komme luft ind under og ingredienserne tilberedes jævnt.
- **Min mad blev ikke tilberedt.**
  Sørg for, at gryden 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 gryden. De må ikke ligge ovenpå hinanden. Ryst løse ingredienser under tilberedningen for ensartet sprødhed. Tilberedningstiden og temperaturen kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Klik blot på enten TIME eller TEMP-knapperne.
- **Min mad har fået for meget.**
  For at opna det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning. Sa kan du fjerne det, der har faet nok undervejs. Tag maden ud, nar tilberedningstiden er slut, sa du undgar, at den far for meget.
- **Hvorfor flyver min mad rundt under tilberedning?**
  Sommetider bliver let mad blast rundt af ventilatoren i airfryeren. For at undga dette, kan du satte maden fast (f.eks. det overste stykke brod i din sandwich) med cocktailstikker.
- **Kan jeg luftstege våde ingredienser?**
  Ja, men du skal bruge den korrekte paneringsteknik. Det er vigtigt, at du først bruger mel, så æg og til sidst brødkrummer. Sørg for, at trykke paneringen fast på maden, så den bliver siddende. Løs panering kan blive blæst af på grund af apparatets kraftige ventilator.
- **Apparatet bipper.**
  Din mad er fardig.
- **Skærmen gik i sort.**
  Apparatet er i standby-tilstand. Tryk pa tand/sluk-knappen for at tande apparatet igen.
- **Der vises et "E" på displayet. Apparatet fungerer ikke, som det skal.**
  Apparatet fungerer ikke, som det skal.

  Du kan finde online-support på ninjakitchen.eu

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Nar du kober et produkt i Danmark som forbruger, har du fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "lovbestemte rettigheder"). Du kan gore disse lovbestemte rettigheder galdende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog sa sikre pa vores produkters ("produkter") kvalitet, at vi giver dig en yderligere fabriksgaranti pa op til to ar. Denne garanti galder kun, hvis produktet kobes i ny og ubrugt tilstand. Disse vilkar og betingelser galder udelukkende vores garantier – dine lovbestemte rettigheder som kober pavirkes ikke. Bemark venligst, at den 2-arige garanti er tilgangelig i alle EU-lande og i Storbritannien, hvis det ophorer med at vare et EU-land i garantiperioden.

Vilkarene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garantier, som gives af SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Tyskland) ("os", "vores" eller "vi"). Den pavirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem. Det samme galder, hvis du har kobt produktet direkte hos Ninja.

Ninja®-garantier

Et husholdningsapparat til kokkenet udgor en stor investering. Dit nye apparat skal fungere korrekt sa lange som muligt. Garantien, der folger med apparatet, er vigtig at tage i betragtning, da den afspejler, hvor megen tiltro producenten har til produktet og fabrikationskvaliteten. Du kan finde online-support pa www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

- Modelnr.
- Serienummer (kun hvis tilgangeligt)
- Produktets kobsdato (kvittering eller folgeseddel)

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

VIGTIGT

- Garantien dakker dit produkt i 2 ar fra og med kobsdatoen.
- Behold altid kvitteringen. Hvis du far brug for at anvende din garanti, skal vi bruge kvitteringen til at bekrafte de oplysninger, du giver os. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, vil det gore din garanti ugyldig.

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

Nar du registrerer din garanti, kan du valge at modtage vores nyhedsbrev med tips, rad og konkurrencer. Fa de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og lanceringer. Registreres garantien online, far du straks bekraftelse pa, at vi har modtaget dine oplysninger.

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas valg) af dit produkt, inklusive alle dele og alt arbejde i tilfalde af defekter i design, materialer og handvarksmassig udforelse (inklusive transportog forsendelsesomkostninger). Vores garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

Hvad dækker garantien ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade, fejl forarsaget af uforsigtig brug eller behandling, misbrug, forsommelse, skodeslos betjening eller handtering af kokkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med den Ninja®-betjeningsvejledning, der fulgte med din maskine.
- Brug af kokkenapparatet til andre formal end normal husholdningsbrug.
- Brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med brugsanvisningerne.
- Brug af dele og tilbehor, der ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Fejlinstallering (bortset fra nar installeringen er udfort af Ninja®).
- Reparationer eller andringer udfort af andre end Ninja eller Ninjas reprasentanter, medmindre du kan dokumentere, at de reparationer eller andringer, der er udfort af andre, ikke er relaterede til den defekt, som du gor garantien galdende for.

Hvad sker der, når garantien udløber?

Shark fremstiller ikke produkter, sa de kun holder i begranset tid. Vi ved, at vores kunder kan onske at reparere deres stovsugere, efter at garantien er udlobet. I sa fald du kan finde online-support pa www.ninjakitchen.eu.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehor er udviklet af de samme teknikere, der ogsa har udviklet dit Ninjakokkenapparat. Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, reservedele og tilbehor til alle Ninja-maskiner pa www.ninjakitchen.eu.

Husk, at brug af uoriginale Ninja-dele kan gore din fabriksgaranti ugyldig. Dine lovmassige rettigheder pavirkes dog ikke.

HERZLICHEN
DANK FÜR DEN KAUF DES NINJA® HEISSLUFTFRITTEUSE MAX

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerat

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschaft: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 1750W

TIPP: Sie finden die Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Ruckseite des Gerats 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 Recycling zurücknehmen.

CONTENTS

Wichtige Sicherheitshinweise **19**

Teile und Zubehör **21**

Einführung in Ihre Air Fryer (Heisluftfritteuse). **22**
Funktionstasten (Heisluftfritteuse) 22
Bedientasten 22

Vor dem ersten Gebrauch **22**

Nutzung der Kochfunktionen **23**
Max Crisp. 23
Air Fry 24
Roast 25
Bake 26
Reheat 27
Dehydrate 28

Reinigung und Pflege **29**
Reinigung Ihrer Air Fryer (Heisluftfritteuse) 29

Hilfreiche Tipps **29**

Anleitung zur Fehlerbehebung **30**

Produktregistrierung **31**

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie Ihren Ninja® Max Heißluftfritteuse.

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

⚠ WARNUNG

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 Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.

3 Um eine Erstickungsgefahr fur Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Gerates.

4 Kinder durfen nicht mit dem Gerat spielen.

5 **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.

6 **NIEMALS** dieses Gerat an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschliesen.

7 **NIEMALS** mit einem Verlangerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um das Risiko zu verringern, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel ergreifen oder sich verfangen, oder dass Personen uber ein langeres Kabel stolpern.

8 Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie das Kabel, die Stecker, oder das Gehäuse der Haupteinheit **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Kochen Sie nur in dem mitgelieferten Topf.

9 Uberprufen Sie regelmasig das Gerat und das Netzkabel . Verwenden Sie das Gerat **NICHT**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschadigt ist . Wenn das Gerat nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschadigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.

10 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerat vor dem Gebrauch richtig montiert ist.

11 **NICHT** das Lufteinlass- oder Luftauslassventil bei geschlossenem Crisping-Deckel abdecken . Dadurch wird ein gleichmasiges Garen verhindert und das Gerat kann beschadigt oder uberhitzt werden.

12 Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen der herausnehmbaren Kochpfanne in die Basiseinheit, dass die Pfanne und die Basiseinheit sauber und trocken sind, indem Sie diese mit einem weichen Tuch abwischen.

13 Dieses Gerat ist nur fur den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. **NICHT** dieses Gerat fur anderen als seinen vorgesehenen Verwendungszweck verwenden. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. **NICHT** im Freien verwenden. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen fuhren.

14 Nur fur den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt . Stellen Sie sicher, dass die Oberflache eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie sicher, dass die Oberflache eben, sauber und trocken ist.

15 Stellen Sie das Gerat wahrend des Betriebes **NICHT** nahe der Kante einer Arbeitsplatte.

16 **KEIN** Zubehor verwenden, welches nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird. Stellen Sie Zubehor nicht in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Konvektionsofen, einen herkommlichen Ofen, ein Cerankochfeld, eine elektrische Spule, einen Gasbrenner oder einen Grill. Die Verwendung von Zubehorteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen fuhren.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

17 Achten Sie bei der Verwendung dieses Gerats darauf, dass oben und an allen Seiten genugend Platz fur die Luftzirkulation vorhanden ist.

18 **IMMER** sicherstellen, dass der Korb vor dem Betrieb ordnungsgemas geschlossen ist.

19 Das Gerat **NICHT** verwenden, wenn der abnehmbare Kochtopf nicht installiert ist.

20 Dieses Gerat **NICHT** zum Frittieren verwenden.

21 Das Gerat **NICHT** auf oder neben einen Heisgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen stellen.

22 Vermeiden Sie, dass Lebensmittel die Heizelemente beruhren. Beim Kochen **NICHT** uberfullen. Eine Uberfullung kann zu Verletzungen oder Sachschaden fuhren oder den sicheren Gebrauch des Gerates beeintrachtigen.

23 Steckdosenspannungen konnen variieren und die Leistung Ihres Produkts beeintrachtigen. Um mogliche Krankheiten zu vermeiden, uberprufen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht ge- mas den empfohlenen Temperatu- ren gekocht wurde.

24 Sollte das Gerat schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhort, bevor Sie Kochzubehor entfernen.

25 Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgraupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten sowie Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti konnen beim Kochen schaumen und spritzen, wodurch das Druckablassventil verstopft wird . Diese und ahnliche Lebensmittel, die beim Kochen an Volumen zunehmen (z . B . Trockengemuse, Bohnen, Getreide und Reis) sollten nur nach einem Rezept von Ninja Foodi in einem Schnellkochtopf zubereitet werden.

26 Wenn das Gerat heise Speisen enthalt, ist auserste Vorsicht geboten. Unsachgemaser Gebrauch kann zu Verletzungen fuhren.

27 Verschuttete Lebensmittel konnen schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerat und Kabel von Kindern fern. **NICHT** das Kabel uber Kanten von Tischen oder Theken hangen lassen oder heise Oberflachen beruhren lassen.

28 Die Pfanne und die Crisper-Platte werden wahrend des Garvorgangs extrem heis. Vermeiden Sie Korperkontakt wahrend Sie den Korb oder die Platte aus dem Gerat nehmen. Legen Sie den Korb oder die Platte nach dem Entfernen **IMMER** auf eine hitzebestandige Oberflache. Beruhren Sie das Zubehor **NICHT** wahrend oder unmittelbar nach dem Garen.

29 Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt.

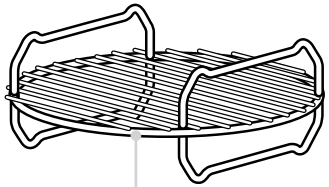
30 Das Gerät nach Gebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz trennen. Das Gerät vor der Reinigung und dem Entfernen oder Einsetzen von Zubehör abkühlen lassen.

31 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

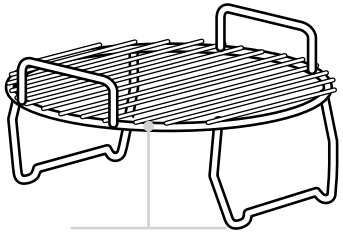
32 Informationen zur regelmasigen Wartung des Gerates finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung.

	Weist darauf hin, dass die Anleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung ignoriert wird.
	Den Kontakt mit heißen Oberflächen unbedingt vermeiden. Immer einen Handschutz verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Nur für Innenräume und den Hausgebrauch vorgesehen.

TEILE & ZUBEHÖR



Gestell mit Mittelschiene
(nicht bei allen Modellen enthalten)



Grillgestell
(nicht bei allen Modellen enthalten)

Lufteinlassventil



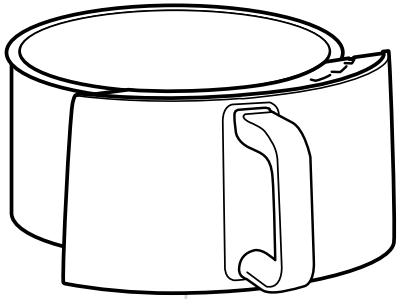
Bedienfeld



Crisper-Platte mit
Keramikbeschichtung

Luftaustrittsoffnung
(an der Ruckseite)

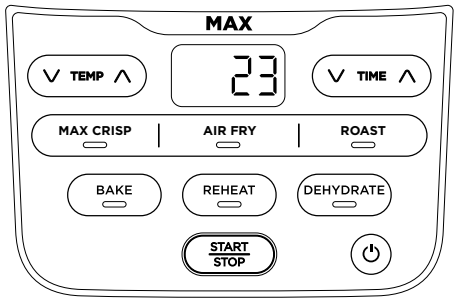
Haupteinheit
(Netzkabel nicht abgebildet)



Pfanne mit
Keramikbeschichtung

Um Ersatzteile und Zubehor zu bestellen, besuchen Sie **ninjakitchen.eu** oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 000 9063

EINFÜHRUNG IN IHRE AIR FRYER
(HEISLUFTFRITTEUSE)



Beim Einstellen der Zeit wird auf der digitalen Anzeige HH:MM angezeigt.
Das Display zeigt momentan 23 Minuten an.

FUNKTIONSTASTEN

MAX CRISP: Funktion für gefrorene Lebensmittel, sorgt für krosse und knackige Speisen mit wenig oder ohne Öl.

AIR FRY: Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem Ol knusprig und knackig zu machen.

ROAST: Verwenden Sie das Gerat als Ofen fur zartes Fleisch, gebackene Leckereien und mehr.

BAKE: Zaubern Sie leckere Backwaren und Desserts.

REHEAT: Durch vorsichtiges Erwarmen schmecken selbst Speisen vom Vortag frisch und richtig schon knusprig.

DEHYDRATE: Dehydrieren Sie Fleisch, Obst und Gemuse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

BEDIENTASTEN

TEMP-Pfeile: Verwenden Sie die TEMP-Pfeile rauf ▲ und runter ▼ zu die Kochtemperatur vor oder während der Kochen. (außer Max Crisp)

TIME-Pfeile: Verwenden Sie die TIME-Pfeile nach oben ▲ und unten ▼, um die Garzeit bei einer beliebigen Funktion einzustellen.

START/STOP Taste: Nach der Einstellung der Zeit und der Temperatur beginnen Sie den Garvorgang, indem Sie die START/STOP-Taste drucken. Sie konnen den Garvorgang jederzeit beenden, indem Sie diese Taste erneut drucken.

⏻ Die Netztaste schaltet das Gerat aus und stoppt samtliche Garvorgange.

HINWEIS: Nach 10 Minuten ohne Eingabe auf dem Bedienfeld wechselt das Gerat in den Standby-Modus. Die Netztaste leuchtet schwach.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

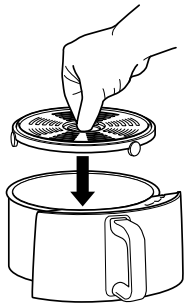
1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und alles Klebeband vom Gerat und entsorgen Sie dies.
2. Nehmen Sie samtliches Zubehor aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfaltig durch. Bitte beachten Sie dabei insbesondere die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschaden zu vermeiden.
3. Reinigen Sie die Pfanne und die Cripser-Platte mit Keramikbeschichtung mit heißem Seifenwasser und trocken Sie sie gut ab. Pfanne und Platte sind auch spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine.

NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

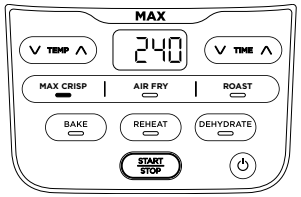
Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um das Gerat einzuschalten. Drucken Sie die EIN/AUS-Taste. ⏻.

MAX CRISP

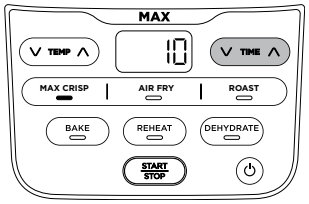
1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper- Platte in der Pfanne befindet.



2 Drücken Sie auf die Taste MAX CRISP. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Bei der Funktion MAX CRISP kann die Temperatur nicht eingestellt werden.



3 Drucken Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die gewunschte Garzeit einzustellen.

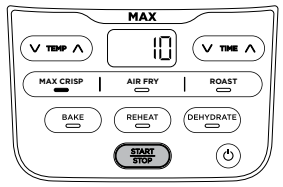


HINWEIS: Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät zuerst 3 Minuten vorheizen und anschließend die Zutaten hinzufügen.

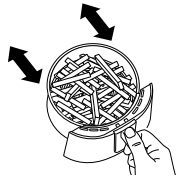
4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerat.



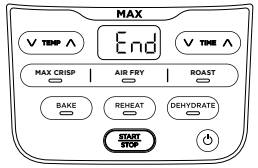
5 Drucken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



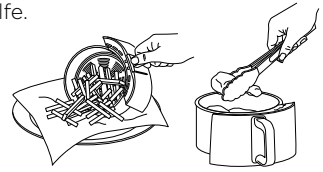
HINWEIS: Um die Zutaten während des Garvorgangs zu wenden, nehmen Sie die Pfanne heraus und schwenken Sie sie. Beim Entfernen der Pfanne schaltet die Haupteinheit automatisch ab. Wenn Sie die Pfanne wieder hineinschieben, wird der Garvorgang fortgesetzt.



6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und au Bedienfeld erscheint END.

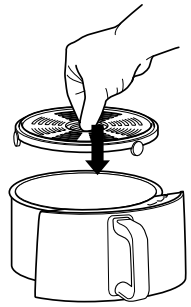


7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.

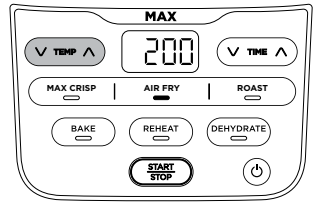


AIR FRY

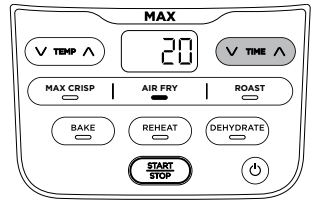
1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



2 Drücken Sie die „Air Fry"-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

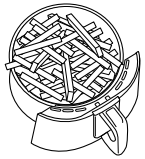


3 Drücken Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

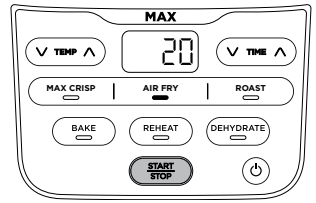


HINWEIS: Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät zuerst 3 Minuten vorheizen und anschließend die Zutaten hinzufügen.

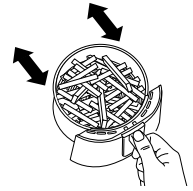
4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



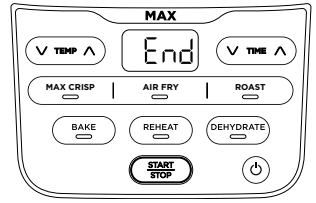
5 Drücken Sie auf START/ STOP, um den Garvorgang zu starten.



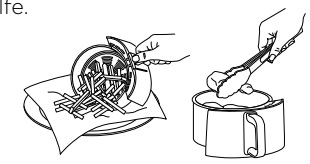
HINWEIS: Um die Zutaten während des Garvorgangs zu wenden, nehmen Sie die Pfanne heraus und schwenken Sie sie. Beim Entfernen der Pfanne schaltet die Haupteinheit automatisch ab. Wenn Sie die Pfanne wieder hineinschieben, wird der Garvorgang fortgesetzt.



6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerat und auf dem Bedienfeld erscheint END.



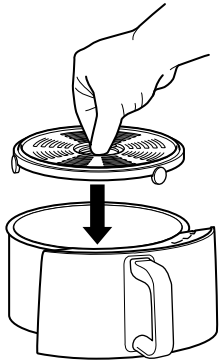
7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.



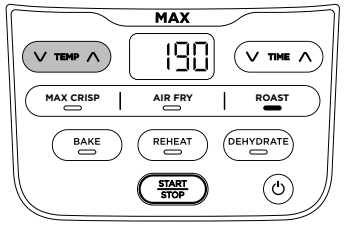
NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

ROAST

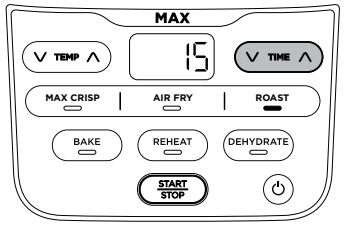
1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper- Platte in der Pfanne befindet.



2 Drucken Sie die „Roast“-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die gewunschte Temperatur einzustellen.

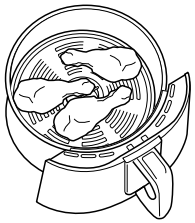


3 Drucken Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die gewunschte Garzeit einzustellen.

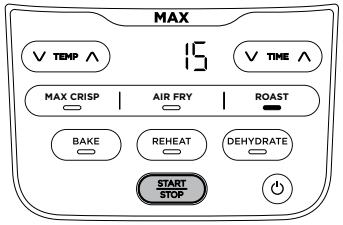


HINWEIS: Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät zuerst 3 Minuten vorheizen und anschließend die Zutaten hinzufügen.

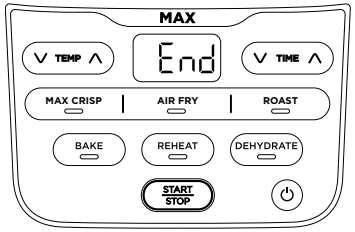
4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerat.



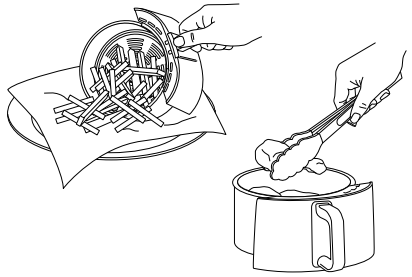
5 Drucken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerat und auf dem Bedienfeld erscheint END.

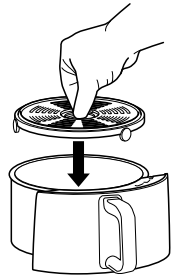


7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.



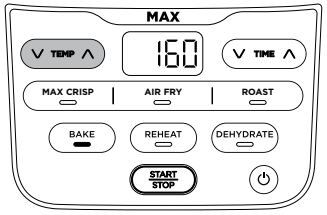
BAKE

1 Stellen Sie bei Bedarf sicher, dass die Crisper-Platte richtig platziert ist. Wenn Sie eine Backform verwenden, wird die Crisper-Platte nicht benotigt.

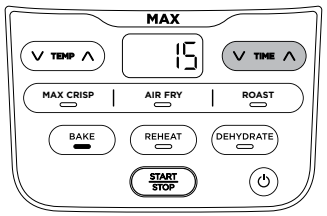


2 Drucken Sie die „BAKE“-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die gewunschte Temperatur einzustellen.

HINWEIS: Um herkömmliche Ofenrezepte mit der Heißluftfritteuse zuzubereiten, sollten Sie die Temperatur des Geräts um 10 °C reduzieren. Behalten Sie das Essen im Auge, damit es nicht verkocht.

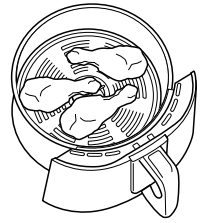


3 Drucken Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die gewunschte Garzeit einzustellen.

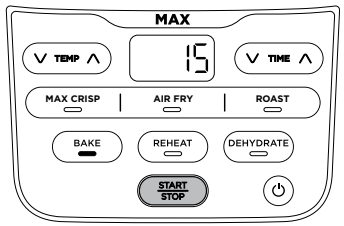


HINWEIS: Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät zuerst 3 Minuten vorheizen und anschließend die Zutaten hinzufügen.

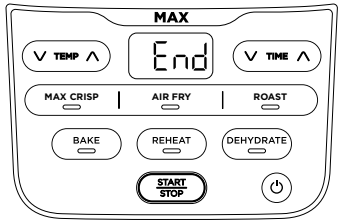
4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerat.



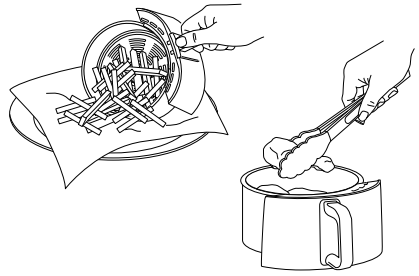
5 Drucken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerat und auf dem Bedienfeld erscheint END.



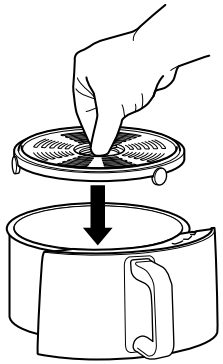
7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.



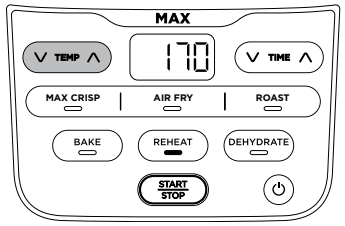
NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

REHEAT

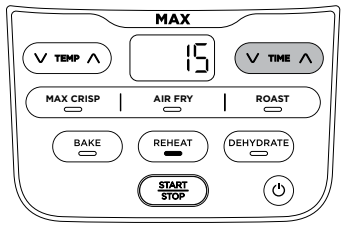
1 Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



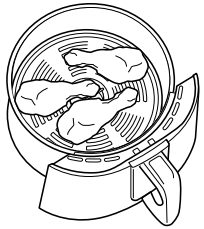
2 Drucken Sie die „REHEAT"-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMPPfeile nach oben und unten, um die gewunschte Temperatur einzustellen.



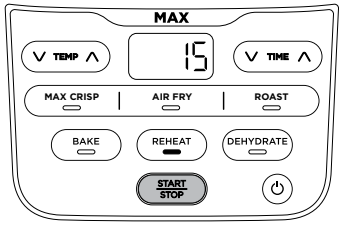
3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die Aufwärmzeit einzustellen.



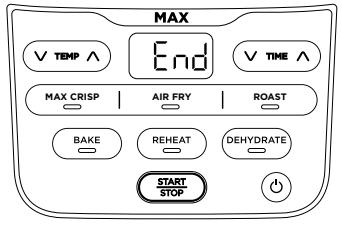
4 Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerat.



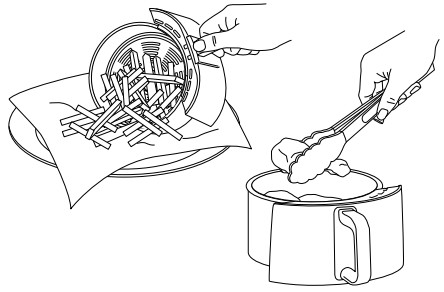
5 Drücken Sie auf START/STOP zum Aufwärmen.



6 Nach Abschluss des Aufwärmvorgangs piept das Gerät und auf dem Bedienfeld erscheint die Anzeige „End".

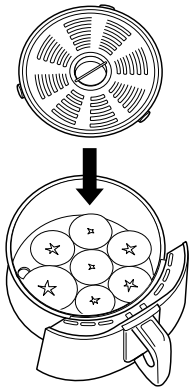


7 Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensilien zur Hilfe.

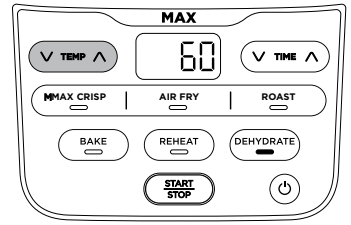


DEHYDRATE

1 Verteilen Sie die erste Schicht Zutaten auf dem Boden der Pfanne. Legen Sie anschliesend die Crisper-Platte in die Pfanne und verteilen Sie eine zweite Schicht Zutaten auf der Crisper-Platte.



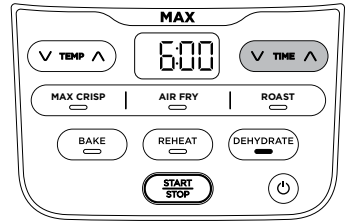
HINWEIS: Mit dem Multi-Gestell konnen Sie Ihre Dehydrierungskapazitat erhohen. Wenn das Gestell nicht im Lieferumfang Ihres Modells enthalten ist, konnen Sie es hier kaufen.



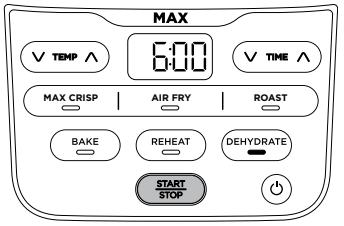
2 Schieben Sie die Pfanne in das Gerat.

3 Drucken Sie die „DEHYDRATET"-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMPPfeile nach oben und unten, um die gewunschte Temperatur einzustellen.

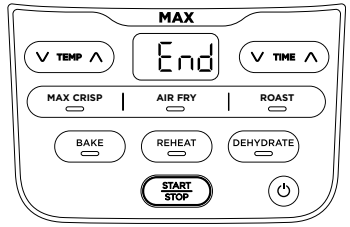
4 Verwenden Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Zeit für den Dehydriervorgang einzustellen.



5 Drucken Sie die START/STOP-Taste, um den Dehydriervorgang zu starten.



6 Nach dem Dehydriervorgang, the unit will make a beep sound and END will appear on the control panel display. control panel display.



REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung ihrer Air Fryer

HINWEIS: Tauchen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flussigkeiten. Reinigen Sie die Haupteinheit NIEMALS in der Geschirrspulmaschine.

Das Gerat muss nach jedem Gebrauch grundlich gereinigt werden.

1. Trennen Sie das Gerat vor der Reinigung vom Stromnetz.
2. Reinigen Sie die Haupteinheit und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Auf keinen Fall einen Scheuerschwamm verwenden.
3. Die Pfanne, die Crisper-Platte und sonstiges Zubehor konnen in der Geschirrspulmaschine gereinigt werden.
4. Wenn Speisereste an der Crisper-Platte oder der Pfanne kleben, legen Sie diese zum Einweichen in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser.
5. Lassen Sie samtliche Teile nach dem Gebrauch an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.

HILFREICHE TIPPS

1. Um eine gleichmasige Braunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmasig auf dem Boden der Pfanne verteilt sind und diese sich nicht uberlappen. Falls sich Zutaten uberlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Halfte der Garzeit zu schutteln.
2. Die Garzeit und die Temperatur konnen wahrend des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drucken Sie einfach die ZEIT- oder TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die Zeit oder die Temperatur anzupassen.
3. Um Rezepte Ihres herkommlichen Ofens umzuwandeln, sollten Sie die Temperatur der Heisluftfritteuse um 10 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.
4. Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Sie konnen den eingebauten Timer verwenden, um einen 3-minutigen Countdown einzustellen.
5. Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumblast. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspies fixieren.
6. Dank der Crisper-Platte befinden sich die Zutaten in erhohter Position in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie rundum knusprig werden.
7. Nachdem eine Garfunktion ausgewahlt wurde, konnen Sie die START/ STOPTaste drucken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerat lauft mit der Standardtemperatur und -zeit.
8. Fur beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
9. Fur beste Ergebnisse bei frischem Gemuse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Essloffel Ol verwenden. Fugen Sie nach Belieben mehr Ol hinzu, um die gewunschte Knusprigkeit zu erreichen.
10. Fur beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen uberprufen und das Essen herausnehmen, wenn die gewunschte Braunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Uberwachung der Innentemperatur von Lebensmitteln. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

- **Warum wird meine Temperatur nicht höher?**
  Die Höchsttemperatur für die Funktion MAX CRISP beträgt 240 °C. Bei allen anderen Funktionen liegt sie bei 200 °C.
- **Wie lange dauert das Vorheizen und woher weiß ich, wann es beendet ist?**
  Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Zum Vorheizen wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur aus, stellen die Zeit auf 3 Minuten ein und drücken auf START/STOP.
- **Soll ich meine Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?**
  Es wird empfohlen, das Gerat 3 Minuten vorzuheizen und anschliesend die Zutaten hinzuzufugen.
- **Wann sollte ich die Funktion MAX CRISP anstelle von AIR FRY verwenden?**
  Die Funktion MAX CRISP eignet sich sehr gut bei Tiefkühlkost wie Pommes frites oder Chicken Nuggets.
- **Muss ich gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren auftauen?**
  Das hangt von der Art der Lebensmittel ab. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- **Wie halte ich den Countdown an?**
  Wenn die Pfanne aus der Haupteinheit genommen wird, hält der Countdown automatisch an. Durch Drücken auf START/STOP während des Garens wird die Garfunktion angehalten und der Timer zurückgesetzt.
- **Kann ich die Pfanne auf der Arbeitsplatte abstellen?**
  Die Pfanne erwarmt sich wahrend des Garvorgangs. Gehen Sie vorsichtig mit ihr um und stellen Sie sie nur auf hitzebestandigen Oberflachen ab.
- **Woher weiß ich, wann ich die Crisper-Platte verwenden muss?**
  Verwenden Sie die Crisper-Platte, wenn Sie knusprige Speisen wünschen. Die Platte sorgt dafür, dass das Gargut höher in der Pfanne lagert, sodass Luft darunter durchströmen kann, wodurch die Zutaten gleichmäßig gegart werden.
- **Mein Essen ist nicht gar.**
  Achten Sie darauf, dass die Pfanne während des Garvorgangs vollständig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilt sind und diese sich nicht überlappen.

  Schwenken Sie lose Zutaten, um eine einheitliche Knusprigkeit zu bekommen. Garzeit und Temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die Tasten TIME oder TEMP und verwenden Sie dann die Pfeiltasten zum Einstellen.
- **Mein Essen ist verkocht.**
  Fur beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen uberprufen und das Essen herausnehmen, wenn die gewunschte Braunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- **Warum wird mein Essen während des Frittierens in der Fritteuse herumgeblasen?**
  Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumblast. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspies fixieren.
- **Kann ich feuchte, mit Backteig überzogene Zutaten mit Luft frittieren?**
  Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniermethode. Es ist wichtig, das Gargut zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Drücken Sie die Semmelbrösel fest an, damit die Panade gut klebt. Der leistungsstarke Ventilator des Geräts kann eine zu lose Panade abblasen.
- **Das Gerät piept.**
  Ihr Essen ist fertig gegart.
- **Die Anzeige wurde schwarz.**
  Das Gerat befindet sich im Standby-Modus. Drucken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerat wieder einzuschalten.
- **Auf der Anzeige erscheint die Meldung „E“.**
  Das Gerät funktioniert nicht richtig. Sie bitte den Kundendienst unter der Rufnummer 0800 000 9063.

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

In den nachstehenden Bedingungen werden die Bedingungen und der Umfang unserer Garantien beschrieben, die von der SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Deutschland) („uns“, „unser“, „wir“) gegeben werden. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kauf und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja®-Garantie

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

WICHTIG

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Air Fryer Max

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu

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: 1750W

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



This marking indicates this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

CONTENTS

Important Safeguards 35

Parts & Accessories 37

Getting to Know Your Air Fryer 38
Function Buttons 38
Operating Buttons 38

Before First Use 38

Using the Cooking Functions 39
Max Crisp. 39
Air Fry 40
Roast 41
Bake 42
Reheat 43
Dehydrate 44

Cleaning & Maintenance 45
Cleaning Your Air Fryer 45

Helpful Tips 45

Troubleshooting Guide 46

Product Registration 47

IMPORTANT SAFEGUARDS
HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja® Air Fryer Max.

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 To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.

4 Children shall not play with the appliance.

5 **NEVER** use electrical socket below counter.

6 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.

7 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.

8 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the pan provided.

9 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

10 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.

12 **DO NOT** cover the air intake vent or air socket vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

13 Before placing removable ceramic-coated pan into the main unit, ensure pan 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 When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.

19 **ALWAYS** ensure pan is properly closed before operating.

20 **DO NOT** use the appliance without the removable ceramic-coated cooking pan installed.

21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

22 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

23 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.

24 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.

25 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.

26 **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.

27 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.

28 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.

29 The pan and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the pan or plate from the appliance. **ALWAYS** place pan or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

30 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

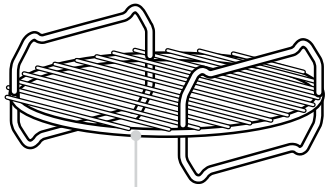
31 Unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, dissasembly, putting in or taking off parts and storage.

32 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

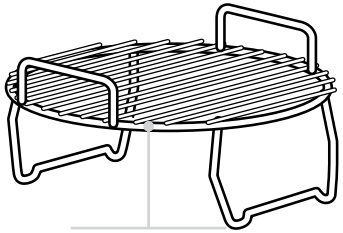
33 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

	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.

PARTS & ACCESSORIES



Mid-Level Rack
(not included with all models)



Grill Rack
(not included with all models)

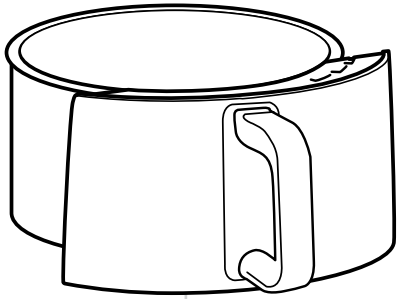
Air Intake Vent



Control Panel



Ceramic-Coated
Crisper Plate



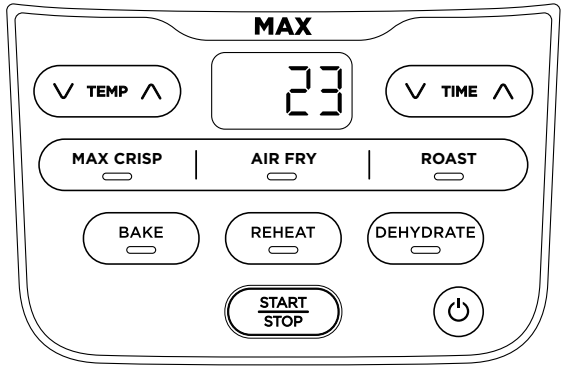
Ceramic-Coated Pan

Air Outlet Unit
(located on back)

Main Unit
(power cord not shown)

To order additional parts and accessories, visit **ninjakitchen.eu** or contact Customer Service at **0800 000 9063**

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



When setting time, the digital display shows HH:MM.
Display currently reads 23 minutes.

FUNCTION BUTTONS

MAX CRISP: Use to give frozen foods extra crispiness and crunch with little to no oil.

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

ROAST: Use the unit as a roaster oven for tender meats, vegetables and more.

BAKE: Create tasty baked treats and desserts.

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

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

OPERATING BUTTONS

TEMP arrows: Use the up ▲ and down ▼ TEMP arrows to adjust the cook temperature in any function except Max Crisp before or during cooking.

TIME arrows: Use the up ▲ and down ▼ TIME arrows to adjust the cook time in any function before or during cooking.

START/STOP button: After selecting the time and temperature, start cooking by pressing the START/STOP button. You can stop cooking at any time by pressing the button again.

⏻ The Power button shuts off the unit and stops all cooking modes.

NOTE: After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode. The Power button will be dimly lit.

BEFORE FIRST USE

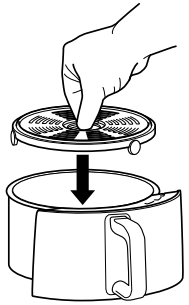
1. Remove and discard all packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
2. Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the ceramic-coated pan and crisper plate in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The pan and crisper plate are also dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

USING THE COOKING FUNCTIONS

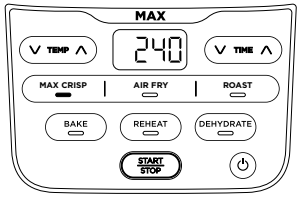
To turn on the unit, first plug the power cord into a wall socket. Press the power button ⏻.

MAX CRISP

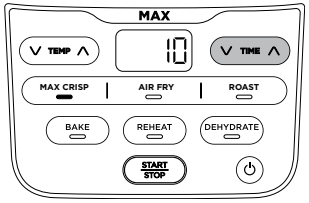
1 Ensure the crisper plate is in the pan.



2 Press the Max Crisp button. The default temperature setting will display. The temperature cannot be adjusted in the Max Crisp function.



3 Press the TIME up and down arrow buttons to set your desired cook time.

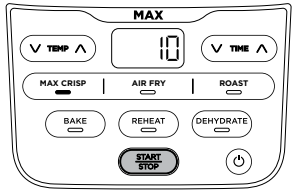


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

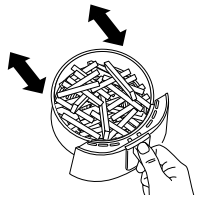
4 Add ingredients to the pan. Insert the pan in the unit.



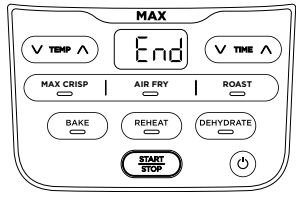
5 Press START/STOP to begin cooking.



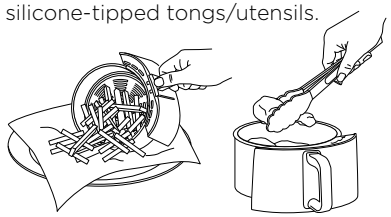
NOTE: To toss the ingredients during cooking, remove the pan and shake back and forth. The unit will automatically pause when the pan is removed. Reinsert the pan and cooking will resume.



6 When cooking is complete, the unit will beep and End will appear on the control panel display.

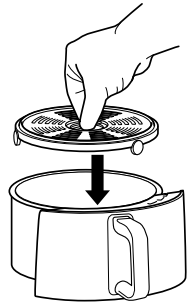


7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.

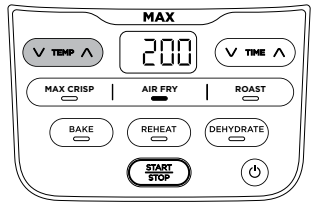


AIR FRY

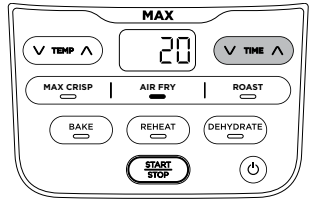
1 Ensure the crisper plate is in the pan.



2 Press the Air FRY button. The default temperature setting will display. Use the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.

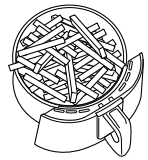


3 Press the TIME up and down arrow buttons to set your desired cook time.

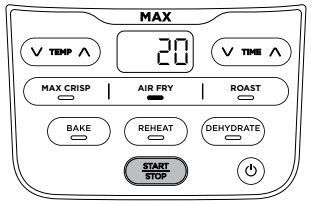


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

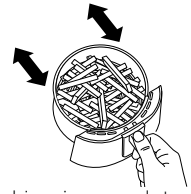
4 Add ingredients to the pan. Insert the pan in the unit.



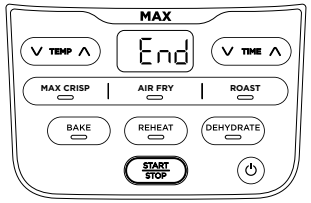
5 Press START/STOP to begin cooking.



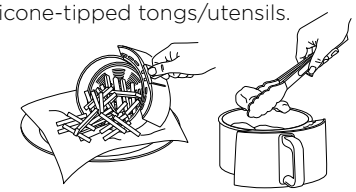
NOTE: To toss the ingredients during cooking, remove the pan and shake back and forth. The unit will automatically pause when the pan is removed. Reinsert the pan and cooking will resume.



6 When cooking is complete, the unit will beep and End will appear on the control panel display.



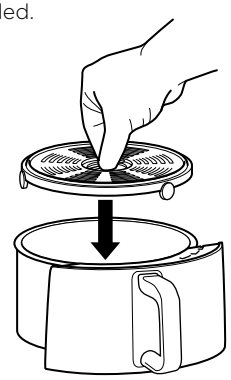
7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.



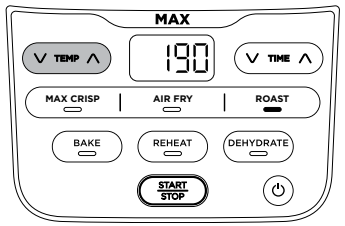
USING THE COOKING FUNCTIONS – CONT

ROAST

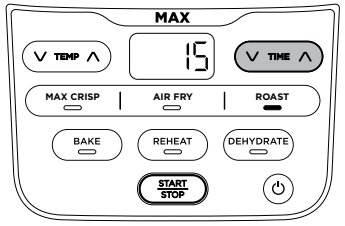
1 Ensure the crisper plate is in the pan if needed.



2 Press the Roast button. The default temperature setting will display. Press the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.

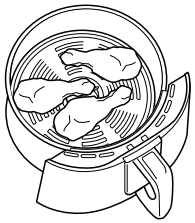


3 Press the TIME up and down arrow buttons to set your desired cook time.

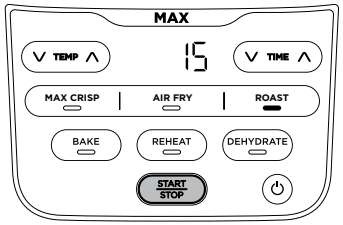


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

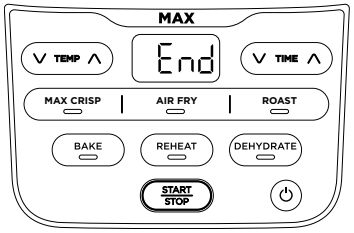
4 Add ingredients to the pan. Insert the pan in the unit.



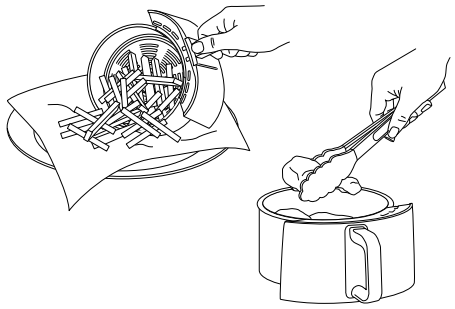
5 Press START/STOP to begin cooking.



6 When cooking is complete, the unit will beep and End will appear on the control panel display.

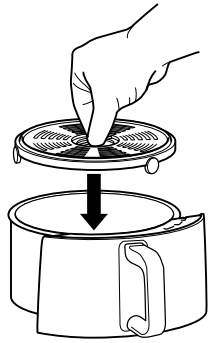


7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.



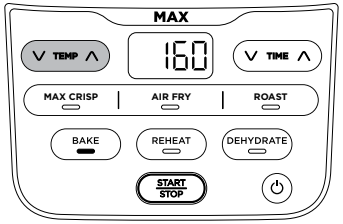
BAKE

1 Ensure the crisper plate is in place if needed. If using a baking dish, the crisper plate is not needed.

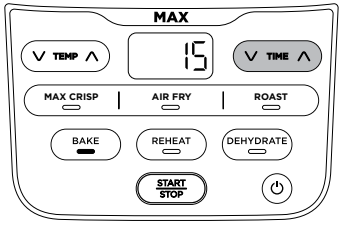


2 Press the BAKE button. The default temperature setting will display. Press the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.

NOTE: To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature of the Air Fryer by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.

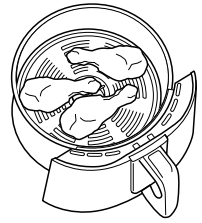


3 Press the TIME up and down arrow buttons to set your desired cook time.

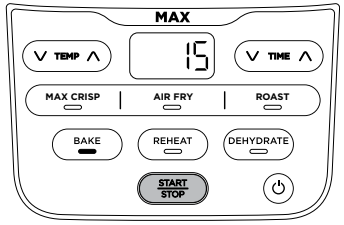


NOTE: For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

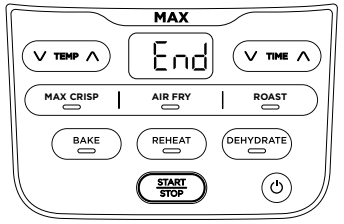
4 Add ingredients to the pan. Insert the pan in the unit.



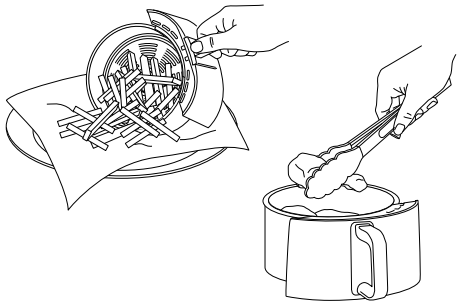
5 Press START/STOP to begin cooking.



6 When cooking is complete, the unit will beep and End will appear on the control panel display.



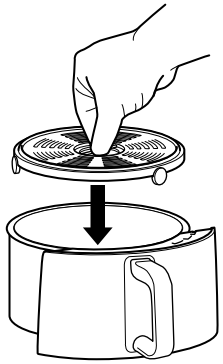
7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.



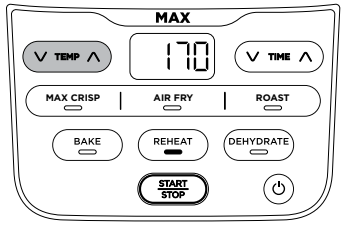
USING THE COOKING FUNCTIONS – CONT

REHEAT

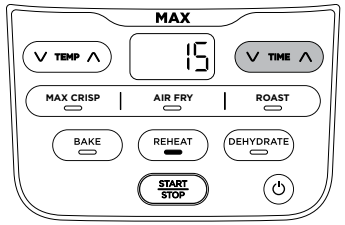
1 Ensure the crisper plate is in the pan.



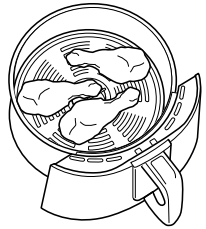
2 Press the Reheat button. The default temperature setting will display. Press the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.



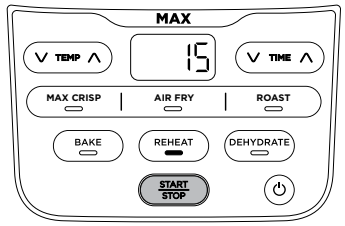
3 Press the TIME up and down arrow buttons to set the reheating time.



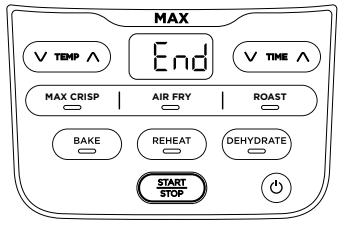
4 Add ingredients to the pan. Insert the pan in the unit.



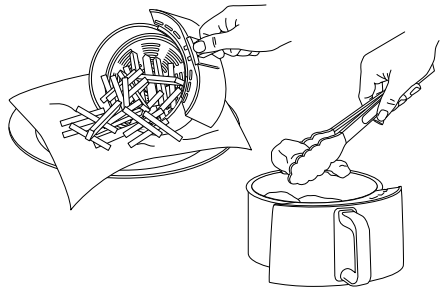
5 Press START/STOP to begin reheating.



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

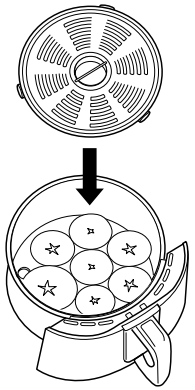


7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.

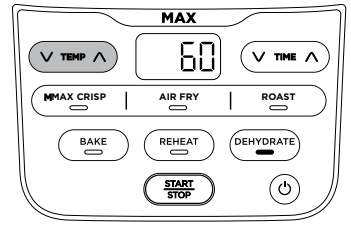


DEHYDRATE

1 Place your first layer of ingredients in the bottom of the pan. Then install the crisper plate inside the pan and set a second layer of ingredients on the crisper plate.



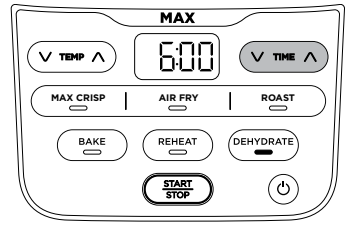
NOTE: You can increase your dehydrating capacity with the mid-level rack. If the rack is not included with your model, it is available for purchase at ninjakitchen.eu.



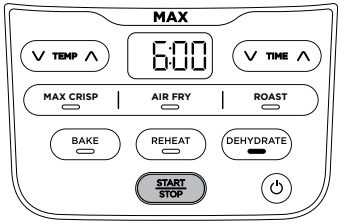
2 Insert the pan in the unit.

3 Press the Dehydrate button. The default temperature will display. Use the TEMP up and down arrow buttons to set your desired temperature.

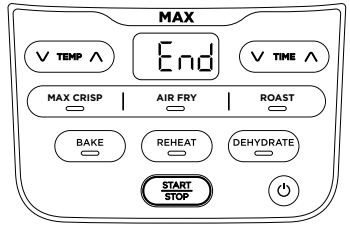
4 Press the TIME up and down arrow buttons to set your desired dehydrating time.



5 Press START/STOP to start dehydrating.



6 When dehydrating is complete, the unit will beep and End will appear on the control panel display.



CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning Your Air Fryer

NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. **NEVER** clean the main unit in a dishwasher.

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

1. Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
2. To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. Do not use a scouring pad.
3. The pan, crisper plate, and any accessories can be washed in the dishwasher.
4. If food residue is stuck on the crisper plate or pan, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.
5. Air-dry or towel-dry all parts after use.

HELPFUL TIPS

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the pan with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
2. Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press the up and down TIME or TEMP arrows to adjust the time or temperature.
3. To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature of the Air Fryer by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
4. We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.
5. 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.
6. The crisper plate elevates ingredients in the pan so air can circulate under and around them for even, crisp results.
7. After a cooking function is selected, you can press the START/STOP button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
8. For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
9. 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.
10. 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 internal temperature of foods. After the cook time is complete, remove food immediately to avoid overcooking.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **Why won't the temperature go any higher?**
  The max temperature is 240˚C for Max Crisp. The max temperature is 200˚C for all other functions.
- **How long does it take to preheat, and how will I know when it's done?**
  We recommend 3 minutes of preheating. To preheat, select desired function and temperature, set time to 3 minutes, and press Start/Stop
- **Should I add the ingredients before or after preheating?**
  For best results, let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.
- **When should I use Max Crisp instead of Air Fry?**
  For best results, use Max Crisp when cooking prepackaged frozen foods such as french fries or chicken nuggets.
- **Do I need to defrost frozen foods before air frying?**
  It depends on the food. Follow package instructions.
- **How do I pause the countdown?**
  The countdown timer will pause automatically when you remove the pan from the unit. Pressing Start/Stop during cooking will stop the cooking function and reset the timer.
- **Is the pan safe to put on my worktop?**
  The pan will heat during cooking. Use caution when handling, and place on heat-safe surfaces only.
- **How do I know when to use the crisper plate?**
  Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the pan so that air can flow under it to cook ingredients evenly.
- **My food didn't cook.**
  Make sure the pan is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the pan with no overlapping. Shake to toss loose ingredients for consistent crispiness. Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press the TIME or TEMP buttons and rotate the dial.
- **My food is over-cooked.**
  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. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
- **Can I air fry fresh battered ingredients?**
  Yes, but use the proper breaded coating technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Be sure to press the bread crumbs onto the food so they stick in place. Loose coating may be blown off by the unit's powerful fan.
- **The unit is beeping.**
  Your food is done cooking.
- **The screen went black.**
  The unit is in standby mode. Press the power button to turn it back on.
- **An "E" message appears on display screen.**
  The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 000 9063.

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When you buy a product in Germany 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 an additional manufacturer's guarantee of up to 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 and in the UK if it stops being an EU country during the guarantee term.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (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 a total of 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.

GRACIAS
POR COMPRAR LA NINJA® FREIDORA DE AIRE MAX

REGISTRE SU PRODUCTO

ninjakitchen.eu

Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil.

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante):

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 1750W

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



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

ÍNDICE

Salvaguardas importantes 51

Piezas y accesorios 53

Composición de la freidora de aire 54
Botones de funcion 54
Botones de funcionamiento 54

Antes del primer uso 54

Uso de las funciones de cocción 55
Max Crisp 55
Air Fry 55
Roast 57
Bake 58
Reheat 59
Dehydrate 60

Limpieza y mantenimiento 61
Limpieza de la freidora de aire 61

Consejos útiles 61

Guía de resolución de problemas 62

Registro del producto 63

SALVAGUARDAS IMPORTANTES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire Ninja® Air Fryer Max.

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

⚠ ADVERTENCIA

1 Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos si están bajo supervisión o si han recibido instrucciones para utilizar el aparato en condiciones de seguridad y entienden los riesgos asociados.

2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de ocho años. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Vigile atentamente a los niños cuando utilice el aparato cerca de ellos

3 Con el fin de evitar el riesgo de ahogamiento en menores, retire y deseche la cubierta protectora acoplada al enchufe macho de este aparato.

4 Los niños no deben jugar con este aparato.

5 No utilice **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera

6 **NO** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

7 **NO** utilice alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.

8 Para proteger frente a descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la unidad principal en agua u otros liquidos. Cocine únicamente en la olla suministrada o en cualquier recipiente recomendado por SharkNinja que vaya insertado en dicha olla.

9 Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presenta desperfectos. Si el aparato sufre alguna averia o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.

10 Asegúrese **EN TODO MOMENTO** de que el aparato esté ensamblado adecuadamente antes de usarlo.

11 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.

12 Antes de colocar la olla extraíble con revestimiento de cerámica en la unidad principal, asegúrese de que la olla y la unidad estén limpias y secas limpiándolas con un paño suave.

13 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos al declarado por el fabricante. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha**. NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.

14 El aparato está concebido para su uso exclusivo sobre encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.

15 Durante el funcionamiento del aparato, **NO** lo coloque cerca del borde de la encimera.

16 **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja. No coloque accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de induccion, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas electricas o lesiones.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

17 Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulacion del aire.

18 Asegúrese **EN TODO MOMENTO** de que la cesta esté debidamente cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato.

19 **NO** utilice el aparato sin que se haya colocado en su sitio la olla con revestimiento de cerámica extraíble.

20 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.

21 **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.

22 Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene los recipientes en exceso cuando vaya a proceder a la cocción; de lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daíos materiales, o la condiciones de seguridad con que utilizar el aparato podrian verse afectadas.

23 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el endimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.

24 En caso de que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.

25 **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **EN TODO MOMENTO** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas y los mangos con que va equipado el aparato.

26 Extreme las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podria ocasionar lesiones.

27 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.

28 La olla y el plato pueden alcanzar altas temperaturas durante la cocción. Evite tocar la cesta o el plato al extraerlos del aparato. Una vez que los haya extraído, colóquelos **EN TODO MOMENTO** sobre una superficie resistente al calor. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

29 Los niños no deberán limpiar el aparato ni hacer el mantenimiento de usuario de este a menos que sean mayores de ocho años y hagan ambas tareas bajo supervisión.

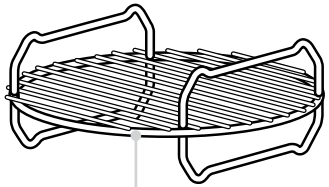
30 Desenchufe el aparato después de cada uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o quitar piezas y guardarlo.

31 **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.

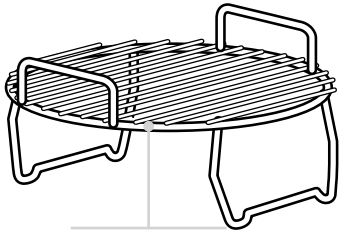
32 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.

	Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.
	Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.
	Procure evitar el contacto con superficies calientes. Protéjase siempre las manos para evitar quemarse.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

PIEZAS Y ACCESORIOS



Rejilla media
(no se incluye en todos los modelos)



Rejilla de parrilla
(no se incluye en todos los modelos)

Conducto de entrada de aire

Panel de control

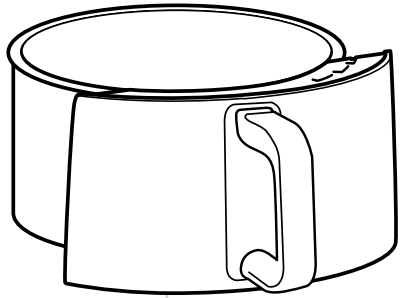




Plato con revestimiento de ceramica

Unidad de salida de aire
(ubicada en la parte trasera)

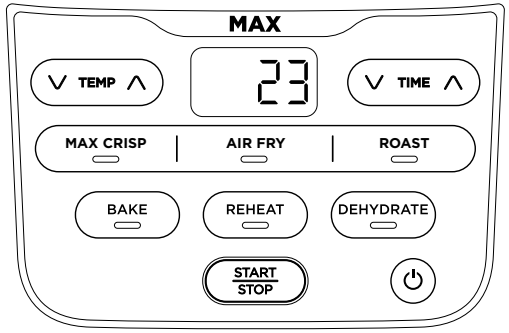
Unidad principal
(el cable de alimentación no se muestra)



Olla con revestimiento de ceramica

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visite **ninjakitchen.eu**

COMPOSICIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE



Al establecer el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM. En la pantalla de ejemplo, se indican 23 minutos.

BOTONES DE FUNCIÓN

MAX CRISP: Se utiliza con alimentos congelados para dejarlos crujientes con poco o nada de aceite.

AIR FRY: Esta función permite dotar a la comida de una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

ROAST: Utilice la unidad como horno-asador para lograr una carne jugosa, hornear y mucho más.

BAKE: Para hornear dulces y postres deliciosos.

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

REHEAT: Reviva las sobras recalentándolas levemente: obtendrá un resultado crujiente.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

TEMP Flechas de : Las flechas de TEMP (temperatura) hacia arriba ▲ y hacia ▼ abajo permiten ajustar la temperatura de cocción antes del proceso de cocción o durante este.

TIME Flechas de : Las flechas de TIME (tiempo) hacia arriba ▲ y hacia ▼ abajo permiten ajustar el tiempo de cocción en cualquier funcion.

BOTÓN START/STOP (inicio/parada) : Si se pulsa este boton después de seleccionar el tiempo y la temperatura, se da comienzo a la cocción. Se puede detener la coccion en cualquier momento pulsando de nuevo este botón.

⏻ Permite apagar la unidad y detiene todos los modos de cocción.

NOTA: Transcurridos 10 minutos sin que haya habido interaccion con el panel de control, la unidad entra en modo de espera. La iluminacion del boton de encendido/ apagado queda entonces atenuada.

ANTES DEL PRIMER USO

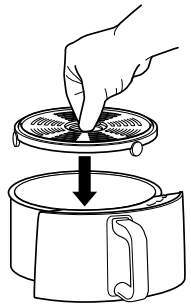
1. Retire de la unidad todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva y desechelos.
2. Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atencion a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o danos materiales.
3. Lave la olla y el plato con revestimiento de cerámica con agua caliente y jabonosa y, a continuación, aclárelos y séquelos concienzudamente. La olla y el plato pueden lavarse en el lavavajillas. **NUNCA** lave la unidad principal en el lavavajillas.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

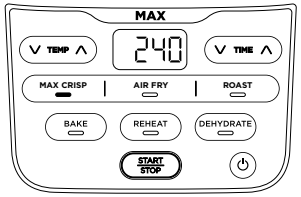
Para encender la unidad, en primer lugar enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Pulse el botón de encendido/apagado. ⏻.

MAX CRISP

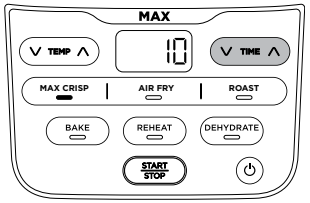
1 Asegúrese de que el plato esté dentro de la olla.



2 Presione el botón MAX CRISP. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. La temperatura no puede cambiarse en la función MAX CRISP.



3 Ayudándose de los botones TIME (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de cocción que prefiera.

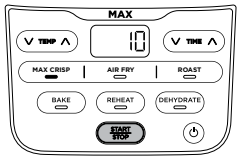


NOTA: Para obtener mejores resultados, deje que la unidad se precaliente durante tres minutos antes de incorporar los ingredientes.

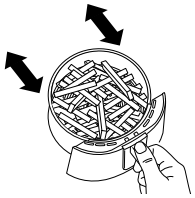
4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



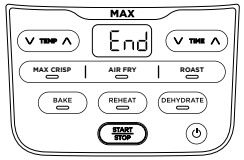
5 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.



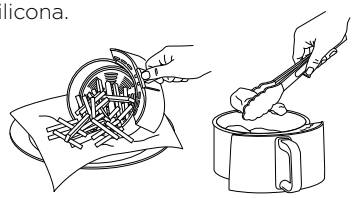
NOTA: Para remover los ingredientes durante la cocción, extraiga la olla y muévala de un lado para otro. La unidad se detendrá de forma automática cuando se retire la olla. Vuelva a insertar la olla para reanudar la cocción.



6 Cuando la coccion haya concluido, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.

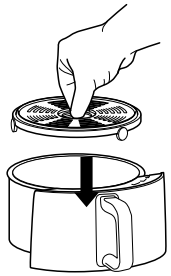


7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

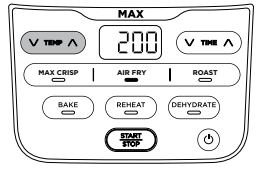


AIR FRY

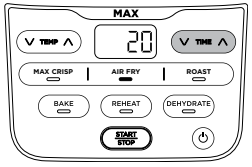
1 Asegúrese de que el plato esté dentro de la olla.



2 Pulse el boton Air Fry (freír con aire). El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones TEMP (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.

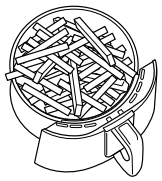


3 Ayudándose de los botones TIME (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de cocción que prefiera.

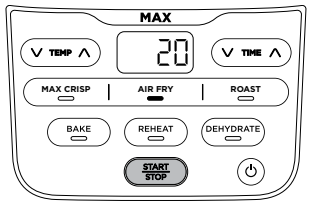


NOTA: Para obtener mejores resultados, deje que la unidad se precaliente durante tres minutos antes de incorporar los ingredientes.

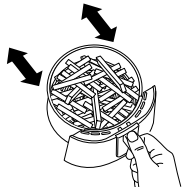
4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



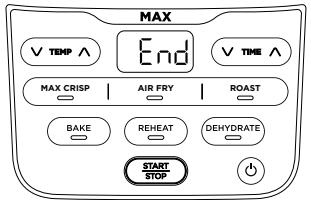
5 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.



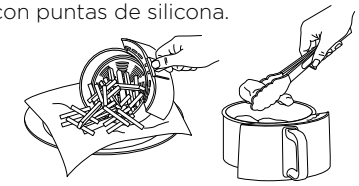
NOTA: Para remover los ingredientes durante la cocción, extraiga la olla y muévala de un lado para otro. La unidad se detendrá de forma automática cuando se retire la olla. Vuelva a insertar la olla para reanudar la cocción.



6 Cuando la coccion haya concluido, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.



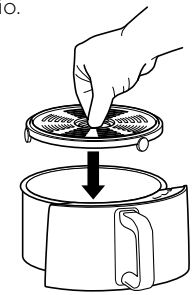
7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



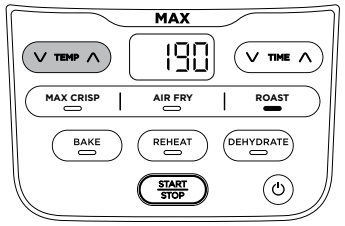
USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

ROAST

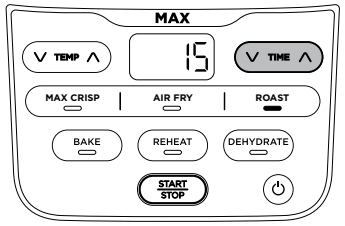
1 Asegúrese de que el plato esté en su lugar si fuera necesario. Si va a utilizar una fuente de horno, el plato no será necesario.



2 Pulse el botón ROAST. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones TEMP (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.

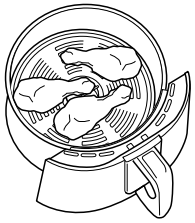


3 Ayudándose de los botones TIME (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de cocción que prefiera.

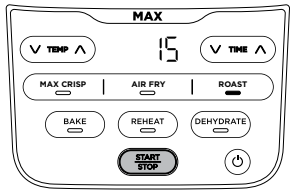


NOTA: Para obtener mejores resultados, deje que la unidad se precaliente durante tres minutos antes de incorporar los ingredientes.

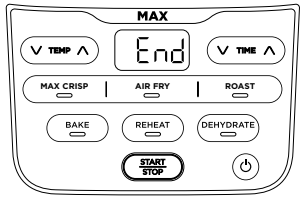
4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



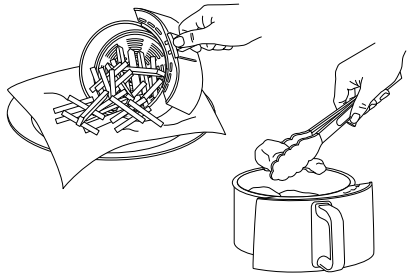
5 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.



6 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.

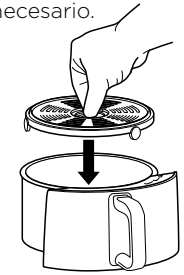


7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



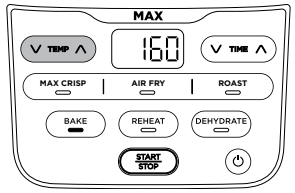
BAKE

1 Asegúrese de que el plato esté en su lugar si fuera necesario. Si va a utilizar una fuente de horno, el plato no sera necesario.

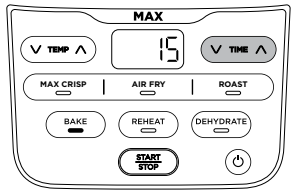


2 Pulse el botón BAKE. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones TEMP (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.

NOTA: Para convertir recetas de horno convencional, reduzca 10 °C la temperatura de la freidora de aire. Vigile la comida con frecuencia para evitar que se pase de cocción.

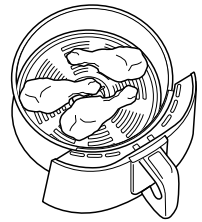


3 Ayudándose de los botones TIME (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de coccin que prefiera.

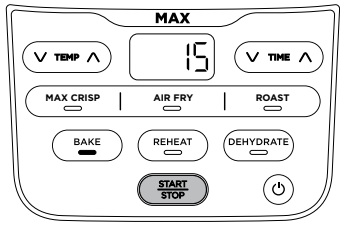


NOTA: Para obtener mejores resultados, deje que la unidad se precaliente durante tres minutos antes de incorporar los ingredientes.

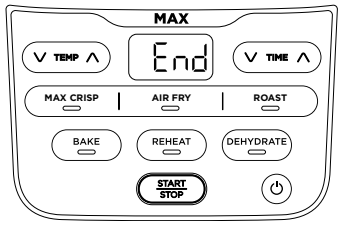
4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



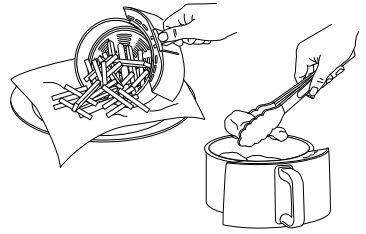
5 Pulse el botn START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.



6 Cuando la cocción haya concluido, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.



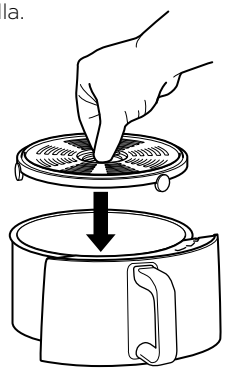
7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



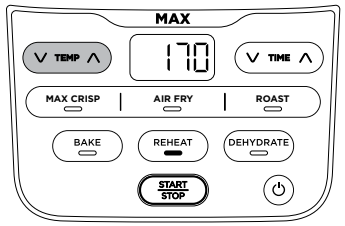
USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

REHEAT

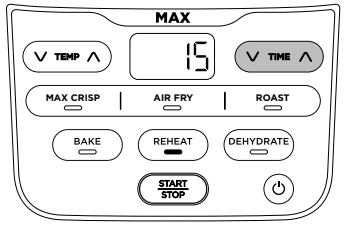
1 Asegúrese de que el plato esté dentro de la olla.



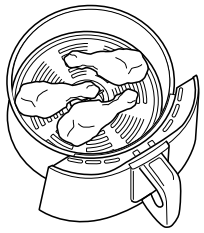
2 Pulse el botón REHEAT. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones TEMP (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.



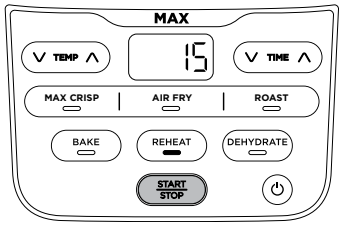
3 Pulse los botones de flechas hacia arriba y hacia abajo de TIME para establecer el tiempo de recalentamiento.



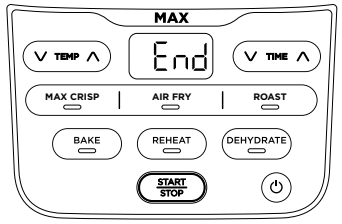
4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



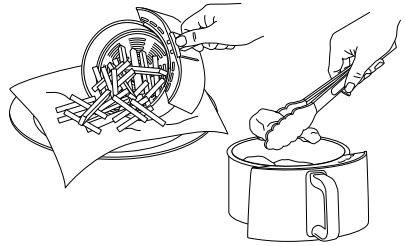
5 Pulse START/STOP (inicio/parada) para recalentar.



6 Cuando el recalentamiento haya finalizado, la unidad emitirá una señal y aparecerá la palabra "End" (fin) en la pantalla del panel de control.

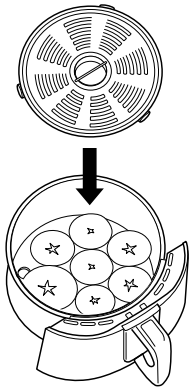


7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

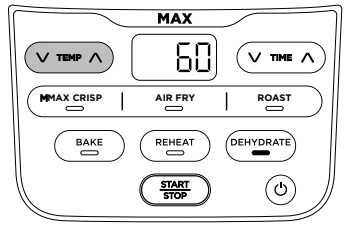


DEHYDRATE

1 Coloque la primera capa de ingredientes en el fondo de la olla. A continuación, coloque el plato dentro de la olla y, sobre este, coloque la segunda de capa de ingredientes.



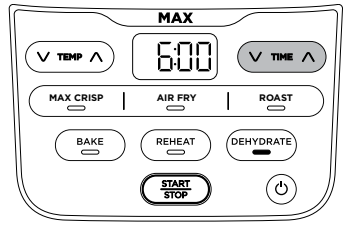
NOTA: Es posible incrementar la capacidad de deshidratación con la bandeja de múltiples niveles. Si la bandeja no viene incluida con su modelo, podrá comprarla en ninjakitchen.eu



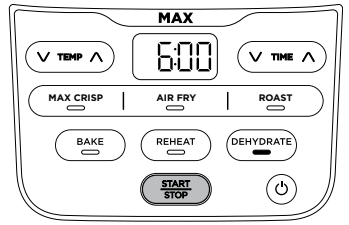
2 Inserte la olla en la unidad.

3 Pulse el botón DEHYDRATE. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones TEMP (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.

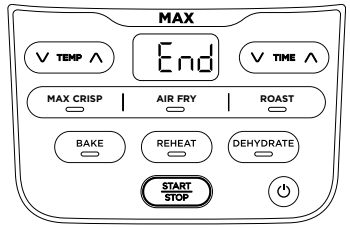
4 Pulse los botones de flechas hacia arriba y hacia abajo de TIME para elegir el tiempo de deshidratación.



5 Pulse el botón START/STOP (inicio/ parada) para comenzar a deshidratar.



6 Cuando haya concluido la deshidratación, la unidad emite un sonido en forma de <<bip>> y la palabra <<END>> (terminado) se visualiza en la pantalla del panel de control.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de su freidora de aire

NOTE: NO sumerja la unidad en agua o en cualquier otro liquido. **NO** lave la unidad principal en un lavavajillas.

La unidad debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

1. Desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
2. Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pase un paño húmedo sobre estos componentes. No utilice un estropajo.
3. La olla, el plato y cualquier accesorio pueden lavarse en el lavavajillas.
4. Si quedan restos de alimentos pegados sobre el plato o la olla, déjelos en remojo en un fregadero lleno de agua caliente y jabonosa.
5. Seque con aire o con un paño todas las piezas tras cada uso.

CONSEJOS ÚTILES

1. Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la olla sin que se solapen. Si hay solapamiento de ingredientes, asegúrese de darles una sacudida transcurrida la mitad del tiempo de cocción que haya establecido.
2. El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Solo tiene que pulsar los botones con flechas hacia arriba o hacia abajo de TIME (tiempo) o TEMP (temperatura) para ajustar el tiempo o la temperatura.
3. Para convertir recetas de horno convencional a la freidora de aire, rebaje 10 °C la temperatura de esta. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.
4. Recomendamos tres minutos de precalentamiento. Para ello, puede establecer una cuenta atrás con ese tiempo mediante el temporizador integrado.
5. En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.
6. El plato eleva los ingredientes en el interior de la olla de modo que pueda circular aire por debajo y alrededor de estos para obtener asi un resultado uniforme y crujiente.
7. Tras seleccionar una función de cocción, pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción inmediatamente. La unidad se pone en marcha y funciona a la temperatura y durante el tiempo definidos de forma predeterminada.
8. Para lograr un resultado óptimo, retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.
9. Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añada por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añada mas cantidad de aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefiera.
10. Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro instántaneo para controlar la temperatura interna de los alimentos. Una vez haya terminado el tiempo de cocción, retire la comida inmediatamente para evitar que se pase.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿Por qué no sube más la temperatura en la unidad?**
  La temperatura máxima es de 240 ˚C para Max Crisp. La temperatura máxima es 200 ˚C para el resto de las funciones.
- **¿Cuánto tiempo se tarda en precalentar y cómo se sabe cuándo está hecha la comida?**
  Recomendamos tres minutos de precalentamiento. Para precalentar, escoja la función y temperatura que desee, seleccione tres minutos y pulse Start/Stop (inicio/parada)
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**
  Para obtener mejores resultados, deje que la unidad se precaliente durante tres minutos antes de incorporar los ingredientes.
- **¿Cuándo debo utilizar Max Crisp en lugar de Air Fry?**
  Para obtener mejores resultados, utilice Max Crisp cuando cocine congelados preenvasados, como patatas fritas o nuggets de pollo.
- **¿Hay que descongelar comida congelada antes de freírla con aire?**
  Depende de la comida. Siga las instrucciones indicadas en el envase.
- **¿Cómo puedo detener la cuenta atrás?**
  El temporizador se detendrá de forma automática cuado retire la olla de la unidad. Al pulsar Start/Stop (inicio/parada) durante la cocción, la función de cocinado se detendrá y se restablecerá el temporizador.
- **¿Es seguro colocar la olla en la encimera?**
  La olla suele calentarse durante la cocción. Tome precauciones al manipularla y colóquela únicamente sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cómo se sabe cuándo utilizar el plato?**
  Utilice el plato cada vez que desee que la comida salga crujiente. El plato eleva la comida en la olla para que el aire pueda circular por debajo y todos los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **La comida no se ha hecho**
  Asegúrese de que la olla esté insertada por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo de la olla sin que se solapen.

  Remueva los ingredientes sueltos para obtener un crujiente uniforme. El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Solo tiene que pulsar los botones TIME (tiempo) o TEMP (temperatura).
- **La comida se ha pasado**.
  Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la coccion y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Retire la comida inmediatamente despues de que haya terminado el tiempo de coccion para evitar que se pase.
- **¿Por qué queda la comida desperdigada al freírla con aire?**
  En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fije los alimentos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado líquido?**
  Sí, pero utilice la técnica de empanado adecuada. Es importante bañar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Procure presionar el pan rallado en los alimentos de manera que se mantenga en su sitio. El potente ventilador de la unidad puede hacer que el empanado suelto salga despedido.
- **La unidad emite un sonido en forma de «bip».**
  La cocción de la comida ha acabado.
- **La pantalla se ha oscurecido.**
  La unidad está en modo de espera. Pulse el botón de encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **Aparece un mensaje del tipo «E» en la pantalla.**
  La unidad no funciona adecuadamente.

  Puede encontrar asistencia en línea en ninjakitchen.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en Kurt-laum-Platz 8, 63450 Hanau (Alemania) ("nos", "nuestro[s]", "nuestra[s]" o "nosotros"). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente de aplicación en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja®

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

Puede encontrar asistencia en linea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)
  Para el registro en línea, visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace uso de la garantía.

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

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

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

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

NOUS VOUS REMERCIONS
d'avoir acheté Ninja® friteuse à air chaud

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu

Scannez le code QR avec un appaeil 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

Watts: 1750W

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.



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 Recycling zurücknehmen.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes 67

Pièces et accessoires 69

Présentation de votre friteuse à air chaud 70
Boutons de fonctions. 70
Boutons de fonctionnement. 70

Avant la première utilisation 70

Utilisation de votre friteuse à air chaud 71
Max Crisp. 71
Air Fry 72
Roast 73
Bake 74
Reheat 75
Dehydrate 76

Nettoyage et entretien 77
Nettoyage de votre friteuse a air chaud 77

Conseils pratiques 77

Guide de dépannage 78

Enregistrement du produit 79

MISES EN GARDE IMPORTANTES
APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre friteuse à air chaud Ninja®.

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

⚠ AVERTISSEMENT

1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu les instructions d'utilisation du dispositif en toute sécurité et sont conscientes des risques encourus.

2 Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de porte des enfants de moins de 8 ans. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Une surveillance accrue est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants

3 Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirer et jeter la protection presente sur la fiche secteur de cet appareil.

4 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

5 Ne **JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail

6 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

7 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.

8 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans le panier de cuisson fourni ou dans un récipient recommandé par SharkNinja, installé dans le panier fourni.

9 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés. 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 clientèle.

10 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant son utilisation.

11 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. À défaut, la cuisson ne sera pas uniforme et cela pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

12 Avant de placer le panier amovible revêtu de céramique dans l'unité principale, assurez-vous que le panier et le compartiment principal soient propres et secs en passant un chiffon doux.

13 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareilà l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

14 Conçu pour une utilisation sur un plan de travail uniquement. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

15 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.

16 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un brûleur à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

CONSERVER CETTE NOTICE EN LIEU SÛR

17 S'assurer que l'appareil dispose d'espace au-dessus et sur les côtés pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

18 **TOUJOURS** s'assurer que le panier est correctement fermé avant de lancer une cuisson.

19 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le panier amovible revêtu de céramique.

20 **NE PAS** utiliser cet appareil pour une friture dans de l'huile.

21 **NE PAS** placer l'appareil sur des surfaces chaudes, a proximite de plaques de cuisson electriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.

22 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Trop remplir l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou rendre l'utilisation de l'appareil moins sûre.

23 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute éventuelle maladie, 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. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utiliser les poignées et boutons prévus 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 panier et la grille de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du panier ou de la grille de l'appareil. **TOUJOURS** placer le panier ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. NE PAS toucher les accessoires pendant ou immédiatement aprés la cuisson.

29 Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.

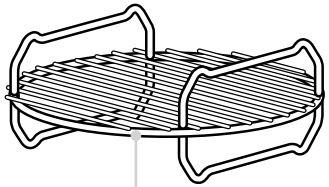
30 Débrancher l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou enlever des pièces et de le ranger.

31 **NE PAS** nettoyer l'appareil à l'aide d'éponges métalliques. Des morceaux pourraient se détacher de l'éponge et entrer en contact avec les composants électriques, ce qui pourrait créer un risque d'électrocution.

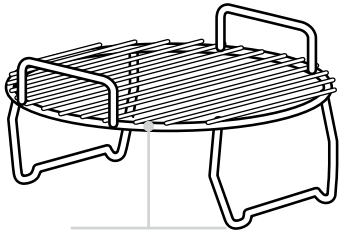
32 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

	Indique qu'il faut lire attentivement les instructions et comprendre le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil.
	Indique la présence de risques pouvant entraîner des blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels importants si l'avertissement inclus avec ce symbole est ignoré.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants pour éviter les brûlures.
	Pour usage intérieur et ménager uniquement.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



Crémaillère de mi-niveau
(n'est pas incluse pour tous les modèles)

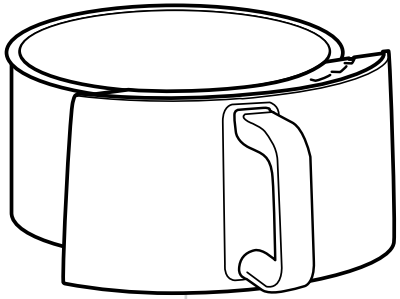


Grille
(n'est pas incluse pour tous les modèles)





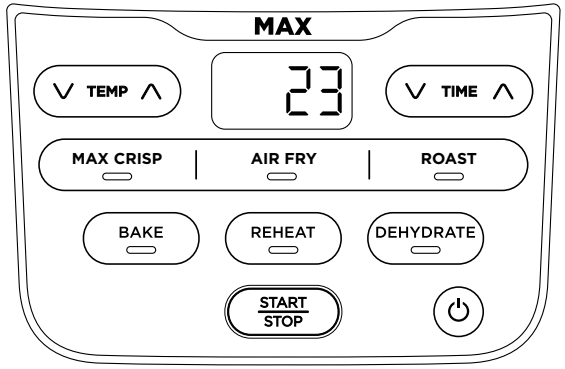
Grille de cuisson en céramique



Panier de cuisson en céramique

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur **ninjakitchen.eu**

PRÉSENTATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD



Lors du réglage de la durée, l'écran affiche HH:MM.
L'écran affiche actuellement 23 minutes.

BOUTONS DE FONCTIONS

MAX CRISP: Utilisez ce mode pour donner du croustillant aux aliments surgelés, avec peu ou pas d'huile.

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

ROAST: Utilisez cet appareil comme rôtissoire pour des viandes tendres, des pâtisseries et bien plus.

BAKE: Créez de délicieux desserts et pâtisseries.

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

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

BOUTONS DE FONCTIONNEMENT

TEMP Flèches: Utilisez les flèches TEMP haut ▲ et bas ▼ pour ajuster la temperature de cuisson avant ou pendant la cuisson

TIME Flèches: Utilisez les flèches TIME haut ▲ et bas ▼ pour ajuster le temps de cuisson avec toutes les fonctions.

Bouton START/STOP: Après avoir sélectionné la durée et la température, démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton START/STOP. Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment en appuyant à nouveau sur ce bouton

⏻ Le bouton Marche éteint l'appareil et arrête tous les modes de cuisson.

REMARQUE: Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille. Le bouton Marche sera faiblement allumé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

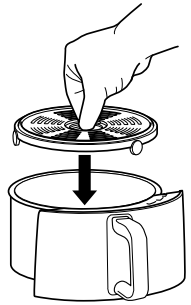
1. Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
3. Lavez le panier en céramique et la grille de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez minutieusement. Le panier et la grille de cuisson sont également lavables au lave-vaisselle. Ne mettez **EN AUCUN CAS** l'unité principale au lave-vaisselle.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

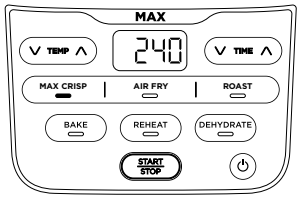
Pour allumer l'appareil, branchez d'abord la fiche secteur dans une prise murale. Appuyez sur le bouton Marche ⏻.

MAX CRISP

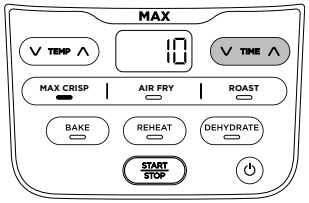
1 Assurez-vous que la grille de cuisson se trouve dans le panier.



2 Appuyez sur le bouton MAX CRISP. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Il n'est pas possible de modifier la température dans la fonction MAX CRISP.

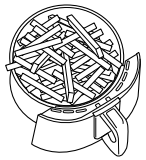


3 Appuyez sur les fléches TIME haut et bas pour définir le temps de cuisson souhaité.

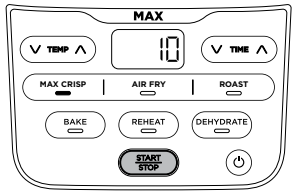


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer l'unité pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

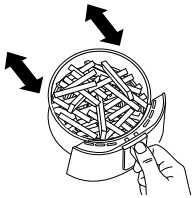
4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



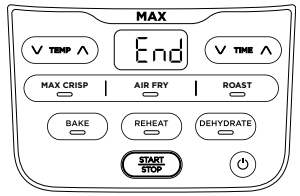
5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.



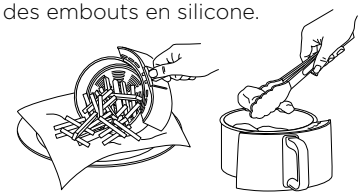
REMARQUE : Pour mélanger les ingrédients pendant la cuisson, enlever le panier et secouer d'avant en arrière. L'unité s'arrête automatiquement lorsque l'on enlève le panier. Remettez le panier en place et la cuisson reprendra.



6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et END apparait sur l'écran du panneau de commandes.

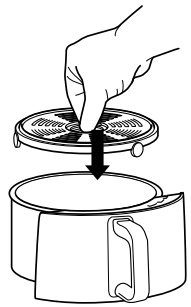


7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

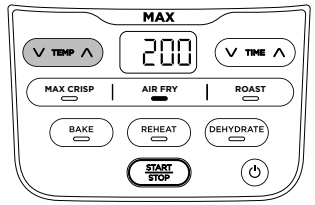


AIR FRY

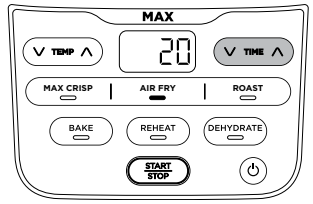
1 Assurez-vous que la grille de cuisson se trouve dans le panier.



2 Appuyez sur le bouton AIR FRY (Frire à l'air chaud). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les fléches TEMP haut et bas pour ajuster la température.



3 Appuyez sur les fléches TIME haut et bas pour définir le temps de cuisson souhaité.

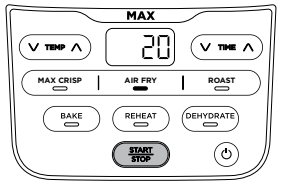


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer l'unité pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

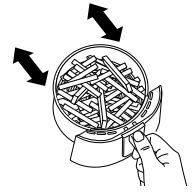
4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



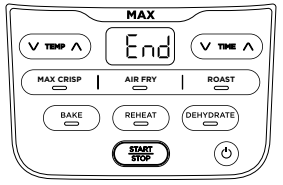
5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.



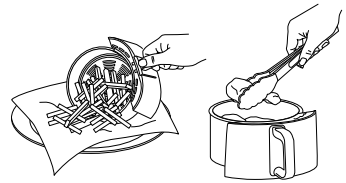
REMARQUE : Pour mélanger les ingrédients pendant la cuisson, enlever le panier et secouer d'avant en arrière. L'unité s'arrête automatiquement lorsque l'on enlève le panier. Remettez le panier en place et la cuisson reprendra.



6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et END apparait sur l'écran du panneau de commandes.



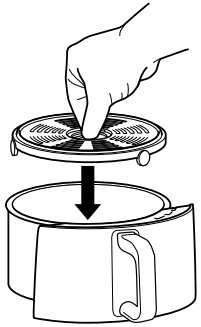
7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.



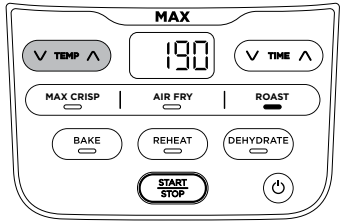
UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

ROAST

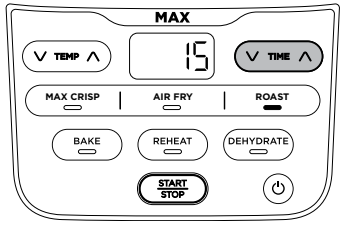
1 Assurez-vous que la grille de cuisson est bien en place si nécessaire. Si vous utilisez un plat de cuisson, la grille de cuisson n'est pas nécessaire.



2 Appuyez sur le bouton ROAST. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

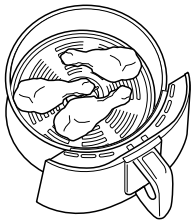


3 Appuyez sur les flèches TIME haut et bas pour définir le temps de cuisson souhaité.

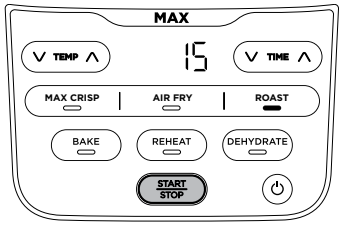


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer l'unité pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

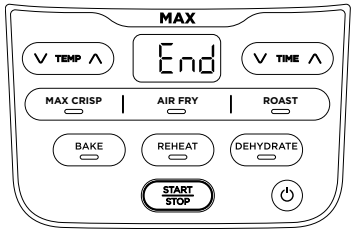
4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



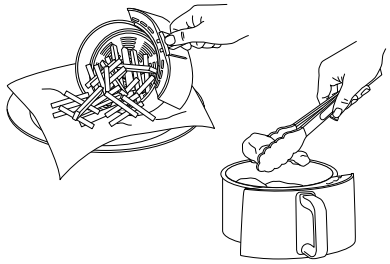
5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.



6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et END apparaît sur l'écran du panneau de commandes.

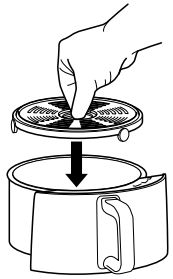


7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.



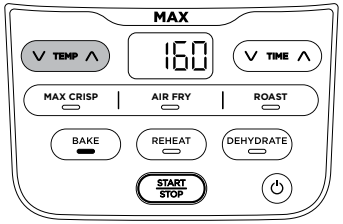
BAKE

1 Assurez-vous que la grille de cuisson est bien en place si nécessaire. Si vous utilisez un plat de cuisson, la grille de cuisson n'est pas nécessaire.

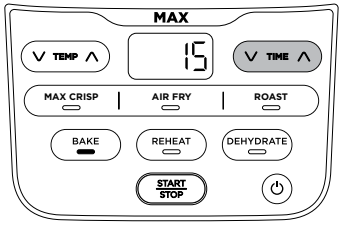


2 Appuyez sur le bouton BAKE. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

REMARQUE : Pour adapter les recettes de votre four traditionnel, réduisez la température de l'Air Fryer de 10°C. Vérifiez régulièrement la cuisson pour éviter la surcuisson.

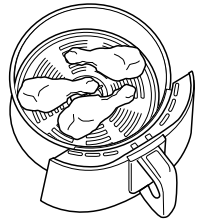


3 Appuyez sur les flèches TIME haut et bas pour définir le temps de cuisson souhaité.

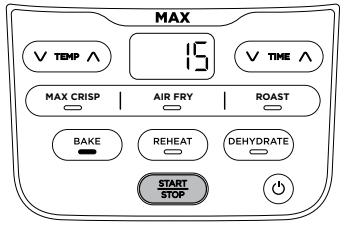


REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, laissez préchauffer l'unité pendant 3 minutes avant d'y ajouter les ingrédients.

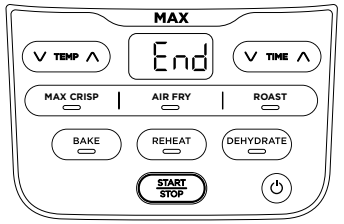
4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



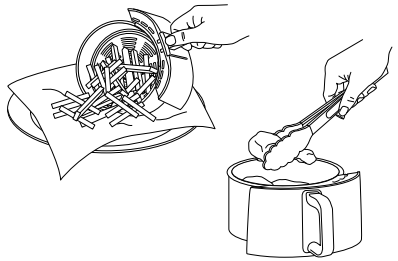
5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.



6 Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et END apparaît sur l'écran du panneau de commandes.



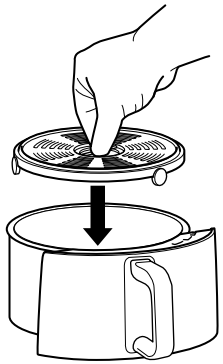
7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.



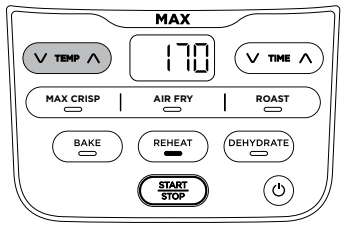
UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

REHEAT

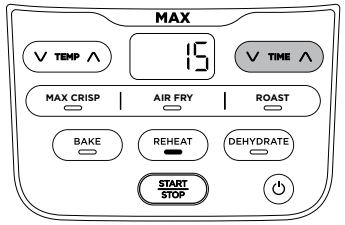
1 Assurez-vous que la grille de cuisson se trouve dans le panier.



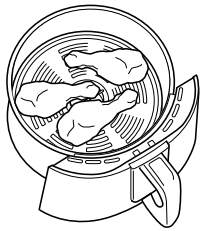
2 Appuyez sur le bouton REHEAT. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les fléches TEMP haut et bas pour ajuster la température.



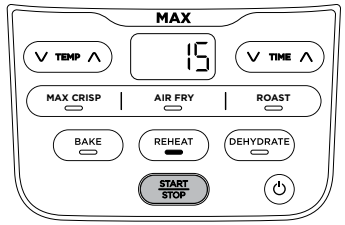
3 Appuyez sur la flèche TIME vers le haut ou vers le bas pour définir le temps de réchauffage



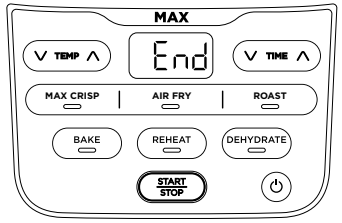
4 Ajoutez les ingrédients dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.



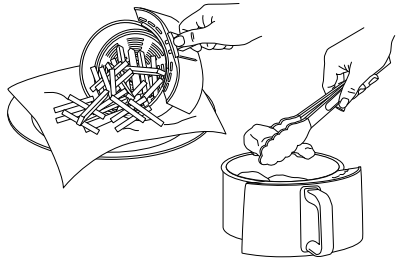
5 Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le réchauffage.



6 Lorsque le réchauffage est terminé, l'appareil émettra un son et le mot END apparaîtra à l'écran.

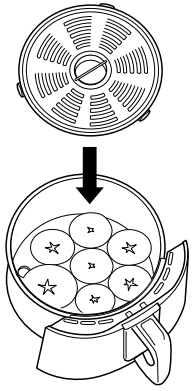


7 Retirez les ingrédients en renversant le panier, ou en utilisant des gants de cuisine ou des ustensiles/pinces avec des embouts en silicone.

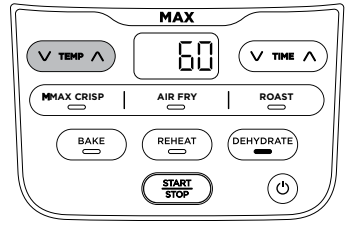


DEHYDRATE

1 Placez votre premiére couche d'ingrédients au fond du panier. Installez ensuite la grille de cuisson dans le panier, puis placez une seconde couche d'ingrédients sur la plaque de cuisson.



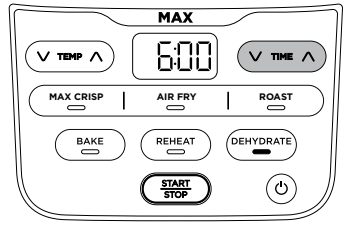
REMARQUE : Vous pouvez augmenter votre capacité de déshydratation grace à la grille à étages. Si la grille à étages n'est pas incluse avec votre modéle, vous pouvez l'acheter sur ninjakitchen.eu



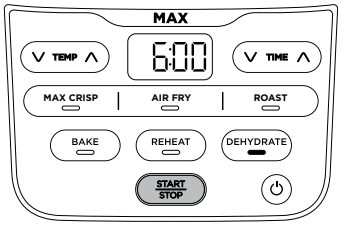
2 Insérez le panier dans l'appareil

3 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

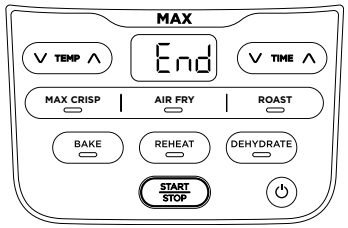
4 Appuyez sur la flèche TIME vers le haut ou vers le bas pour définir la durée de déshydratation souhaitée.



5 Appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer la déshydratation.



6 Lorsque la déshydratation est terminée, l'appareil sonne et END apparaît sur l'écran du panneau de commandes.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

REMARQUE: Ne **JAMAIS** immerger l'unite principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne **JAMAIS** laver l'unite principale au lave-vaisselle.

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale avant le nettoyage.
2. Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide. N'utilisez pas de tampons à récurer
3. Le panier, la grille de cuisson et les accessoires sont lavables au lave-vaisselle.
4. Si des résidus alimentaires restent collés sur la grille de cuisson ou dans le panier, placez ces derniers dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse, et laissez tremper.
5. Laissez toutes les pieces sécher à l'air libre ou essuyez-les avec un chiffon après utilisation.

CONSEILS PRATIQUES

1. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du panier, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les secouer 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. Appuyez simplement sur les flèches haut et bas TIME ou TEMP pour ajuster la durée ou la temperature.
3. Pour vos recettes habituelles utilisant un four traditionnel, réduisez la température de la friteuse à air chaud de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.
4. Nous recommandons 3 minutes de préchauffage. Vous pouvez utiliser le minuteur integré afin de définir un compte à rebours de 3 minutes.
5. 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 piques en bois.
6. La grille de cuisson surélève les aliments dans le panier afin que l'air puisse circuler sous et autour d'eux, pour un croustillant homogène.
7. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera à la température et pour la durée définies par défaut.
8. Pour de meilleurs résultats, retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
9. 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.
10. Pour de meilleurs résultats, controlez 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 des aliments. À la fin du temps de cuisson, retirez immédiatement les aliments pour éviter de trop les cuire.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- **Pourquoi la température ne monte-t-elle pas plus haut ?**
  Pour le mode Max Crisp, la température maximale est de 240°C. Pour tous les autres modes, la température maximale est de 200°C.
- **Combien de temps le préchauffage dure-t-il et comment savoir s'il est terminé ?**
  Nous recommandons 3 minutes de préchauffage. Pour le préchauffage, sélectionnez les modes et la température souhaités, réglez la durée sur 3 minutes et appuyez sur Start/Stop
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**
  Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 3 minutes avant d'y placer des ingrédients.
- **Quand dois-je utiliser le mode Max Crisp plutôt que le mode Air Fry ?**
  Pour de meilleurs résultats, utilisez le mode Max Crisp lorsque vous cuisinez des ingrédients surgelés pré-emballés tels que des frites ou des nuggets de poulet.
- **Dois-je décongeler mes aliments avant de les frire à l'air chaud ?**
  Cela dépend des aliments en question. Veuillez suivre les instructions sur l'emballage.
- **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. En appuyant sur le bouton Start/Stop pendant la cuisson, vous arrêterez la cuisson et remettrez le compteur à zéro.
- **Puis-je poser le panier sur mon plan de travail ?**
  Le panier 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 grille de cuisson ?**
  Utilisez la grille de cuisson lorsque vous souhaitez que vos aliments soient bien croustillants. La plaque surélève les aliments dans l'unité principale de manière à ce que l'air puisse circuler en dessous et les cuire uniformément.
- **Mes aliments n'ont pas cuit.**
  Assurez-vous que le panier 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 panier, sans qu'ils ne se chevauchent. Secouez les ingrédients pour un croustillant uniforme. La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Appuyez simplement sur les touches fléchées TIME ou TEMP.
- **Mes aliments sont trop cuits.**
  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 mes aliments se déplacent-ils en mode friture à air chaud ?**
  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 piques en bois.
- **Puis-je faire frire à l'air chaud 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. Assurez-vous de bien presser la chapelure sur les aliments pour qu'ils adhèrent. La matière qui n'adhère pas bien peut être soufflée par le puissant ventilateur de l'appareil.
- **L'appareil sonne.**
  Vos aliments sont cuits.
- **L'écran est devenu noir.**
  L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton Marche pour le rallumer.
- **Un message « E » apparaît sur l'cran.**
  L'appareil ne fonctionne pas correctement.

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

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (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>>). 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 donc une garantie fabricant supplémentaire pouvant aller jusqu'à deux ans. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions génerales 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 ainsi qu'au Royaume-Uni, même si celui-ci quitte l'UE au cours de la période de garantie.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (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 temoigne de la qualité de la fabrication.

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

Comment puis-je enregistrer ma garantie ?

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 :

- Numéro 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.
- 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 ?

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 nregistrez 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 contróle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans.

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

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre Produit, y compris les pièces et la main-d'oeuvre, 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'st-ce qui n'st pas couvert par la garantie ?

- 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 realisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations realisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations realisées 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.

GRAZIE
per aver acquistato Ninja® Air Fryer Max

REGISTRATE IL VOSTRO ACQUISTO

ninjakitchen.eu

Leggete il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozio di acquisto del prodotto:

_____

DETTAGLI TECNICI

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

Watts: 1750W

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



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

SOMMARIO

Precauzioni importante 83

Componenti e accessori 85

Presentazione della friggitrice ad aria 86
Pulsanti Funzione 86
Pulsanti di funzionamento 86

Prima del primo utilizzo 86

Utilizzo delle funzioni di cottura 87
Max Crisp. 87
Air Fry 88
Roast 89
Bake 90
Reheat 91
Dehydrate 92

Pulizia e manutenzione 93
Pulizia della friggitrice ad aria... 93

Consigli utili 93

Guida alla risoluzione dei problem. 94

Registrazione del prodotto 95

PRECAUZIONI IMPORTANTI
ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la friggitrice ad aria Max Ninja®.

Quando si utilizza un elettrodomestico, osservare sempre le precauzioni di sicurezza, tra cui:

⚠ AVVERTENZA

1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.

2 **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.

3 Per evitare il rischio di soffocamento per i bambini più piccoli, rimuovere e smaltire il coperchio protettivo inserito sulla spina di alimentazione di questo apparecchio.

4 Non permettere ai bambini di usare il dispositivo come un giocattolo.

5 Non utilizzare **MAI** una presa elettrica sotto il piano di lavoro.

6 Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.

7 **NON** utilizzare una prolunga. Viene usato un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore agli 8 anni lo utilizzino o vi rimangano impigliati e che le persone possano inciampare.

8 Come protezione dalle scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cucinare esclusivamente nella vaschetta di cottura fornita o in un recipiente raccomandato da SharkNinja da inserire nella vaschetta in dotazione.

9 Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato in qualche modo danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.

10 Verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente prima dell'uso.

11 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.

12 Prima di posizionare la vaschetta rimovibile rivestita in ceramica nell'unità principale, verificare che la vaschetta e l'unità siano pulite e asciutte strofinandole con un panno morbido.

13 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo elettrodomestico per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare in veicoli in movimento o imbarcazioni. NON utilizzare all'esterno. Un uso errato può causare lesioni.

14 Da usare esclusivamente sul piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** sposare l'apparecchio quando è in uso.

15 **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.

16 **NON** utilizzare accessori non consigliati o venduti da SharkNinja. Non collocare gli accessori in un microonde, un tostapane, un forno a convezione o un forno tradizionale oppure su un piano di lavoro in ceramica, una serpentina elettrica, un fornello a gas o un barbecue all'aperto. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

17 Durante l'uso, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sopra e su tutti i lati dell'apparecchio per un'adeguata circolazione dell'aria.

18 Verificare **SEMPRE** che il cestello sia chiuso correttamente prima di utilizzare l'unità.

19 **NON** utilizzare l'apparecchio senza la vaschetta di cottura rimovibile rivestita in ceramica installata.

20 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.

21 **NON** collocare l'apparecchio su superfici calde o accanto a un fornello elettrico o a gas o in un forno riscaldato.

22 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.

23 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che il cibo venga cotto in base alle temperature consigliate.

24 Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.

25 **NON** toccare le superfici calde. Le superfici dell'apparecchio risultano calde durante e dopo il suo utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.

26 Prestare particolare attenzione quando l'apparecchio contiene cibo caldo. Un uso errato può causare lesioni personali.

27 Se cade, il cibo può causare gravi bruciature. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.

28 La vaschetta e la piastra di frittura raggiungono temperature estremamente elevate durante la cottura. Evitare il contatto fisico quando si estrae il cestello o la piastra dall'apparecchio. Dopo l'estrazione, collocare **SEMPRE** il cestello o la piastra su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

29 La pulizia e le operazioni di manutenzione da parte dell'utente non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza supervisione.

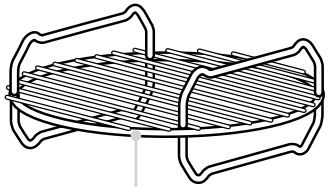
30 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo, smontarlo e riporlo oppure prima di montare o rimuovere i suoi componenti.

31 **NON** pulire con spugnette abrasive. Pezzi di spugnetta potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con componenti elettrici, generando il rischio di scossa elettrica.

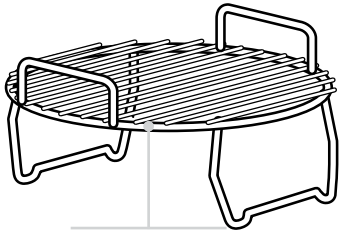
32 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolari dell'apparecchio.

	Indica di leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica la presenza di un rischio che può causare lesioni alle persone, morte o danni materiali significativi se l'avvertenza riportata accanto a questo simbolo è ignorata.
	Evitare il contatto con una superficie calda. Proteggere sempre le mani per evitare scottature.
	Per uso casalingo e al chiuso.

COMPONENTI



Ripiano intermedio
(non incluso con tutti i modelli)



Ripiano grill
(non incluso con tutti i modelli)

Presa di ingresso dell'aria

Pannello di controllo

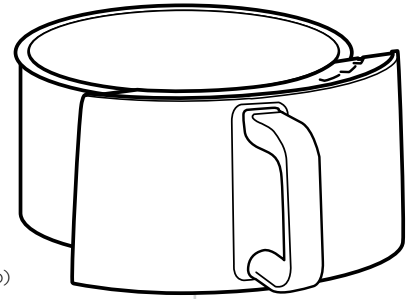




Piastra di frittura rivestita in ceramica

Presa di uscita dell'aria
(collocata sul retro)

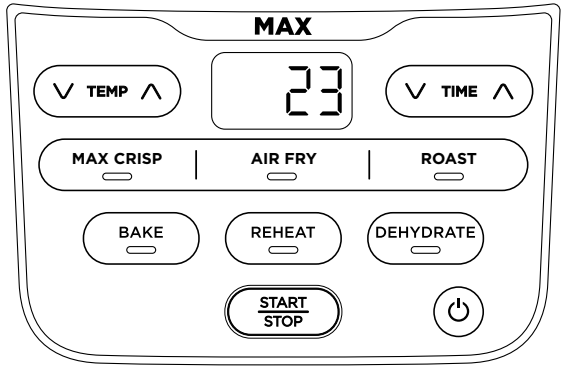
Unità principale
(cavo di alimentazione non raffigurato)



Vaschetta di cottura rivestita in ceramica

Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito **ninjakitchen.eu**

PRESENTAZIONE DELLA FRIGGITRICE AD ARIA



Quando si imposta il tempo, sul display digitale viene visualizzato HH:MM.
Attualmente il display indica 23 minuti.

PULSANTI FUNZIONE

MAX CRISP: utilizzare per dare ai cibi surgelati un tocco fragrante e croccante in più con pochissimo olio.

AIR FRY: Utilizzare questa funzione per rendere il cibo croccante senza usare olio o usandone una quantità minima.

ROAST: Utilizzare l'unità come forno per arrostire carni tenere, cuocere prodotti da forno e altro.

BAKE: per cuocere deliziosi prodotti da forno e dessert.

REHEAT: Gli avanzi potranno essere riscaldati leggermente per ottenere pietanze con una deliziosa crosticina.

DEHYDRATE: E possibile essiccare carni, frutta e verdure per preparare sani spuntini.

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

TEMP Frecce: utilizzare le frecce TEMP in su ▲ e in giù ▼ per regolare la temperatura prima o durante la cottura

TIME Frecce: utilizzare le frecce TIME in su ▲ e in giù ▼ per regolare il tempo di cottura per qualsiasi funzione.

Pulsante START/STOP: dopo aver selezionato il tempo e la temperatura, avviare la cottura premendo il pulsante

START/STOP. È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento premendo di nuovo questo pulsante.

⏻ Il pulsante di accensione spegne l'unità e interrompe tutte le modalità di cottura.

NOTA: Se il pannello di controllo non viene utilizzato per 10 minuti, l'unità attiva la modalità Standby. Il pulsante di accensione risulterà leggermente illuminato.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

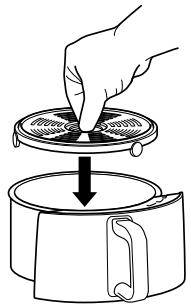
1. Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
2. Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
3. Lavare la vaschetta rivestita in ceramica e la piastra di frittura in acqua calda e sapone, quindi risciacquarle e asciugarle completamente. La vaschetta e la piastra di frittura possono anche essere lavate in lavastoviglie. Non inserire **MAI** l'unità principale in lavastoviglie.

UTILIZZO DELLE FUNZIONI DI COTTURA

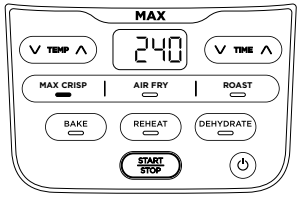
Per accendere l'unità, collegare innanzitutto il cavo di alimentazione a una presa di corrente. Premere il pulsante di accensione. ⏻.

MAX CRISP

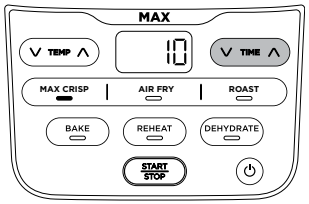
1 Verificare che la piastra di frittura sia inserita nella vaschetta.



2 Premere il pulsante MAX CRISP. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. La temperatura non può essere regolata nella funzione MAX CRISP.

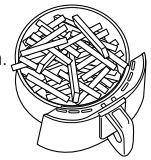


3 Premere i pulsanti delle frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura desiderato.

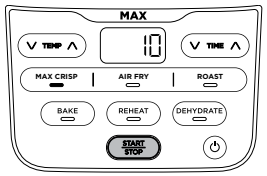


NOTA: per risultati ottimali, preriscaldare l'unità per 3 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.

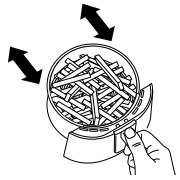
4 Aggiungere gli ingredienti alla vaschetta. Inserire la vaschetta nell'unità..



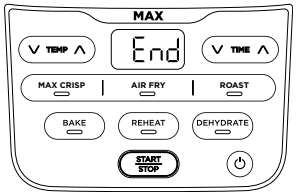
5 Premere START/STOP per avviare la cottura.



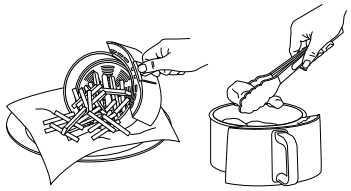
NOTA: per rimestare gli ingredienti durante la cottura, estrarre la vaschetta e scuoterla avanti e indietro. L'unità si arresterà automaticamente all'estrazione della vaschetta. La cottura riprenderà non appena si inserirà di nuovo la vaschetta.



6 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display del pannello di controllo verrà visualizzata la dicitura END.

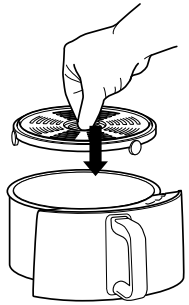


7 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando guanti da forno o pinze/ utensili con la punta in silicone.

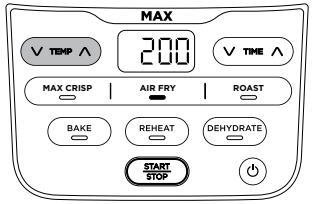


AIR FRY

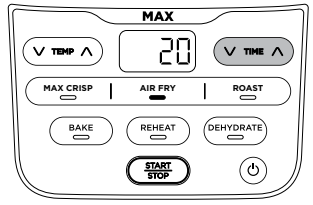
1 Verificare che la piastra di frittura sia inserita nella vaschetta.



2 Premere il pulsante Air Fry. Verrà visualizzata l'impostazione della temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giù per impostare la temperatura desiderata.

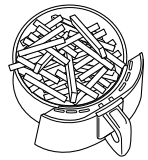


3 Premere i pulsanti delle frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura desiderato.

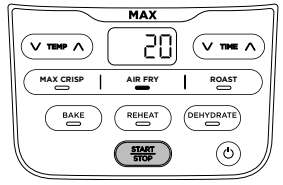


NOTA: per risultati ottimali, preriscaldare l'unità per 3 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.

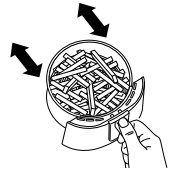
4 Aggiungere gli ingredienti alla vaschetta. Inserire la vaschetta nell'unità.



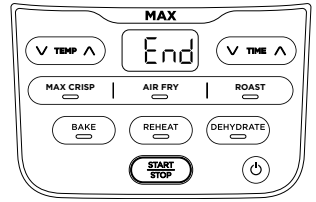
5 Premere START/STOP per avviare la cottura.



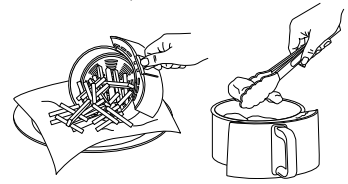
NOTA: per rimestare gli ingredienti durante la cottura, estrarre la vaschetta e scuoterla avanti e indietro. L'unità si arresterà automaticamente all'estrazione della vaschetta. La cottura riprenderà non appena si inserirà di nuovo la vaschetta.



6 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display del pannello di controllo verrà visualizzata la dicitura END.



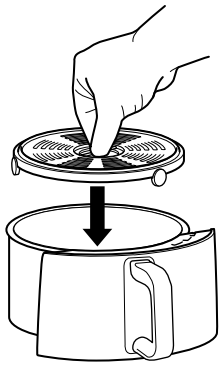
7 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando guanti da forno o pinze/ utensili con la punta in silicone.



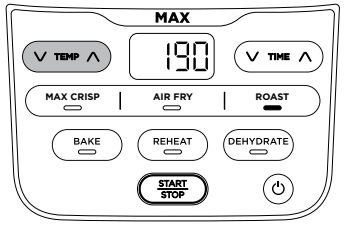
UTILIZZO DELLE FUNZIONI DI COTTURA

ROAST

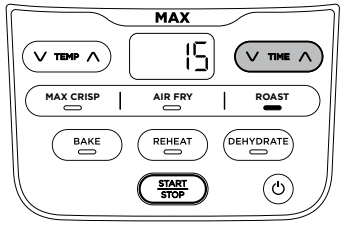
1 Verificare che la piastra di frittura sia in posizione, se necessario. Se si utilizza un piatto da forno, non è necessario inserire la piastra di frittura.



2 Premere il pulsante ROAST. Verrà visualizzata l'impostazione della temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giu per impostare la temperatura desiderata.

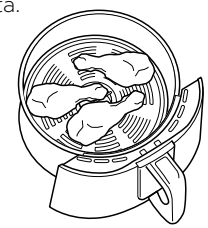


3 Premere i pulsanti delle frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura desiderato.

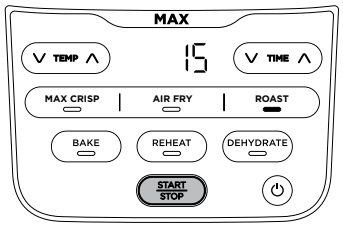


NOTA: per risultati ottimali, preriscaldare l'unità per 3 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.

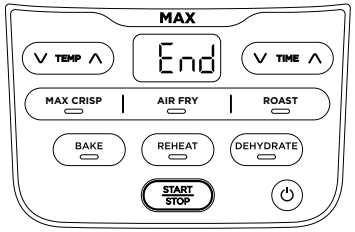
4 Aggiungere gli ingredienti alla vaschetta. Inserire la vaschetta nell'unità.



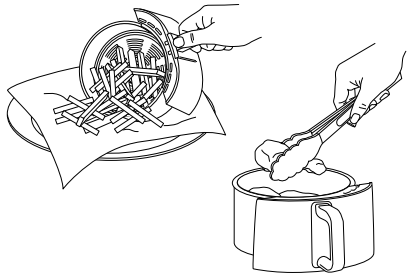
5 Premere START/STOP per avviare la cottura.



6 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display del pannello di controllo verrà visualizzata la dicitura END.

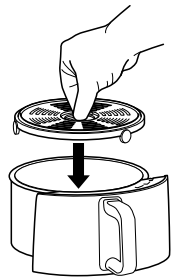


7 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando guanti da forno o pinze/ utensili con la punta in silicone.



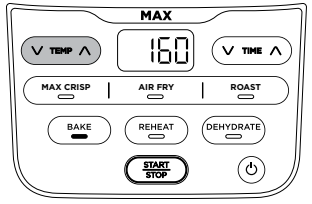
BAKE

1 Verificare che la piastra di frittura sia in posizione, se necessario. Se si utilizza un piatto da forno, non e necessario inserire la piastra di frittura.

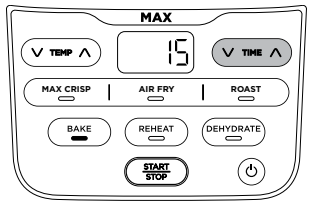


2 Premere il pulsante ROAST. Verrà visualizzata l'impostazione della temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giù per impostare la temperatura desiderata.

NOTA: per riprodurre ricette adatte a un forno tradizionale, ridurre la temperatura della friggitrice ad aria di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

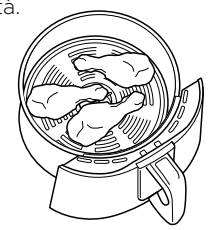


3 Premere i pulsanti delle frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura desiderato.

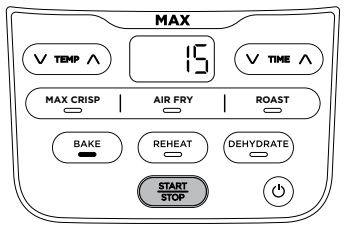


NOTA: per risultati ottimali, preriscaldare l'unità per 3 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.

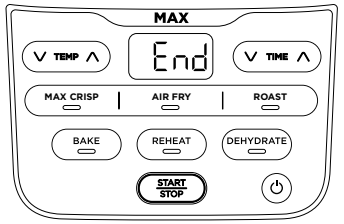
4 Aggiungere gli ingredienti alla vaschetta. Inserire la vaschetta nell'unità.



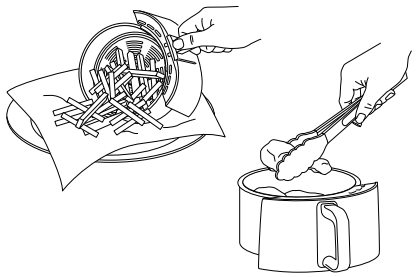
5 Premere START/STOP per avviare la cottura.



6 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display del pannello di controllo verrà visualizzata la dicitura END.



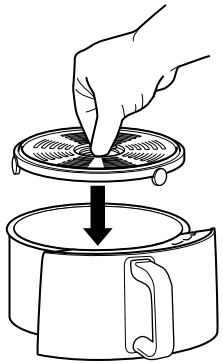
7 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando guanti da forno o pinze/ utensili con la punta in silicone.



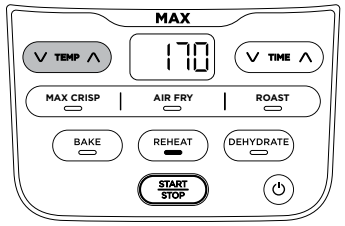
UTILIZZO DELLE FUNZIONI DI COTTURA

REHEAT

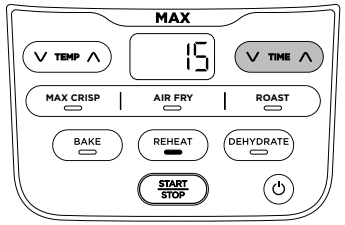
1 Verificare che la piastra di frittura sia inserita nella vaschetta.



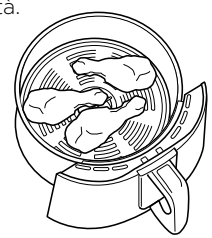
2 Premere il pulsante REHEAT. Verrà visualizzata l'impostazione della temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giu per impostare la temperatura desiderata.



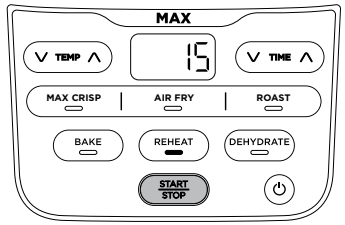
3 Premere i pulsanti delle frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di riscaldamento desiderato.



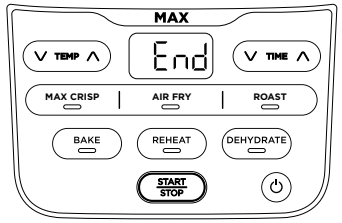
4 Aggiungere gli ingredienti alla vaschetta. Inserire la vaschetta nell'unità.



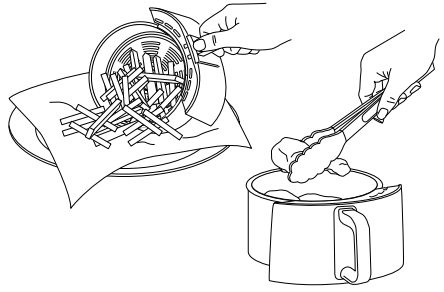
5 Premere START/STOP per avviare il riscaldamento.



6 Al termine del tempo di riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e verrà visualizzata la dicitura End sul display del pannello di controllo.

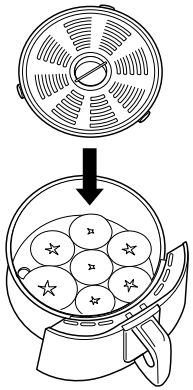


7 Estrarre gli ingredienti rovesciandoli o utilizzando guanti da forno o pinze/utensili con la punta in silicone.

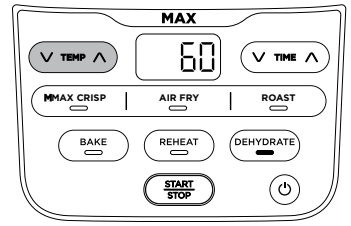


DEHYDRATE

1 Collocare il primo strato di ingredienti sul fondo della vaschetta. A questo punto, installare la piastra di frittura all'interno della vaschetta e collocare un secondo strato di ingredienti sulla piastra.



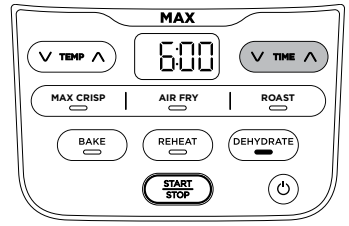
NOTA: è possibile aumentare la capacità di essiccazione utilizzando la griglia multi-strato. Se non è inclusa nel modello, la griglia può essere acquistata sul sito ninjakitchen.eu



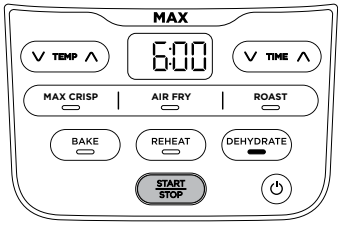
2 Inserire la vaschetta nell'unità.

3 Premere il pulsante DEHYDRATE. Verrà visualizzata l'impostazione della temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giu per impostare la temperatura desiderata.

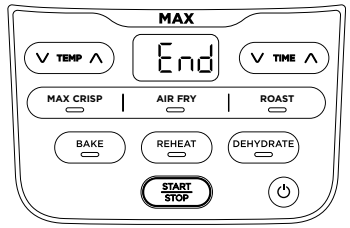
4 Premere i pulsanti delle frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di essiccazione desiderato.



5 Premere il pulsante START/STOP per avviare l'essiccazione.



6 Una volta terminata l'essiccazione, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display del pannello di controllo verra visualizzata la dicitura END.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia Della Friggitrice Ad Aria

NOTA: non immergere **MAI** l'unità principale in acqua o in altri liquidi. Non pulire **MAI** l'unità principale nella lavastoviglie.

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso.

1. Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
2. Per pulire l'unità principale e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido. Non utilizzare spugne in materiale abrasivo.
3. La vaschetta, la piastra di frittura e gli altri accessori possono essere lavati in lavastoviglie.
4. Se sulla piastra di frittura o sulla vaschetta sono presenti resti di cibo, collocarle in un lavandino riempito di acqua tiepida e sapone e lasciarle in ammollo.
5. Dopo l'uso, lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio.

CONSIGLI UTILI

1. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo della vaschetta senza sovrapposizioni. Se gli ingredienti si sovrappongono tra loro, ricordarsi di scuoterli quando e trascorsa la meta del tempo di cottura impostato.
2. E possibile regolare il tempo e la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante la cottura. Premere semplicemente le frecce TIME o TEMP in su o in giu per regolare il tempo o la temperatura.
3. Per riprodurre ricette adatte a un forno tradizionale, ridurre la temperatura della Friggitrice ad aria di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.
4. Si consiglia di preriscaldare l'unita per 3 minuti. E possibile utilizzare il timer integrato per impostare un conto alla rovescia di 3 minuti.
5. Puo capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi piu leggeri all'interno della vaschetta. Per evitare questo inconveniente, fissare i cibi (ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino) con degli stuzzicadenti.
6. La piastra di frittura solleva gli ingredienti nella vaschetta in modo che l'aria possa circolare attorno a loro e che il livello di croccantezza sia uniforme.
7. Dopo aver selezionato una funzione di cottura, è possibile premere il pulsante START/STOP per avviare immediatamente la cottura. L'unità funzionerà in base alla temperatura e al tempo predefiniti.
8. Per ottenere i migliori risultati, estrarre immediatamente il cibo una volta completato il tempo di cottura cosi da non cuocere eccessivamente.
9. Per ottenere i migliori risultati con verdura fresca e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaio d'olio. Aggiungere più olio in base alle esigenze per ottenere cosi il livello di croccantezza desiderato.
10. Per ottenere i migliori risultati, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena è stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Si consiglia di utilizzare un termometro a lettura istantanea per monitorare la temperatura interna dei cibi. Una volta terminato il tempo di cottura, estrarre immediatamente il cibo per evitare una cottura eccessiva.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- **Perché non è possibile alzare ulteriormente la temperatura?**
  La temperatura massima è 240 °C per Max Crisp e 200 °C per tutte le altre funzioni.
- **Quanto tempo occorre per il preriscaldamento e come è possibile sapere quando è terminato?**
  Si consiglia di preriscaldare l'unità per 3 minuti. Per preriscaldare, selezionare la funzione e la temperatura desiderate, impostare il tempo su 3 minuti, quindi premere Start/Stop.
- **Gli ingredienti devono essere aggiunti prima o dopo la fase di preriscaldamento?**
  Si consiglia di lasciare riscaldare l'unità per 3 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.
- **Quando bisogna usare Max Crisp anziché Air Fry?**
  Per risultati ottimali, usare Max Crisp per cuocere cibi surgelati preconfezionati come patatine fritte o crocchette di pollo.
- **È necessario scongelare i cibi surgelati prima di friggerli ad aria?**
  Dipende dal cibo. Attenersi alle istruzioni sulla confezione..
- **Come è possibile mettere in pausa il conto alla rovescia?**
  Il conto alla rovescia si metterà in pausa automaticamente rimuovendo la vaschetta dall'unità. Premere Start/Stop durante la cottura arresterà la funzione di cottura e reimposterà il timer.
- **La vaschetta può essere collocata sul piano di lavoro?**
  La vaschetta si riscalderà durante la cottura. Maneggiare la vaschetta con cautela e collocarla solo su superfici resistenti al calore.
- **Quando occorre utilizzare la piastra di frittura?**
  Utilizzare la piastra di frittura per rendere i cibi croccanti. La piastra solleva il cibo nella vaschetta per consentire all'aria di scorrere al di sotto di essa, in modo da cuocere gli ingredienti uniformemente.
- **Il cibo non risulta cotto.**
  Verificare che la vaschetta sia completamente inserita durante la cottura. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo della vaschetta senza sovrapposizioni. Scuotere la vaschetta per mescolare gli ingredienti e ottenere una croccantezza uniforme. È possibile impostare il tempo e la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante la cottura. Basta premere i pulsanti delle frecce TIME o TEMP.
- **Il cibo risulta eccessivamente cotto.**
  Per ottenere i migliori risultati, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena è stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- **Perché il cibo si sposta nella vaschetta durante la frittura ad aria?**
  Può capitare che la ventola della friggitrice ad aria sposti i cibi più leggeri all'interno della vaschetta. Per evitare questo inconveniente, fissare i cibi (ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino) con degli stuzzicadenti.
- **È possibile friggere ad aria ingredienti immersi nella pastella?**
  Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. È importante cospargere i cibi innanzitutto con la farina, quindi con l'uovo e infine con il pangrattato. Assicurarsi di premere il pangrattato sul cibo in modo che si attacchi. Il pangrattato rimanente potrebbe essere soffiato via dalla potente ventola dell'unità.
- **L'unità emette un segnale acustico.**
  La cottura del cibo è terminata.
- **Lo schermo è diventato nero.**
  L'unità si trova in modalità Standby. Premere il pulsante di accensione per riattivarla.
- **Sullo schermo del display viene visualizzato un messaggio "E"**
  L'unità si trova in modalità Standby. Premere il pulsante di accensione per riattivarla.

  Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo ninjakitchen.eu

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–latz 8, 63450 Hanau (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.from Ninja.

Garanzie Ninja®

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il tuo nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio Prodotto e del processo di produzione.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

- N. del modello
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita www.ninjakitchen.eu

Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del tuo Prodotto, inclusi tutti i ricambi e la manodopera e le spese di trasporto e di spedizione in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione. La nostra Garanzia convenzionale va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja® fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità con le istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja®.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja®).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

I Prodotti di Ninja non sono progettati per durare per un tempo limitato. Siamo consapevoli che i nostri clienti hanno interesse a voler riparare i propri apparecchi per la cucina dopo la scadenza della garanzia. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non puo essere in alcun modo alterata.

BEDANKT
voor het kopen van de Ninja® Air Fryer Max

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE O

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____
(aankoopbewijs bewaren)

Winkel waar u het product hebt gekocht: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 1750W

TIP: U kunt het model- en serienummer op het label met de QR-code vinden die zich aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel bevindt.



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

CONTENTS

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen 99

Onderdelen en Accessoires 101

Uw airfryer leren kennen 102
Functieknoppen 102
Besturingsknoppen 102

Vóór het eerste gebruik 102

De kookfuncties gebruiken 103
Max Crisp 103
Air Fry 104
Roast 105
Bake 106
Reheat 107
Dehydrate 108

Reiniging en onderhoud 109
Uw airfryer reinigen..... 109

Handige tips 109

Handleiding voor het oplossen van problemen 110

Productregistratie 111

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies voordat u uw Ninja® Air Fryer Max gaat gebruiken.

Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

⚠ WAARSCHUWING

1 Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilig gebruiken van het apparaat en de gevaren van het gebruik begrijpen.

2 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Sta **NIET TOE** dat kinderen het apparaat gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

3 Om een verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, verwijdert u de beschermende afdekking op de stekker van dit apparaat en gooit u deze weg.

4 Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.

5 Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.

6 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of apart, op afstand bedienbaar systeem.

7 Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vast pakken of verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.

8 Dompel om elektrische schokken te voorkomen het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water. Kook alleen in de meegeleverde pan of in een door SharkNinja aanbevolen verpakking die in de meegeleverde pan is geplaatst.

9 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker beschadigd is. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.

10 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.

11 Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat worden beschadigd of oververhit raken.

12 Voordat u de verwijderbare pan met keramische anti-aanbaklaag in het apparaat plaatst, dient u ervoor te zorgen dat de pan en het apparaat zelf schoon en droog zijn door deze af te vegen met een zachte doek.

13 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het bedoeld is. Het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. Het apparaat **NIET** buiten gebruiken. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.

14 Alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.

15 Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.

16 Maak **GEEN** gebruik van hulpstukken die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats geen hulpstukken in een magnetron, broodroosteroven, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van hulpstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

17 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor voldoende ruimte boven, en aan alle kanten van het apparaat ten bate van de luchtcirculatie.

18 Zorg er **ALTIJD** voor dat de mand goed afgesloten is voordat u hem gebruikt.

19 **GEBRUIK** het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare pan met keramische anti-aanbaklaag zich in het apparaat bevindt.

20 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

21 Plaats het apparaat **NIET** op, of in de buurt van een gaspit of elektrische kookpit, of in een verwarmde oven.

22 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Gebruik niet teveel eten tijdens het koken. Een te volle pan of crisplaat kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.

23 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.

24 Als er zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.

25 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakten van het apparaat zijn zowel gedurende als na gebruik heet. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geisoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.

26 U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet voedsel bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.

27 Et morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.

28 De pan en crisplaat worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u de mand of plaat uit het apparaat verwijdert. Plaats de mand of plaat **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat. Raak **GEEN** hulpstukken aan tijdens of onmiddellijk na het koken.

29 Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

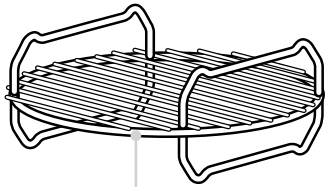
30 Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en ook voordat u het apparaat gaat schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken, te demonteren, onderdelen te plaatsen of los te koppelen en op te bergen.

31 Maak **NIET** schoon met stalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes van de schuursponsjes afbreken en deze kunnen elektrische onderdelen raken, waardoor het risico op een elektrische schok ontstaat.

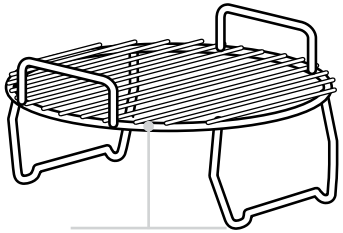
32 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

	Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid aan van een gevaar dat persoonlijk letsel, dood of omvangrijke materiële schade tot gevolg kan hebben als de waarschuwing die bij dit symbool hoort, wordt genegeerd.
	Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
	Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



Middelste rooster
(niet bij alle modellen inbegrepen)

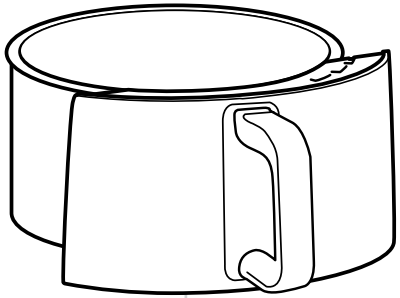


Grillrooster
(niet bij alle modellen inbegrepen)





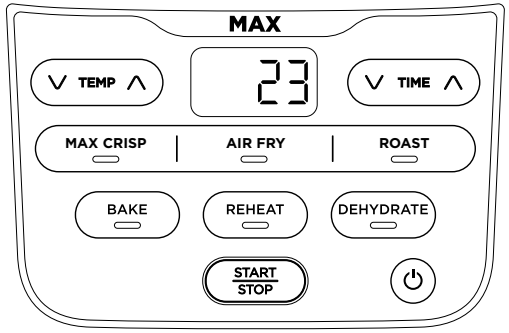
Ceramic-Coated
Crisper Plate



Kookpan met keramische
anti-aanbaklaag

Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestekken naar **ninjakitchen.eu**

UW AIRFRYER LEREN KENNEN



Wanneer u de tijd instelt geeft het display HH:MM weer.
Display geeft momenteel 23 minuten weer.

FUNCTIEKNOPPEN

MAX CRISP: Gebruik om bevroren voedsel extra knapperig en krokant te maken met weinig of geen gebruik van olie.

AIR FRY: Gebruik deze functie om uw voedsel krokant te maken met weinig of geen gebruik van olie.

ROAST: Gebruik de eenheid als braadoven voor mals vlees, gebak en meer.

BAKKEN: Maak smakelijke, gebakken lekkernijen en desserts.

REHEAT: Maak restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.

DEHYDRATE: Droog vlees, fruit en groenten uit om gezonde snacks te maken.

BESTURINGSKNOPPEN

TEMP-pijlen: gebruik de TEMP-pijl omhoog ▲ en de TEMP-pijl naar beneden ▼ naar de voor en na het koken passes (behalve Max Crisp)

TIME Pijlen: Gebruik de TIME-pijl omhoog ▲ en de TIME-pijl omlaag ▼ om de kooktijd voor om het even welke functie aan te passen.

START/STOP-knop: Begin na de tijd en temperatuur te hebben geselecteerd met koken door te drukken op de START/STOPknop. U kunt het koken op ieder moment stopzetten door opnieuw op deze knop te drukken.

⏻ Met de Aan/uit-knop kan het apparaat uit worden gezet en alle kookstanden stop te zetten.

OPMERKING: Na tien minuten zonder activiteit op het bedieningspaneel gaat het apparaat over op de standby-stand. De aan-/ uitknop wordt dan nog maar half verlicht.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

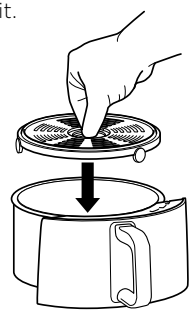
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
2. Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
3. Was de pan met de keramische anti-aanbaklaag en de crispplaat af met warm zeepsop, spoel ze grondig na en droog ze vervolgens goed af. De pan en de crispplaat zijn eveneens vaatwasmachinebestendig. Doe het apparaat **NOOIT** in de vaatwasser.

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

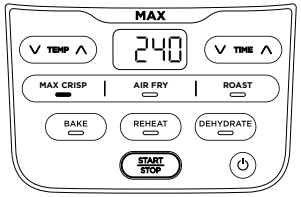
Doe eerst de stekker in het stopcontact om het apparaat aan te kunnen zetten. Druk op de aan-/uitknop. ⏻.

MAX CRISP

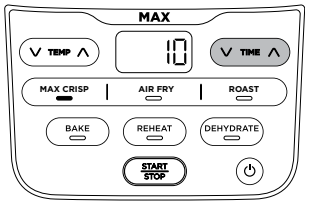
1 Zorg ervoor dat de crisplaat in de pan zit.



2 Druk op de MAX CRISP-knop. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. De temperatuur kan niet gewijzigd worden in de MAX CRISP functie.



3 Druk op de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste kooktijd in te stellen.

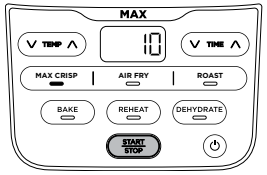


OPMERKING: Voor het beste resultaat laat u het apparaat 3 minuten voorverwarmen voordat u ingrediënten toevoegt.

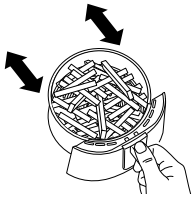
4 Doe ingrediënten in de pan. Plaats de pan in het apparaat.



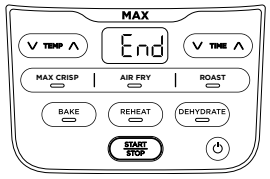
5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.



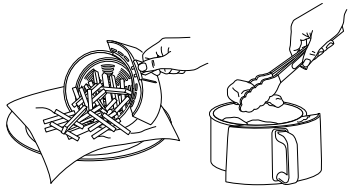
OPMERKING: Om de ingrediënten te roeren tijdens het koken, verwijdert u de pan en schud u deze heen en weer. Het apparaat zal automatisch pauzeren wanneer de pan verwijderd is. Plaats de pan terug en het koken wordt hervat.



6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END op het display van het bedieningspaneel.

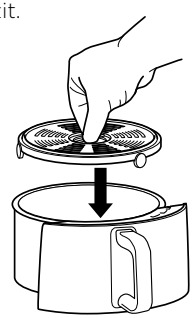


7 Verwijder ingredienten door ze naar buiten te kantelen of met ovenwanten of tangen/keukengerei die/dat voorzien zijn/is van siliconen-uiteinden.

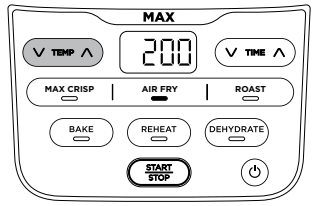


AIR FRY

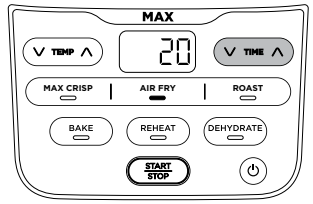
1 Zorg ervoor dat de crisplaat in de pan zit.



2 Druk op de knop AIR FRY. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste temperatuur in te stellen.

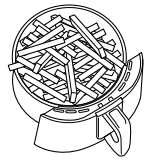


3 Druk op de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste kooktijd in te stellen.

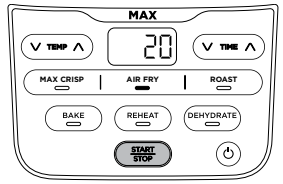


OPMERKING: Voor het beste resultaat laat u het apparaat 3 minuten voorverwarmen voordat u ingrediënten toevoegt.

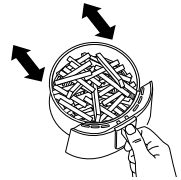
4 Doe ingrediënten in de pan. Plaats de pan in het apparaat.



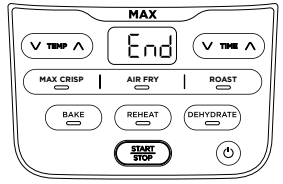
5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.



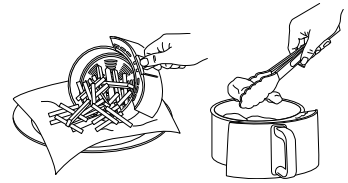
OPMERKING: Om de ingrediënten te roeren tijdens het koken, verwijdert u de pan en schud u deze heen en weer. Het apparaat zal automatisch pauzeren wanneer de pan verwijderd is. Plaats de pan terug en het koken wordt hervat.



6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END op het display van het bedieningspaneel.



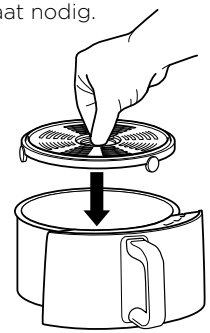
7 Verwijder ingredienten door ze naar buiten te kantelen of met ovenwanten of tangen/keukengerei die/dat voorzien zijn/is van siliconen-uiteinden.



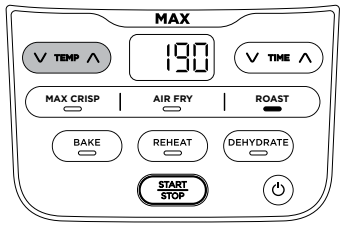
DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

ROAST

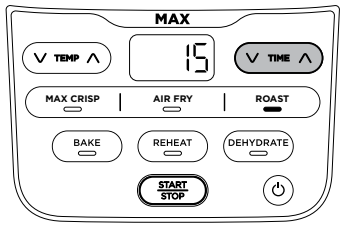
1 Zorg ervoor dat de crispplaat indien nodig op zijn plaats is. Indien u een ovenschaal gebruikt is er geen crispplaat nodig.



2 Druk op de knop ROAST. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste temperatuur in te stellen.

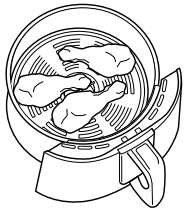


3 Druk op de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste kooktijd in te stellen.

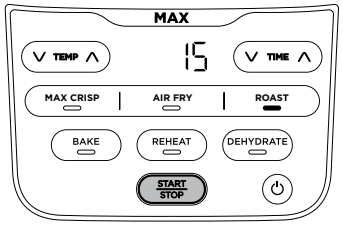


OPMERKING: Voor het beste resultaat laat u het apparaat 3 minuten voorverwarmen voordat u ingrediënten toevoegt.

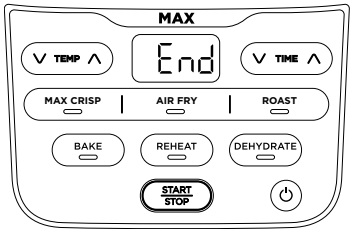
4 Doe ingrediënten in de pan. Plaats de pan in het apparaat.



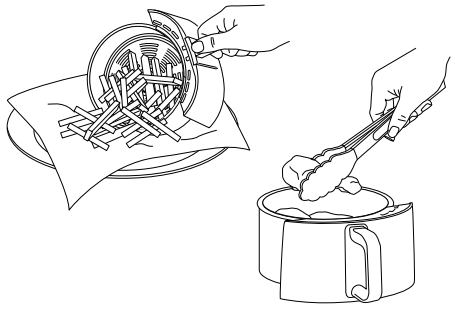
5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.



6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END op het display van het bedieningspaneel.

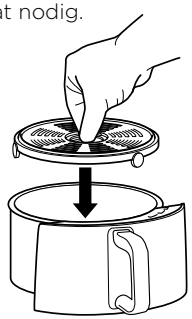


7 Verwijder ingredienten door ze naar buiten te kantelen of met ovenwanten of tangen/keukengerei die/dat voorzien zijn/is van siliconen-uiteinden.



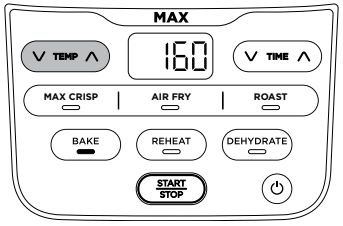
BAKE

1 Zorg ervoor dat de crispplaat indien nodig op zijn plaats is. Indien u een ovenschaal gebruikt is er geen crispplaat nodig.

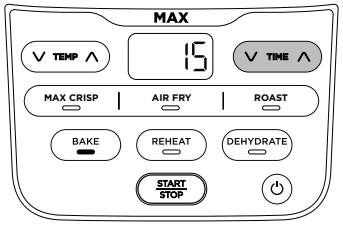


2 Druk op de knop BAKE. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste temperatuur in te stellen.

OPMERKING: Om recepten over te zetten van uw conventionele oven, verlaagt u de temperatuur van de Airfryer met 10 °C. Controleer voedsel regelmatig om doorkoken te voorkomen.

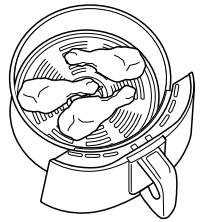


3 Druk op de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste kooktijd in te stellen.

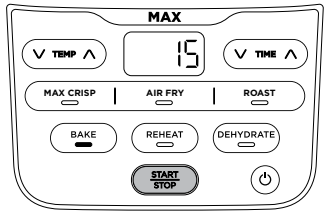


OPMERKING: Voor het beste resultaat laat u het apparaat 3 minuten voorverwarmen voordat u ingrediënten toevoegt.

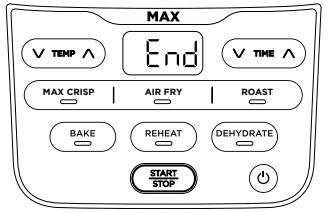
4 Doe ingrediënten in de pan. Plaats de pan in het apparaat.



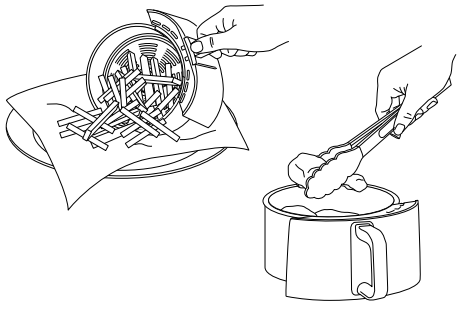
5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.



6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END op het display van het bedieningspaneel.



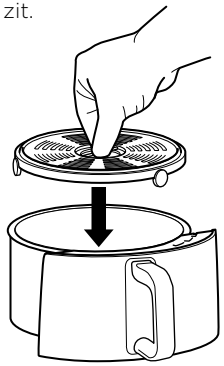
7 Verwijder ingredienten door ze naar buiten te kantelen of met ovenwanten of tangen/keukengerei die/dat voorzien zijn/is van siliconen-uiteinden.



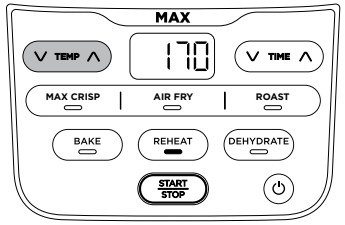
DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

REHEAT

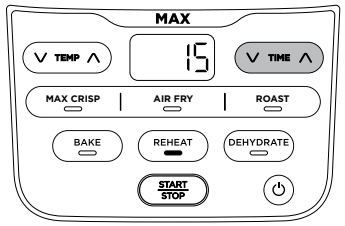
1 Zorg ervoor dat de crispplaat in de pan zit.



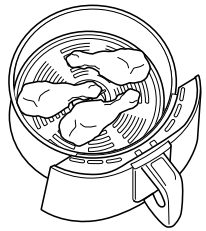
2 Druk op de knop REHEAT. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste temperatuur in te stellen.



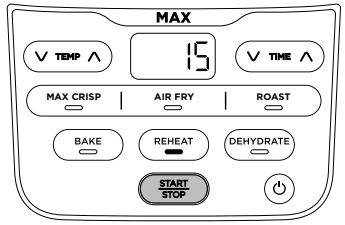
3 Druk op de TIME omhoog en omlaag pijl knoppen voor het instellen van de opwarmtijd



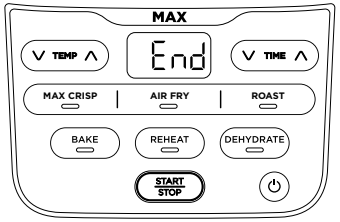
4 Doe ingrediënten in de pan. Plaats de pan in het apparaat.



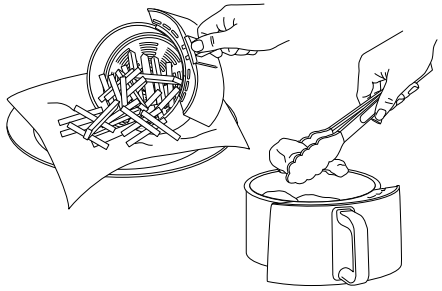
5 Druk op START/STOP om te beginnen met opwarmen.



6 Zodra opwarmen klaar is, zal het apparaat piepen en End zal verschijnen op het bedieningsdisplay.

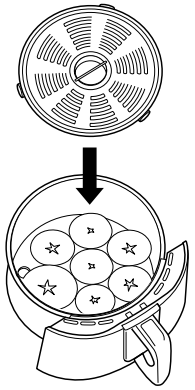


7 Verwijder ingredienten door ze naar buiten te kantelen of met ovenwanten of tangen/keukengerei die/dat voorzien zijn/is van siliconen-uiteinden.

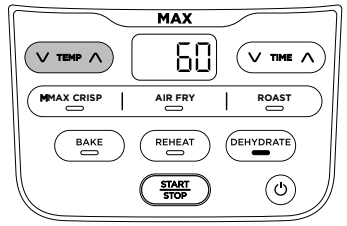


DEHYDRATE

1 Plaats de eerste laag ingredienten op de bodem van de pan. Plaats vervolgens de crispplaat in de pan en leg een tweede laag ingredienten op de crispplaat.



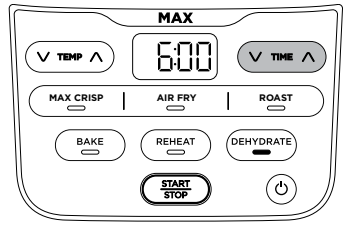
OPMERKING: U kunt de uitdroogcapaciteit vergroten door middel van het rek met meerdere lagen. Als het rek niet bij uw model is bijgesloten, is het verkrijgbaar via ninjakitchen.eu.



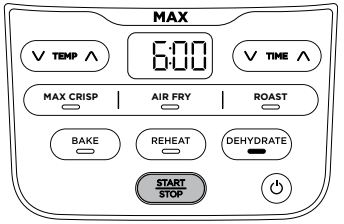
2 Plaats de pan in het apparaat.

3 Druk op de knop DEHYDRATE. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste temperatuur in te stellen.

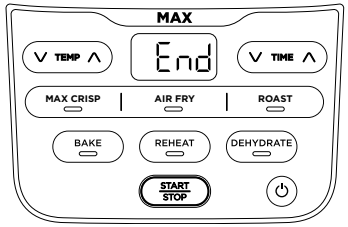
4 Druk op de TIME omhoog en omlaag pijltoetsen voor het instellen van de gewenste droogtijd.



5 Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met uitdrogen.



6 Als het uitdrogen afgerond is, maakt het apparaat een pieptoon en END verschijnt op het display van het bedieningspaneel.



REINIGING EN ONDERHOUD

Uw Airfryer Reinigen

OPMERKING: Dompel de hoofdeenheid NOOIT onder in water of een andere vloeistof. Doe de hoofdeenheid **NOOIT** in de vaatwasser.

Het apparaat moet grondig na ieder gebruik worden gereinigd.

1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt.
2. Wis de hoofdeenheid en het besturingspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen. Gebruik geen pannenspons.
3. De pan, crispplaat en eventuele accessoires mogen in de vaatwasser.
4. Als er etensresten op de crispplaat of pan vastzitten, zet ze dan in een gootsteen gevuld met warm zeepwater en laat het water intrekken.
5. Droog alle onderdelen na gebruik in de lucht of met een theedoek.

HANDIGE TIPS

1. 1. Zorg er om ingredienten gelijkmatig bruin te laten worden voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de pan zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Als de ingredienten elkaar overlappen, schudt u ze halverwege de ingestelde bereidingstijd heen en weer.
2. De bereidingstijd en -temperatuur kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Druk eenvoudig op de TIME- of TEMP-pijlen omhoog of omlaag om de tijd of temperatuur aan te passen.
3. Om recepten uit uw traditionele oven om te zetten, gaat u uit van een verlaging van de temperatuur van de airfryer met 10°C. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.
4. Wij raden drie minuten voorverwarmen aan. U kunt de ingebouwde timer zo instellen dat deze 3 minuten aftelt.
5. Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichtgewicht ingredienten rondblaast. Om dat tegen te gaan kunt u ingredienten (zoals het bovenop liggende sneetje brood van een sandwich) met cocktailprikkers vast te steken.
6. De crispplaat tilt ingredienten in de pan op, zodat er lucht onder en rondom de ingredienten gecirculeerd kan worden om ze krokant te laten worden.
7. Nadat er een kookfunctie is geselecteerd, kunt u op de START/STOP-knop drukken om onmiddellijk met koken te beginnen. Het apparaat gaat dan uit van de standaardtemperatuur en -tijd.
8. Voor het beste resultaat moet u voedsel onmiddellijk nadat de kooktijd is voltooid verwijderen om overgaring te voorkomen.
9. Voor het beste resultaat met verse groenten en aardappelen dient u ten minste 1 eetlepel olie te gebruiken. Voeg meer olie toe om het gewenste niveau van krokantheid te verkrijgen.
10. Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. We raden aan om een direct uitleesbare thermometer te gebruiken om de interne temperatuur van voedingsmiddelen te controleren. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

- **Waarom gaat mijn temperatuur niet hoger?**
  De maximale temperatuur is 240 ˚C voor Max Crisp. De maximale temperatuur is 200 ˚C voor alle andere functies.
- **Hoelang duurt het voorverwarmen en hoe weet ik of het eten klaar is?**
  Wij raden 3 minuten voorverwarmen aan. Om voor te verwarmen, kiest u de gewenste functie en temperatuur, stelt u de tijd in op 3 minuten en drukt u op Start/Stop
- **Moet ik de ingrediënten vóór of na het voorverwarmen toevoegen?**
  Het verdient aanbeveling om het apparaat 3 minuten te laten opwarmen voordat u de ingredienten toevoegt.
- **Wanneer gebruik ik Max Crisp in plaats van Air Fry?**
  Voor het beste resultaat gebruikt u Max Crisp bij het bakken van voorverpakt, bevroren voedsel zoals frietjes of kipnuggets.
- **Moet ik bevroren voedsel vóór het airfryen ontdooien?**
  Dat hangt af van welk soort eten het is. Volg de aanwijzingen op de verpakking.
- **Hoe pauzeer ik het aftellen?**
  De timer zal automatisch pauzeren zodra u de pan uit het apparaat haalt. Op Start/Stop drukken tijdens het koken zal de kookfunctie stoppen en de timer opnieuw instellen.
- **Is het veilig om de pan op het aanrecht te zetten?**
  De pan wordt heet tijdens het koken. Wees voorzichtig bij het hanteren van de pan en zet deze alleen op hittebestendige oppervlakken neer.
- **Hoe weet ik wanneer ik de crispplaat moet gebruiken?**
  Gebruik de crispplaat indien u wilt dat het eten knapperig wordt. De plaat verhoogt het voedsel in de pan, zodat lucht er onder kan stromen om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
- **Mijn eten is niet gaar.**
  Zorg ervoor dat de pan tijdens het koken volledig geplaatst is. Zorg er, om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden, voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de pan zijn gerangschikt en zonder elkaar te overlappen. Schud losse ingrediënten voor een consistente knapperigheid. De bereidingstijd en -temperatuur kunnen op elk moment tijdens het koken worden aangepast. Druk eenvoudigweg op de TIME- of TEMP-knoppen en draai aan de knop.
- **Mijn eten is te ver doorgegaard.**
  Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- **Waarom wordt mijn eten tijdens het airfryen rondgeblazen?**
  Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator van de airfryer lichtgewicht ingredienten rondblaast. Om dat tegen te gaan kunt u ingredienten (zoals het bovenop liggende sneetje brood van een sandwich) met cocktailprikkers vast te steken.
- **Kan ik natte, gepaneerde ingrediënten airfryen?**
  Ja, maar alleen als de juiste paneertechniek wordt gebruikt. Het is belangrijk om voedsel eerst met bloem, dan met ei, en vervolgens pas met broodkruimels te paneren. Zorg ervoor dat u de broodkruimels op het voedsel duwt, zodat ze zich hechten. Een losse paneerlaag kan weggeblazen worden door de krachtige ventilator van de hoofdeenheid.
- **Het apparaat geeft een geluidssignaal.**
  Uw eten is gaar.
- **Het scherm is zwart geworden.**
  Het apparaat is op de standby-stand overgegaan. Druk op de aan/uit knop om het apparaat aan te zetten.
- **Er verschijnt een “E”-melding op het display.**
  Het apparaat functioneert niet goed.

  U vindt online ondersteuning op ninjakitchen.eu

PRODUCT REGISTRATION

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product . Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja®-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen heeft u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu.

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninjakitchen.eu.

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geinstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja®.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja®).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

Ninja ontwikkelt geen producten die maar een beperkte tijd meegaan. Wij snappen dat klanten hun keukenapparaat mogelijk willen laten repareren nadat de garantie is verstreken. U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op www.ninjakitchen.eu.

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.

TUSEN TAKK
for at du kjøpte en Ninja® Air Fryer Max

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu

Skann QR-koden med en mobil enhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(ta vare på kvitteringen):

Butikk for kjøp: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Watt: 1750W

TIPS: Du finner modellnummr og serienummer på QR-kodeetiketten på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.

Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingssystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

INNHOLD

Viktige sikkerhetstiltak 115

Delar och tillbehör 117

Bli kjent med luftfrityrkokeren 118
Funksjonsknapper 118
Operasjonsknapper 118

Før du bruker den første gang 118

Slik bruker du luftfrityrkokeren 119

Slik bruker du stekefunksjonene 119
Max Crisp 119
Air Fry 120
Roast 121
Bake 122
Reheat 123
Dehydrate 124

Rengjøring og vedlikehold 125
Slik rengjør du luftfrityrkokeren 125

Nyttige tips 125

Feilsøkingsveiledning 126

Produktregistrering 127

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Les alle instruksjonene før du bruker Ninja Air Fryer Max.

Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

⚠ ADVARSEL

1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.

2 **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når det brukes i nærheten av barn.

3 For å forebygge kvelningsfare for barn, fjern og kasser vernedekselet på enhetens strømledning.

4 Barn skal ikke bruke eller leke med enheten.

5 Bruk **ALDRI** en stikkontakt under kjøkkenbenken

6 **ALDRI** koble eneheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.

7 **IKKE** koble til en skjøteledning. Korte strømledninger brukes for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar eller setter seg fast i ledningen, eller at folk snubler i den.

8 For å hindre elektrisk støt, **IKKE** sett ledninger, støpsler eller hovedenheten i vann eller andre væsker. Maten må kun stekes i stekepannen som følger med eller i beholdere anbefalt av SharkNinja.

9 Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk enheten hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundesenteret.

10 Sørg **ALLTID** for at enheten er montert riktig før du bruker den.

11 **IKKE** dekk luftinntak og lignen e mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.

12 Før du plasser den uttakbare keramisk belagte pannen i hovedenheten, sørg for at pannen og enheten er rene og tørre ved å tørke dem med en myk klut.

13 Enheten er kun tiltenkt husholdningsbruk. Enh Å **IKKE** brukes til annet enn det den er beregnet for. Enheten MÅ IKKE brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Enheten MÅ IKKE brukes utendør n forårsake skader.

14 Kun tiltenkt bruk på kjøkkenbenken. Sørg for at underlaget er jevnt, tørt og rent. Enheten **MÅ IKKE** flyttes under bruk.

15 Enheten **MÅ IKKE** stå nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.

16 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja. Tilbehør må aldri settes i mikroovner, brødristere, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.

17 Sørg for at det er tilstrekkelig med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten under bruk.

18 Sørg **ALLTID** for at kurven er lukket skikkelig før du skrur på enheten.

19 Enheten **MÅ ALDRI** brukes mens den uttakbare nen ikke sitter på plass.

20 Enheten **MÅ IKKE** bruk til frityrsteking med olje.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

21 Enheten **MÅ IKKE** settes på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektrisk ovner, eller i en oppvarmet ovn.

22 Sørg for at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** fyll opp med for mye mat under steking. For mye mat i enheten kan forårsake skader og uhell eller gjøre enheten usikker å bruke.

23 Spenning kan variere mellom strømkilder og påvirke enhetens ytelser. For å forebygge sykdom, kontroller at maten er tilstrekkelig stekt med et egnet termometer.

24 Koble enheten fra strømuttaket umiddelbart hvis det kommer ut svart røyk. Vent til det slutter å komme ut røyk du forsøker å fjerne kjøkkenredskaper.

25 IKKE berør varme overflater. Enhetens overflater er varme er og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter og grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.

26 Det må utvises ekstrem forsiktighet når enheten inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.

27 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold enheten od ledningen unna barn. **LA IKKE** ledningen henge over kjøkkendiskeller bordkanter, eller berøre varme overlater.

28 Pannen og stekeplaten blir ekstremt varme under steking. Unngå fysisk kontakt mens du tar kurven eller platen ut av enheten. Kurven og platen må **ALLTID** settes på en varmebestandig overflate når du tar dem ut av enheten. **IKKE** rør tilbehøret under eller rett etter steking.

29 Rengjøring og vedlikehold skal aldri utføres av barn, med mindre har de fylt 8 år og er under tilsyn.

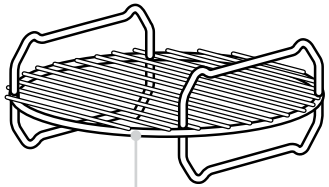
30 Trekk ut stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. Enheten må kjøles ned før rengjøring, demontering, håndtering og oppbevaring, eller før du setter i eller tar ut deler.

31 IKKE rengjør med stålull eller skuresvamper. Deler kan falle av og berøre elektriske deler, noe som medfører fare for elektrisk støt.

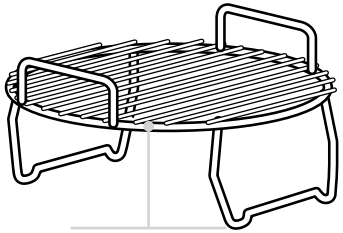
32 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om rege sig vedlikehold av enheten.

	Les og gjennomgå instruksjoner for å forstå drift og bruk av produktet.
	Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller betydelig skade på eiendom, dersom advarselen som følger med dette symbolet ignoreres.
	Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Bruk alltid håndbeskytter for å unngå brannskader.
	Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

DELAR OCH TILLBEHÖR



Midtrist
(ikke inkludert i alle modeller)

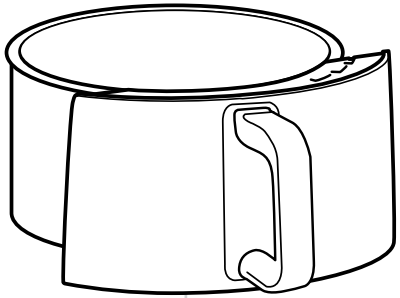


Grillrist
(ikke inkludert i alle modeller)





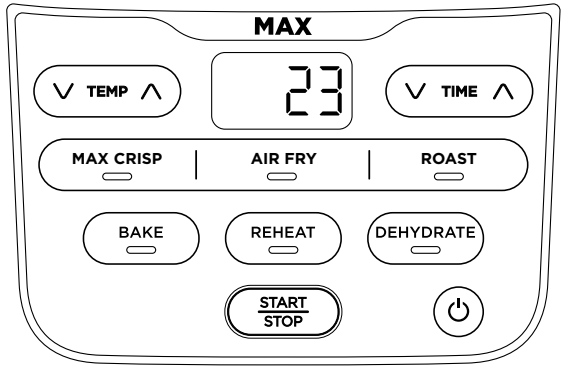
Keramisk belagt
stekeplate



Keramisk belagt panne

Gå til **ninjakitchen.eu** ta for å bestille flere deler og tilbehør.

BLI KJENT MED LUFTFRITYRKOKEREN



Når du stiller inn tiden, viser displayet HH:MM. Her ser du at displayet viser 23 minutter.

FUNKSJONSKNAPPER

MAX CRISP: Brukes for å gjøre frossen mat ekstra sprø og knasende med lite eller ingen olje.

AIR FRY: Bruk denne funksjonen for å gjøre maten sprø med lite eller ingen olje.

ROAST: Bruk enheten som stekeovn for mørt kjøtt, søt bakst og annet.

BAKE: Lag velsmakende bakte godbiter og desserter.

REHEAT: Varm opp rester forsiktig for å få et sprøtt resultat.

DEHYDRATE: Tørk kjøtt, frukt og grønnsaker som sunn snacks.

OPERASJONSKNAPPER

TEMP piler: Piler: Bruk TEMP-pilene opp ▲ og ned ▼ for å justere steketemperaturen før eller under matlagingen

TIME piler: Piler: Bruk TIME-pilene opp ▲ og ned ▼ for å justere steketiden i enhver modus.

START/STOP-knappen: Når du har valgt tid og temperatur, kan du begynne å steke maten ved å trykke på START/STOP. Du kan stanse stekingen når som helst ved å trykke knappen igjen

⏻ Av/på-knappen skrur enheten av og stanser alle matlagingsmoduser.

MERK: Enheten går i hvilemodus når ingen knapper på kontrollpanelet har blitt trykket på 10 minutter. For å indikere dette lyser av/på-knappen svakt.

FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

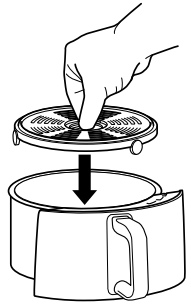
1. Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
2. Ta alt tilbehør ut av emballasjen, og les håndboken nøye, særlig med fokus på bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
3. Vask den keramisk belagte pannen og stekeplaten i varmt såpevann. Skyll så av og tørk grundig. Pannen og stekeplaten tåler maskinvask. Hovedenheten må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.

SLIK BRUKEAR DU STEKEFUNKSJONENE

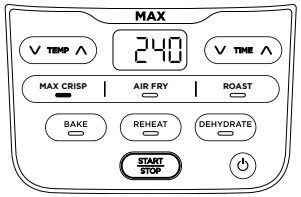
For å skru enheten på må du første koble strømledningen til en stikkontakt. Trykk av/på-knappen ⏻.

MAX CRISP

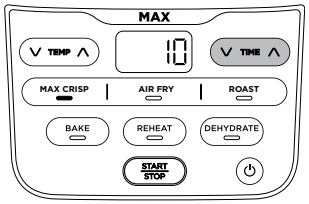
1 Sørg for at stekeplaten er plassert i pannen.



2 Trykk på Max Crisp-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Temperaturen kan ikke justeres i MAX CRISP-funksjonen.

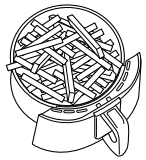


3 Trykk TIME-pilene opp og ned for å stille inn ønsket steketid.

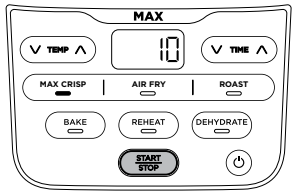


MERK: For best resultat, la enheten forhåndsvarme i tre minutter før du tilsetter ingredienser.

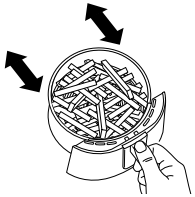
4 Legg ingrediensene i pannen. Sett pannen inn i enheten.



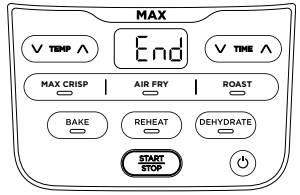
5 Trykk START/STOP for å begynne å steke.



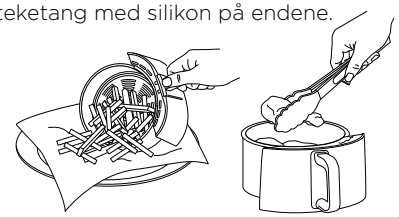
MERK: For å flytte på ingrediensene under matlagingen, fjern pannen og rist frem og tilbake. Enheten vil automatisk pause når pannen er fjernet. Sett pannen inn igjen og matlagingen vil fortsette.



6 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser <<END>> på displayet i kontrollpanelet.

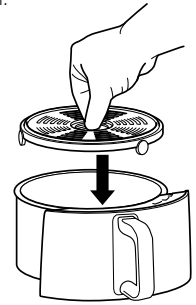


7 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut, eller ved å bruke grytekluter ell r steketang med silikon på endene.

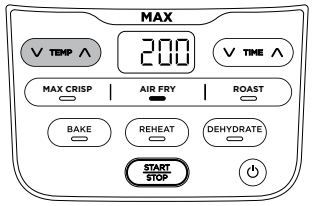


AIR FRY

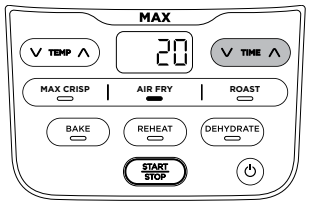
1 Sørg for at stekeplaten er plassert i pannen.



2 Trykk knappen AIR FRY. Standardtemperaturen vises på displayet. Juster temperaturen med TEMP-pilene opp og ned.

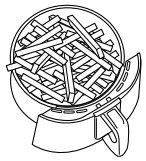


3 Trykk TIME-pilene opp og ned for å stille inn ønsket steketid.

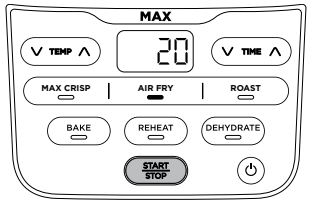


MERK: For best resultat, la enheten forhåndsvarme i tre minutter før du tilsetter ingredienser.

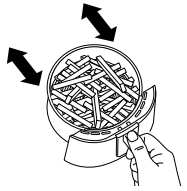
4 Legg ingrediensene i pannen. Sett pannen inn i enheten.



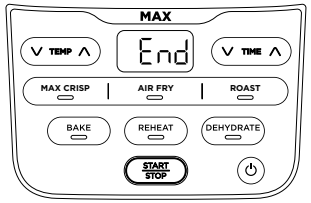
5 Trykk START/STOP for å begynne å steke.



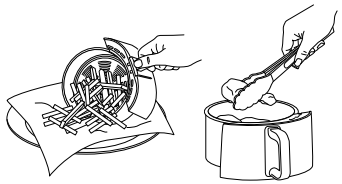
MERK: For å flytte på ingrediensene under matlagingen, fjern pannen og rist frem og tilbake. Enheten vil automatisk pause når pannen er fjernet. Sett pannen inn igjen og matlagingen vil fortsette.



6 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser <<END>> på displayet i kontrollpanelet.



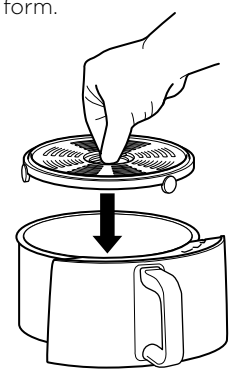
7 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut, eller ved å bruke grytekluter ell r steketang med silikon på endene.



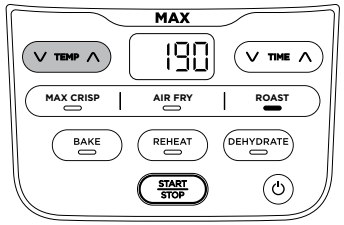
SLIK BRUKEAR DU STEKEFUNKSJONENE

ROAST

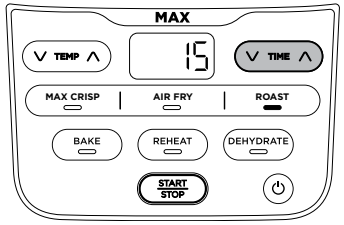
1 Sikre at stekeplaten er på plass hvis det er behov for det. Du trenger ikke stekeplaten vis du bruker en ildfast form.



2 Trykk knappen ROAST. Standardtemperaturen vises på displayet. Juster temperat med TEMP-pilene opp og ned.

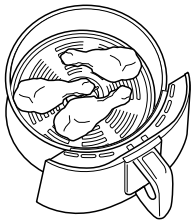


3 Trykk TIME-pilene opp og ned for å stille inn ønsket steketid.

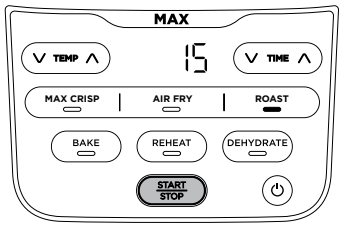


MERK: For best resultat, la enheten forhåndsvarme i tre minutter før du tilsetter ingredienser.

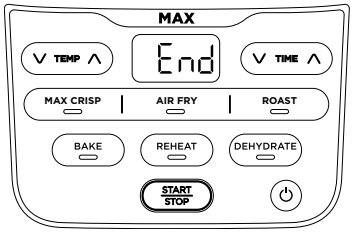
4 Legg ingrediensene i pannen. Sett pannen inn i enheten.



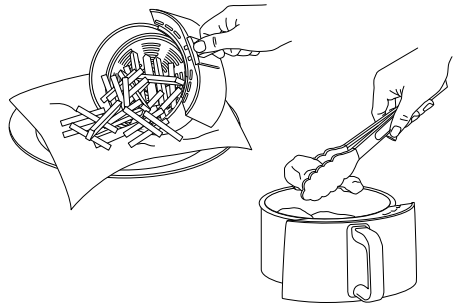
5 Trykk START/STOP for å begynne å steke.



6 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser <<END>> på displayet i kontrollpanelet.

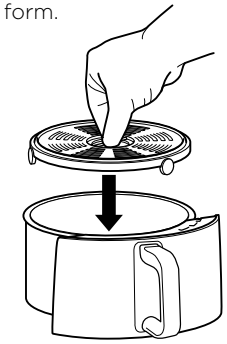


7 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut, eller ved å bruke grytekluter eller steketang med silikon på endene.



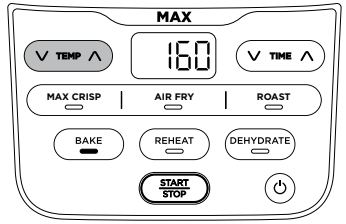
BAKE

1 Sikre at stekeplaten er på plass hvis det er behov for det. Du trenger ikke stekeplaten vis du bruker en ildfast form.

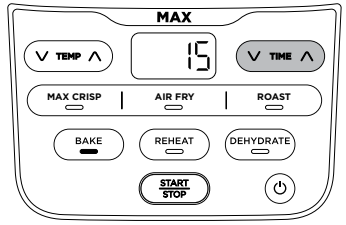


2 Trykk knappen BAKE. Standardtemperaturen vises på displayet. Juster temperat med TEMP-pilene opp og ned.

MERK: For å konvertere oppskrifter fra stekeovn til luftfrityrkoker reduserer du temperaturen med 10 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre den ikke blir overstekt.

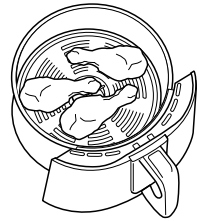


3 Trykk TIME-pilene opp og ned for å stille inn ønsket steketid.

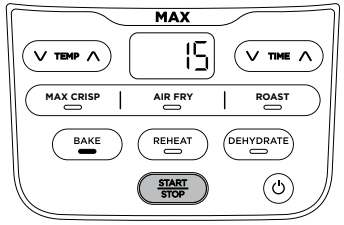


MERK: For best resultat, la enheten forhåndsvarme i tre minutter før du tilsetter ingredienser.

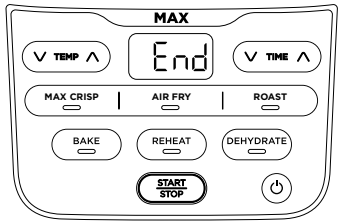
4 Legg ingrediensene i pannen. Sett pannen inn i enheten.



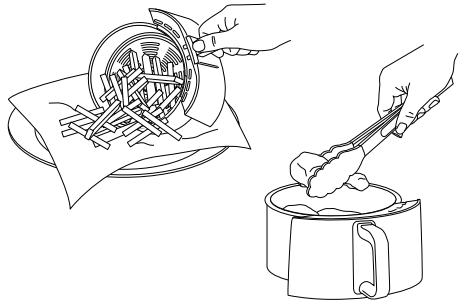
5 Trykk START/STOP for å begynne å steke.



6 Når stekingen er fullført, piper enheten og viser <<END>> på displayet i kontrollpanelet.



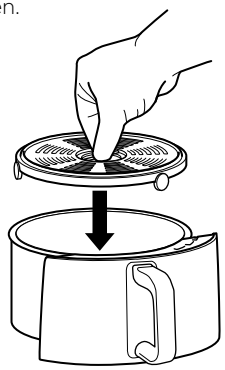
7 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut, eller ved å bruke grytekluter eller steketang med silikon på endene.



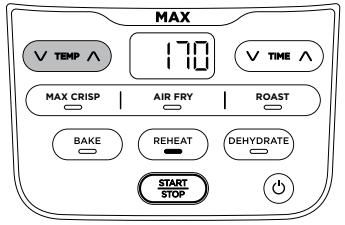
SLIK BRUKEAR DU STEKEFUNKSJONENE

REHEAT

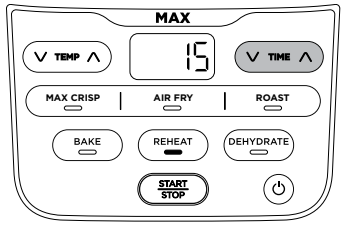
1 Sørg for at stekeplaten er plassert i pannen.



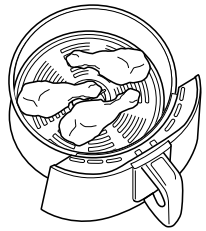
2 Trykk knappen REHEAT. Standardtemperaturen vises på displayet. Juster temperat med TEMP-pilene opp og ned.



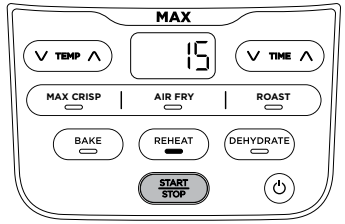
3 Trykk TIME-pilene opp og ned for å stille inn ønsket oppvarmingstid.



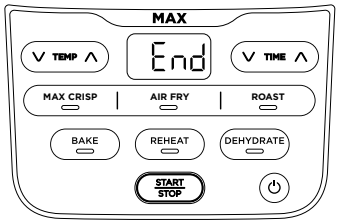
4 Legg ingrediensene i pannen. Sett pannen inn i enheten.



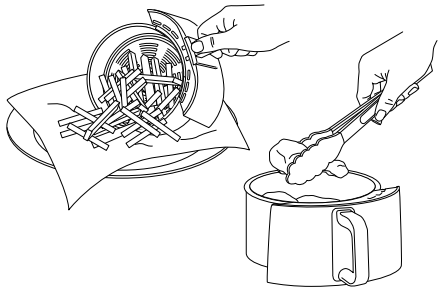
5 Trykk på START/STOP for å starte oppvarming.



6 Når oppvarmingen er ferdig, piper enheten, og «End» (ferdig) vil vises på kontrollpanelets display.

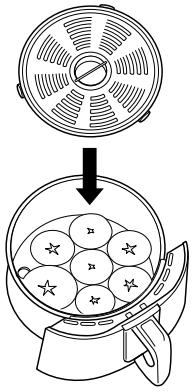


7 Ta ut ingrediensene ved å helle dem ut, eller ved å bruke grytekluter eller steketang med silikon på endene.

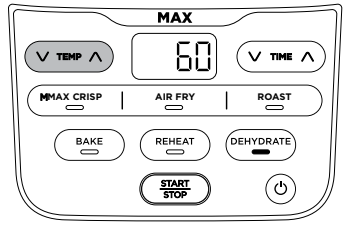


DEHYDRATE

1 Legg det første laget med ingredienser i bunnen av pannen. Deretter setter du stekeplaten på plass i pannen og enda et lag med ingredienser på stekeplaten.



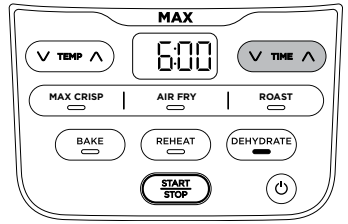
MERK: Du kan øke tøkekapasiteten ved å sette i hyllestaviet. Hyllestaviet kan kjøpes på dersom det ikke fulgte med enheten din ninjakitchen.eu



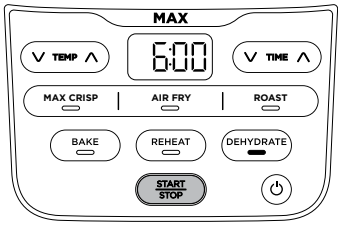
2 Sett pannen inn i enheten.

3 Trykk knappen DEHYDRATE. Standardtemperaturen vises på ster temperaturen med TEMP-pilene opp og ned.

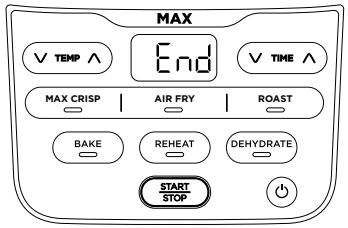
4 Trykk TIME-pilene opp og ned for å stille inn ønsket uttørkingstid.



5 Trykk START/STOP for å starte tørkefunksjonen.



6 Når tørkefunksjonen er ferdig, piper enheten og END vises på displayet.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Slik rengjør du luftfrityrkokeren

MERK: Hovedenheten må **ALDRI** settes i vann eller andre væsker. Hovedenh n må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.

Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk.

1. Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring.
2. Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet fuktig klut. Bruk aldri skuresvamper.
3. Pannen, stekeplaten og annet tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskinen.
4. La stekeplaten og pannen trekke i varmt såpevann hvis matrester sitter fast.
5. La alle deler lufttørke etter bruk, eller tørk av med et tørkehåndkle.

NYTTIGE TIPS

1. For å steke maten jevnt må du sørge for at ingrediensene ikke overlapper hverandre og ligger jevnt i bunnen. Hvis ingrediensene overlapper hverandre, må maten ristes halvveis gjennom steketiden.
2. Du kan justere steketid og temperatur når som helst under matlagingen. Bare trykk på TIME- og TEMP-pilene opp eller ned for å justere tid og temperatur.
3. For å konvertere stekeovnsoppskrifter til luftfrityrkoker, reduserer du temperaturen med 10 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre maten ikke blir overstekt.
4. Vi anbefaler å forhåndsvarme luftfrityrkokeren i tre minutter. Du kan stille inn det innebygde tidsuret til tre minutter.
5. Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i luftfrityrkokeren. For å forebygge dette kan du sikre maten med cocktailpinner (som den øverste skiven i et smørbrød).
6. Stekeplaten løfter ingrediensene i pannen for å sirkulere luft under og rundt og oppnå et jevnt og sprøtt resultat.
7. Når du har valgt en stekefunksjon, kan du trykke på START/STOP for å starte stekingen. Enheten kjører på standard temperatur og tid.
8. For å få best mulig resultat og unngå oversteking, ta ut maten så snart steketiden er ferdig.
9. For å få best mulig resultat med ferske grønnsaker og poteter, bruk minst én spiseskje olje. Tilsett mer olje ved behov for å få et sprøere resultat.
10. Du får best resultat ved å sjekke maten underveis og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Det er anbefalt å måle kjernetemperaturen i maten med et steketermometer. Ta ut snart steketiden er ferdig for å unngå oversteking.

FEILSØKINGSVEILEDNING

- **Hvorfor stiger ikke temperaturen høyere?**
  Makstemperaturen er 240 ˚C for Max Crisp. Makstemperaturen er 200 ˚C for alle andre funksjoner.
- **Hvor lang tid tar det å forhåndsvarme enheten, og når vet jeg at den er klar?**
  Vi anbefaler å forhåndsvarme i tre minutter. For forhåndsvarming, velg ønsket funksjon og temperatur, sett tiden til tre minutter, og trykk Start/Stop.
- **Bør jeg legge i ingrediensene før eller etter forhåndsvarmingen?**
  Det anbefales å forhåndsvarme enheten i tre minutter før du setter i maten.
- **Når bør jeg bruke Max Crisp i stedet for Air Fry?**
  For best resultat bør du bruke Max Crisp når du tilbereder frosne matvarer som pommes frites eller kyllingnuggets.
- **Må frossen mat tines før den kan luftfrityrkokes?**
  Dette er avhengig av hvilken mat du vil lage. Følg instruksene på emballasjen.
- **Hvordan kan jeg pause nedtellingen?**
  Nedtellingstimeren vil pause automatisk når du fjerner pannen fra enheten. Hvis du trykker på Start/Stop under tilberedningen, stopper du tilberedningen og tilbakestiller timeren.
- **Er det trygt å sette pannen på kjøkkenbenken?**
  Pannen blir varm under matlingen. Håndter pannen med omhu, og plasser den kun på overflater som tåler varme..
- **Hvordan vet jeg når jeg må bruke stekeplaten?**
  Bruk stekeplaten når du vil steke maten sprø. Platen hever maten i pannen slik at luft kan strømme under den for jevn tilberedning av ingredienser.
- **Maten min ble ikke stekt.**
  Sørg for at pannen sitter ordentlig på plass under matlagingen. For å brune maten jevnt, sørg for at ingrediensene ikke overlapper hverandre og ligger jevnt i bunnen av pannen. Rist løse ingredienser for en jevn, sprø konsistens. Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen. Bare trykk på TIME- eller TEMP-knappene.
- **Maten min ble overstekt.**
  Du får best resultat ved å sjekke maten underveis og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når steketiden er over for å unngå oversteking.
- **Hvorfor blir maten blåst rundt under luftsteking?**
  Lettere ingredienser kan til tider bli blåst rundt av viften i luftfrityrkokeren. For å forebygge dette kan du sikre maten med cocktailpinner (som den øverste skiven i et smørbrød).
- **Kan jeg luftsteke fuktige, marinerte ingredienser?**
  Ja, men bruk riktig teknikk for påføring av griljermel. Det er viktig at maten dekkes av mel før du påfører egg og griljermel. Sørg for å presse griljermelet på maten, slik at det holder seg på plass. Løse smuler kan blåses vekk av den kraftige viften.
- **Enheten piper.**
  Maten din er ferdigstekt.
- **Displayet viser bare svart.**
  Enheten er i hvilemodus. Trykk av/på-knappen for å skru på igjen.
- **Displayet viser bokstaven «E».**
  Enheten har en funksjonsfeil.

  Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter ("Produktene") at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre , som ytes av SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelse din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader))? Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).
- Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

Hva skjer når garantien min utløper?

Ninja designer ikke produkter for at de skal vare i en begrenset tidsperiode. Vi forstår at kunder kan ha et ønske om å reparere kjøkkenmaskinen sin etter at garantien er utløpt. I slike tilfeller ber vi deg om å du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

KIITOS,
että hankit Ninja® Air Fryer

REKISTERÖI LAITTEESI

ninjakitchen.eu

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Watit: 1750W

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.

Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierr tetään ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia 131

Osat ja lisävarusteet 133

Air Fryer-friteerauskeittimeen tutustuminen. 134
Toimintonäppäimet. 134
Käyttönäppäimet 134

Ennen ensimmäistä käyttöä 134

Kypsennystoimintojen käyttö 135
Max Crisp. 135
Air Fry 136
Roast 137
Bake 138
Reheat 139
Dehydrate 140

Puhdistus ja huolto 141
Air Fryer-friteerauskeittimen puhdistus. 141

Hyödyllisiä vinkkejä 141

Vianmääritysopas 142

Tuotteen rekisteröinti 143

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja Air Fryer Max -friteerauskeittimen käyttöä.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

⚠ VAROITUS

1 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeita laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.

2 ÄLÄ anna lasten käyttää laitetta. Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.

3 Pienten lasten tukehtumisvaaran estämiseksi kannattaa poistaa ja hävittää tämän laitteen pistokkeeseen asennettu suoju.

4 Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.

5 ÄLÄ KOSKAAN käytä työtason alla olevaa sähköpistorasiaa

6 Älä KOSKAAN liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.

7 ÄLÄ käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat siihen tai että joku kompastuu pidempään johtoon.

8 Suojautuaksesi sähköiskult ÄLÄ upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ainoastaan mukana tulleessa pannussa tai sen sisälle asetetussa, SharkNinjan suosittelemassa astiassa.

9 Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. ÄLÄ tä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vaurioitunut, keskeytä käyttö välittömäst yhteyttä asiakaspalveluun.

10 Varmista AINA ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.

11 ÄLÄ peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitännän aukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estäisi tasaisen kypsymisen ja saattaisi vaurioittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.

12 Ennen kuin asetat irrotettavan keraamipinnoitetun pannun perusyksikköön, varmista, että pannu ja laite ovat puhtaita ja kuivia pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla.

13 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. ÄLÄ käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoituksen mukaiseen käyttöön. ÄLÄ käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. ÄLÄ käytä laitetta ulkotiloissa. Väärinkä voi aiheuttaa loukkaantumisen.

14 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva ÄLÄ siirrä laitetta käytön aikana.

15 ÄLÄ aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.

16 ÄLÄ käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemis tai myymiä lisävarusteita. Älä laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin tai tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Sellaisten lisävarusteiden käyttö, jotka eivät ole SharkNinjan suosittelemia, saattaa aiheuttaa tulipal sähköiskun tai vamman.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

17 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi riittävä tila ilmanvaihtoa varten laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille.

18 Varmista AINA ennen käyttöä, että kori on suljettu asianmukaisesti.

19 ÄLÄ käytä laitetta, ellei irrotettava keraamipinnoitettu pannu ole paikallaan.

20 ÄLÄ käytä tätä laittetta pakastamiseen.

21 ÄLÄ aseta laitetta kuumille pinnoille kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisen läheisyyteen tai kuumaan uuniin.

22 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. ÄLÄ täytä laitetta liian täyteen kypsennyksen aikana. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko, tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.

23 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Mahdollisen sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

24 Jos tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.

25 ÄLÄ kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä AINA suojaavia patalappuja tai uunikintaita palovammojen tai henkilökohtaisen loukkaantumisen välttämiseksi, ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja.

26 Ole erittäin varovainen, jos laite sisältää kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.

27 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. ÄLÄ anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunoje koskettaa kuumiin pintoihin.

28 Pannu ja grillilevy kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta koria tai levyä ottaessasi niitä laitteesta. Aseta kori tai levy AINA kuumuutta kestävälle alustalle otettuasi sen laitteesta. ÄLÄ koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

29 Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.

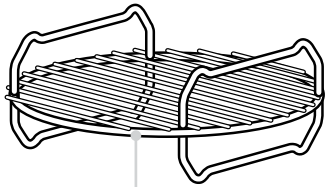
30 Irrota laite pistorasiasta, kun se ei ole käytössä ja ennen puhdistusta. Anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien kiinnittämistä tai irrottamista ja varastoon viemistä.

31 ÄLÄ puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat koskea sähköosiin ja aiheuttaa sähköiskun vaaran.

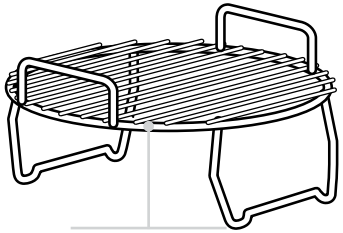
32 Katso ohjeet laitteen huoltamiseen kohdasta Puhdistus ja huolto.

	Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin liitetty varoitus jätetään huomioimatta.
	Varo kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

OSAT JA LISÄVARUSTEET



Keskiteline
(ei kaikkien mallien mukana)



Grillausteline
(ei kaikkien mallien mukana)

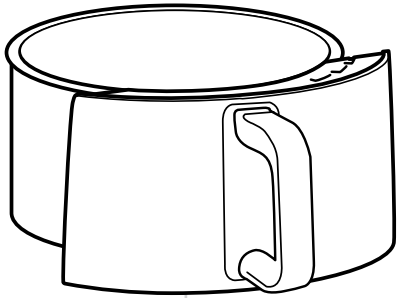
Ilmanottoaukko

Ohjauspaneeli





Keraamipinnoitettu
grillilevy



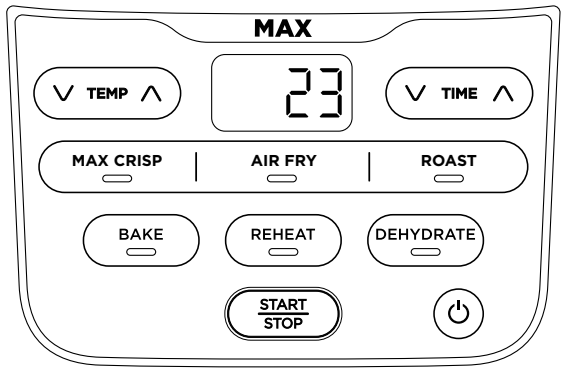
Keraamipinnoitettu
pannu

Ilmanpoisto
(sijaitsee takana)

Perusyksikkö
(virtajohto ei näkyvissä)

Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa **ninjakitchen.eu**

AIR FRYER-FRITEERAUSKEITTIMEEN TUTUSTUMINEN



Kellonaikaa asetettaessa digitaalisella näytöllä näkyy HH:MM. Näytöllä lukee tällä hetkellä 23 minuuttia.

TOIMINTONÄPPÄIMET

MAX CRISP: Käytä saadaksesi pakastettuihin ruokiin lisä- rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman.

AIR FRY: Tällä toiminnolla saat ruuastasi rapeaa ja mureaa hyvin pienellä öljymäär tai kokonaan ilman öljyä.

ROAST: Käytä yksikköä paahtouunina murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

PAISTO: Luo maukkaita paistettuja herkkuja ja jälkiruokia.

REHEAT: Hyödynnä tähteet lämmitttämällä ne herkullise rapeiksi.

DEHYDRATE: Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

KÄYTTÖNÄPPÄIMET

TEMP Nuolet: Käytä TEMP-nuolia (lämpötila) ylös ▲ ja alas ▼ kypsennyslämpötilan säätämiseen ennen kypsennystä tai sen aikana.

TIME Nuolet: TIME-nuolilla (aika) ylös ▲ ja alas ▼ voit säätää minkä tahansa toiminnon kypsennysaikaa.

START/STOP-painike (käynnistys/ pysäytys): Kun olet valinnut ajan ja lämpötilan, aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta. Voit keskeyttää kypsennyksen milloin tahansa painamalla tätä painiketta uudelleen.

⏻ Virtapainikkeesta laite sammuu ja kaikki kypsennystilat keskeytyvät.

HUOMAUTUS: Jos käyttöpaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan. Virtapainikkeen valo palaa himmeänä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

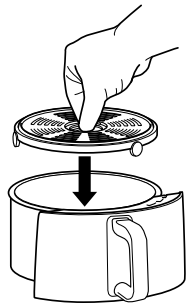
1. Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
2. Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä ertyistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
3. Pese keraamipinnoitettu pannu ja grillilevy kuumassa saippuavedessä ja huuhtele ja kuivaa ne sitten huolellisesti. Pannu ja grillilevy kestävät myös konepesun. **ÄLÄ KOSKAAN** pese perusyksikköä astianpesukoneessa.

KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

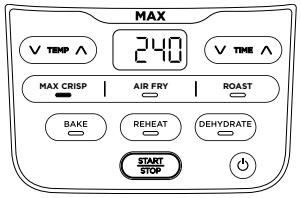
Voit kytkeä laitteen päälle kytkemällä ensin virtajohdon pistorasiaan.
Paina virtapainiketta ⏻.

MAX CRISP

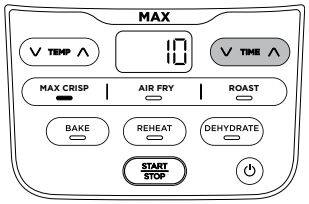
1 Varmista, että grillilevy on pannun sisällä.



2 Paina MAX CRISP -painiketta (rapeutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Lämpötila ei ole säädettävissä MAX CRISP -toiminnossa.



3 Aseta haluamasi kypsennysaika paina näppäimiä ylös ja alas.

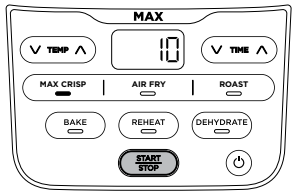


HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua kolmen minuutin ajan ennen ainesten lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.

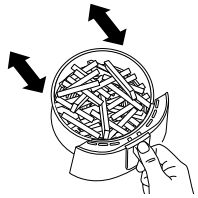
4 Lisää ainekset pannuun. Aseta pannu laitteen sisään.



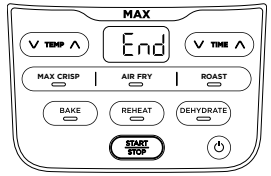
5 Aloita kypsennys a START/STOP-painiketta.



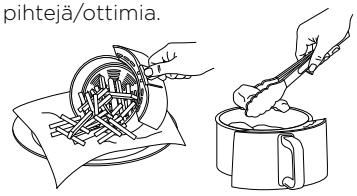
HUOMAUTUS: Jos haluat sekoittaa aineksia kypsennyksen aikana, ota pannu ulos ja ravistele sitä edestakaisin. Laite pysähtyy automaattisesti, kun pannu poistetaan. Aseta pannu takaisin, niin kypsennys jatkuu.



6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja käyttöpaneelin näytölle tulee teksti END (loppu).



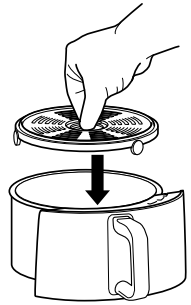
7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä uunikintaita tai silikonipäisiä pihtejä/ottimia.



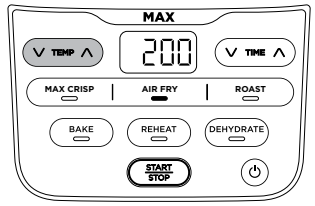
SUOMI

AIR FRY

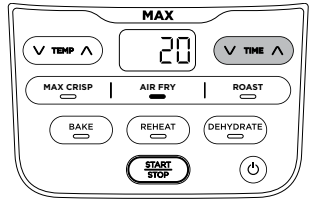
1 Varmista, että grillilevy on pannun sisällä.



2 Paina AIR FRY -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Aseta haluamasi lämpötila käyttämällä TEMP-nuolia ylös ja alas.



3 Aseta haluamasi kypsennysaika painamalla näppäimiä ylös ja alas.

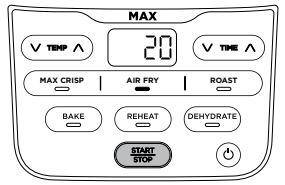


HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua kolmen minuutin ajan ennen ainesten lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.

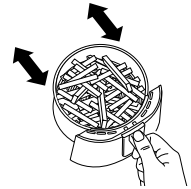
4 Lisää ainekset pannuun. Aseta pannu laitteen sisään.



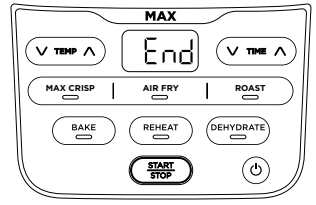
5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.



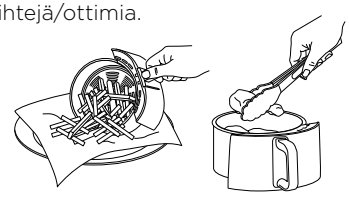
HUOMAUTUS: Jos haluat sekoittaa aineksia kypsennyksen aikana, ota pannu ulos ja ravistele sitä edestakaisin. Laite pysähtyy automaattisesti, kun pannu poistetaan. Aseta pannu takaisin, niin kypsennys jatkuu.



6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja käyttöpaneelin näytölle tulee teksti END (loppu).



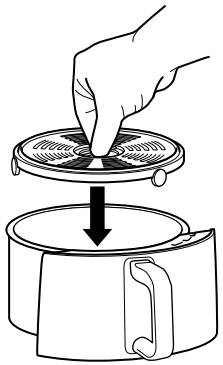
7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä uunikintaita tai silikonipäisiä pihtejä/ottimia.



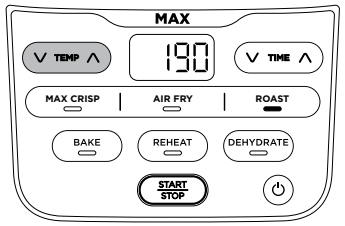
KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

ROAST

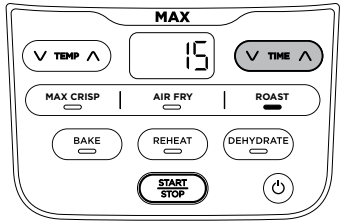
1 Varmista tarvittaessa, että grillilevy on paikallaan. Jos käytät paistoastiaa, grillilevyä ei tarvita.



2 Paina ROAST -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Aseta haluamasi lämpötila käyttämällä TEMP-nuolia ylös ja alas.

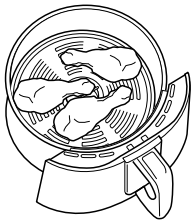


3 Aseta haluamasi kypsennysaika painamalla TIME-nuolinäppäimiä ylös ja alas.

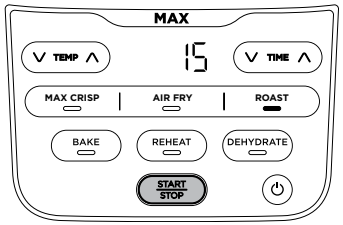


HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua kolmen minuutin ajan ennen ainesten lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.

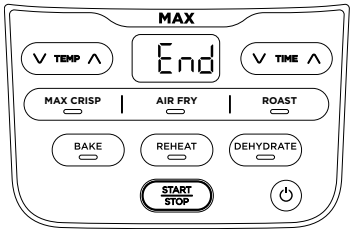
4 Lisää ainekset pannuun. aseta pannu laitteen sisään.



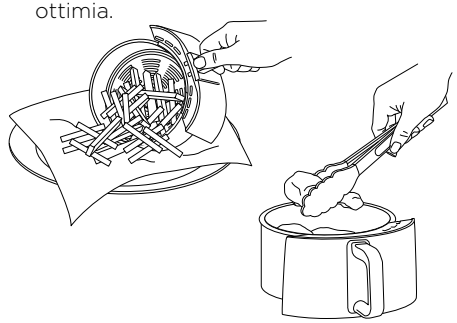
5 Aloita kypsennys a START/STOP-painiketta.



6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja käyttöpaneelin näytölle tulee teksti END (loppu).

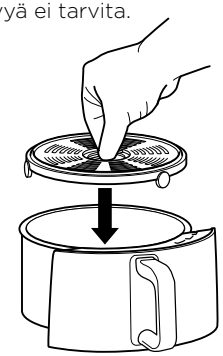


7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä uunikintaita tai silikonipäisiä pihtejä/ottimia.



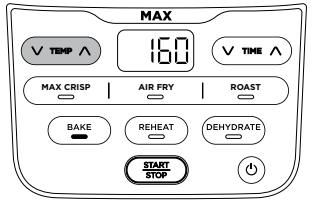
BAKE

1 Varmista tarvittaessa, että grillilevy on paikallaan. Jos käytät paistoastiaa, grillilevyä ei tarvita.

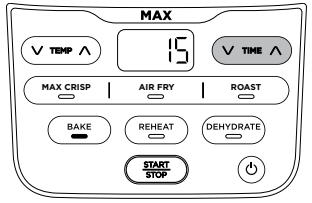


2 Paina BAKE -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Aseta haluamasi lämpötila käyttämällä TEMP-nuolia ylös ja alas.

HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit Air Fryerille sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C. Seuraa ruokaa usein ylikypsymisen välttämiseksi.

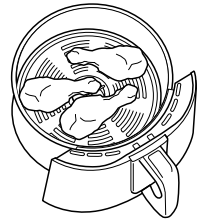


3 Aseta haluamasi kypsennysaika painamalla TIME-nuolinäppäimiä ylös ja alas.

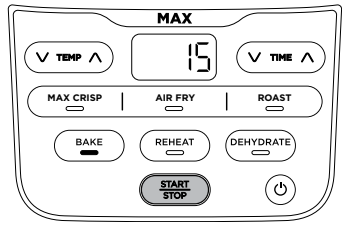


HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua kolmen minuutin ajan ennen ainesten lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.

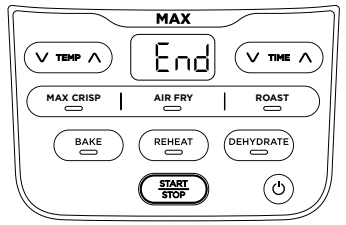
4 Lisää ainekset pannuun. aseta pannu laitteen sisään.



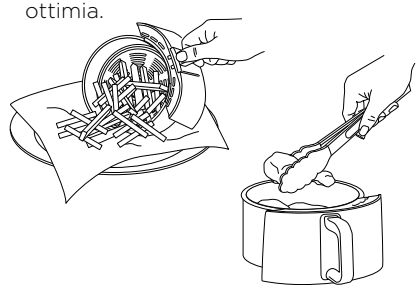
5 Aloita kypsennys a START/STOP-painiketta.



6 Kun kypsennys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja käyttöpaneelin näytölle tulee teksti END (loppu).



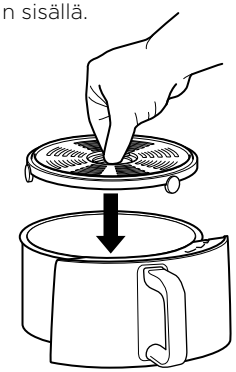
7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä uunikintaita tai silikonipäisiä pihtejä/ottimia.



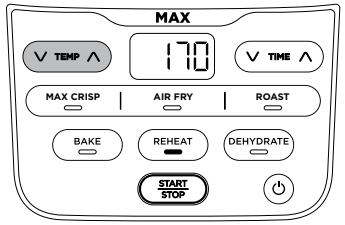
KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

REHEAT

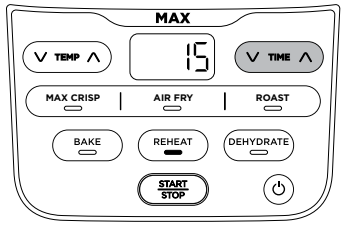
1 Varmista, että grillilevy on pannun sisällä.



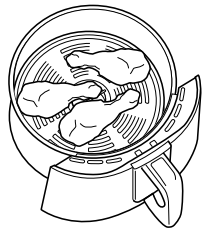
2 Paina REHEAT -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Aseta haluamasi lämpötila käyttämällä TEMP-nuolia ylös ja alas.



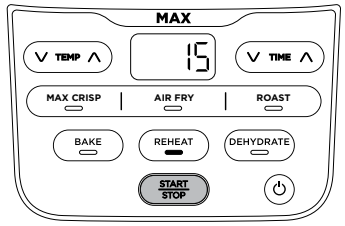
3 Säädä uudelleenlämmitysaikaa painamalla TIME-asetuksen ylä- ja alanuolipainikkeita



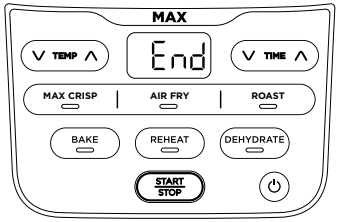
4 Lisää ainekset seta pannun. Aseta pannu laitteen sisään.



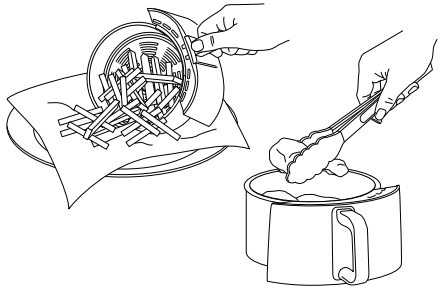
5 Aloita uudelleenlämmitys painamalla START/STOP-painiketta.



6 Kun uudelleenlämmitys on päättynyt, laite piippaa ja ohjauspaneelin näyttöön tulee teksti End (loppu).

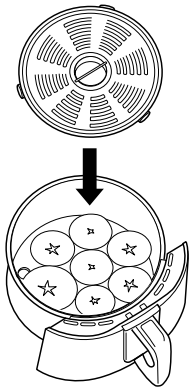


7 Voit ottaa ainekset ulos laitteesta kippaamalla ne pois tai käyttämällä uunikintaita tai silikonipäisiä pihtejä/ottimia.

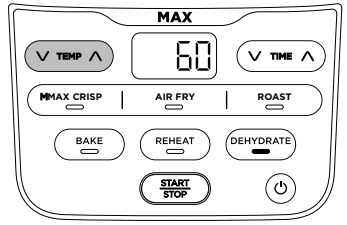


DEHYDRATE

1 Levitä ensimmäinen aineskerros pannun pohjalle. Aseta sitten grillilevy pannun sisälle ja levitä toinen kerros aineksia grillilevyn päälle.



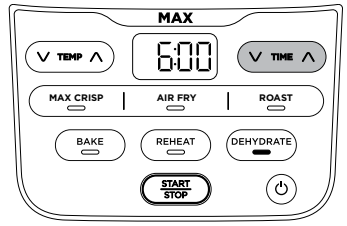
HUOMAUTUS: Voit lisätä kuivauskapasiteettia monikerroksisen korin avulla. Jos hankkimaasi malliin ei sisälly koria, voit ostaa sen osoitteesta ninjakitchen.eu



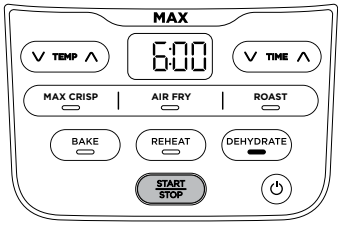
2 Aseta pannu laitteen sisään.

3 Paina DEHYDRATE -painiketta. Näytölle tulee letuslämpötila-asetus. Aseta i lämpötila käyttämällä TEMP-nuolia ylös ja alas.

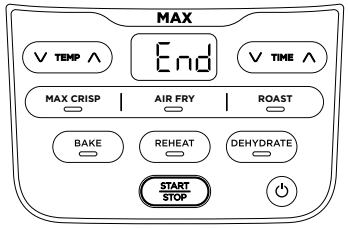
4 Aseta haluamasi kuivausaika painamalla TIME-nuolinäppäimiä ylös ja alas.



5 Aloita kuivattami painamalla START/STOP-painiketta.



6 Kun kuivaus on suoritettu, laitteesta kuuluu piippaus ja käyttöpaneelin näytölle tulee teksti END (loppu).



PUHDISTUS JA HUOLTO

Air Fryer-friteerauskeittimen puhdistus

HUOMAUTUS: Älä **KOSKAAN** upota perusyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen. Älä **KOSKAAN** pese perusyksikköä astianpesukoneessa.

Laite tulisi puhdistaa perusteellisesti aina käytön jälkeen.

1. Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
2. Puhdista perusyksikkö ja käyttöpaneeli pyyhkimällä se puhtaaksi kostealla liinalla. Älä käytä puhdistussientä.
3. Pannu, grillilevy ja mahdolliset lisävarusteet voidaan pestä koneessa.
4. Jos ruoantähteitä tarttuu grillilevyyn tai pannuun, laita ne lämpimällä saippuavedellä täytettyyn altaaseen ja anna liota.
5. Anna kaikkien osien kuivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käytön jälkeen.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

1. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena pannun pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.
2. Kypsennysaikaa ja lämpötilaa voi säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina vain TIME- tai TEMP-kohdan nuolia ylös tai alas säätääksesi aikaa tai lämpötilaa.
3. Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit Air Fryerille sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C. Seuraa ruokaa usein ylikypsymisen välttämiseksi.
4. Suosittelemme kolmen minuutin esikuumennusta. Voit asettaa kolmen minuutin lähtölaskennan sisäänrakennetun ajastimen avulla.
5. Joskus Air Fryerin puhallin saattaa heitellä kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikuilla.
6. Gillilevy nostaa aineksia pannulla siten, että ilma päässee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.
7. Kun kypsennystoiminto on valittu, voit aloittaa kypsennyksen välittömästi painamalla START/STOP-painiketta. Laite toimii oletuslämpötilassa ja oletusajan.
8. Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä välttääksesi ylikypsymisen.
9. Parhaan tuloksen saat tuoreilla vihanneksilla ja perunoilla käyttämällä ainakin yhden ruokalusikallisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.
10. Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Suosittelemme nopeasti luettavan lämpömittarin käyttöä ruokien sisälämpötilan seuraamiseen. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan pätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.

VIANMÄÄRITYSOPAS

- **Miksi lämpötila ei nouse enempää?**
  Max Crisp -rapeutuksen maksimilämpötila on 240 ˚C. Kaikkien muiden toimintojen maksimilämpötila on 200 ˚C.
- **Miten kauan esikuumennus kestää, ja mistä tiedän, kun se on valmis?**
  Suosittelemme kolmen minuutin esikuumennusta. Voit käyttää esikuumennusta valitsemalla haluamasi toiminnon ja lämpötilan, säätämällä ajaksi 3 minuuttia ja painamalla Start/Stop-painiketta.
- **Pitäisikö minun lisätä ainekset ennen esikuumennusta vai sen jälkeen?**
  On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua kolmen minuutin ajan ennen ainesten lisäämistä.
- **Milloin tulisi käyttää Max Crisp -rapeutusta kuumailmakypsennyksen sijaan?**
  Saat parhaat tulokset käyttämällä Max Crisp -rapeutusta, kun kypsennät esipakattuja pakasteruokia, kuten ranskalaisia perunoita tai kananugetteja.
- **Täytyykö pakasteet sulattaa ennen niiden kyps Fryerissa?**
  Se riippuu ruoasta. Noudata pakkauksen ohjeita.
- **Miten keskeytän lähtölaskennan?**
  Lähtölaskenta-ajastin pysähtyy automaattisesti, kun poistat pannun laitteesta. Painamalla Start/Stop-painiketta kypsentämisen aikana kypsennystoiminto pysähtyy ja ajastin nollautuu.
- **Onko pannun laskeminen työtasolle turvallista?**
  Pannu kuumentuu kypsennyksen aikana. Ole varovainen käsitellessäsi sitä, ja aseta se aina vain kuumuutta kestävälle pinnalle.
- **Mistä tiedän, milloin tulisi käyttää grillilevyä?**
  Käytä grillilevyä silloin, kun haluat ruoasta rapeaa. Levy pitää pannussa olevan ruoan ylempänä, jolloin ilma voi virrata ruoan alapuolelta, jotta ainekset kypsentyvät tasaisesti.
- **Ruokani ei kypsynyt.**
  Varmista, että pannu on kokonaan laitteen sisällä kypsennyksen aikana. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena pannun pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Ravista irrallisia aineksia kypsennyksen aikana, jotta ruoka rapeutuu tasaisesti. Kypsennysaikaa ja lämpötilaa voi säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina tällöin TIME- ja TEMP-painikkeita.
- **Ruokani on kypsynyt liikaa.**
  Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.
- **Miksi ruokani lentelee ympäriinsä Air Fryerissa kypsennettäessä?**
  Joskus Air Fryerin puhallin saattaa heitellä kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikuilla.
- **Voinko kypsentää Air Fryerissa märkiä taikinamaisia aineksia?**
  Kyllä, mutta käytä oikeaa leivitystekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Paina korppujauhot kiinni ruokaan, jotta ne eivät varise. Laitteen voimakas puhallin saattaa puhaltaa irtonaisen leivitekerroksen pois.
- **Laite piippaa.**
  Ruoka on valmista.
- **Näyttö meni mustaksi.**
  Laite on valmiustilassa. Kaynnista laite uudelleen painamalla virtapainiketta.
- **Näytölle tulee ”E”-viesti.**
  Laite ei toimi asianmukaisesti.

  Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (”lakisääteiset oikeudet”). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme (”tuotteet”) laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Isossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuaikana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (Saksa) (”me”, ”meidän” jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen

suoraan Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostospäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluumme ja laadunvalvontaamee, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- j ukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien akuuta hyödynnät.

Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittelemiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saataa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK
för att du köpte Ninja® Air Fryer Max

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu

Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(behåll kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240V~, 50-60Hz

Effekt: 1750W

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill strömkabeln.



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur-och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder 147

Delar och tillbehör 149

Lär känna din Air Fryer 150
Funktionsknappar 150
Driftsknappar 150

Före första användningen 150

Använd tillagningsfunktionerna 151
Max Crisp 151
Air Fry 152
Roast 153
Bake 154
Reheat 155
Dehydrate 156

Rengöring och underhåll 157
Rengör din Air Fryer 157

Praktiska tips 157

Felsökning 158

Produktregistrering 159

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER
ENDAST FÖR HEMMABRUK

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja Air Fryer Max.

Vid användning av elektriska apparater bör man alltid följa grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande:

⚠ VARNING

1 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om apparatens användning på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.

2 Förvara apparaten och dess sladd oåtk som är yngre än 8 år. LÅT INTE barn använda apparaten. Särskild uppmärksamhet måste iakttas när apparaten används i närheten av barn

3 För att eliminera kvävningsrisken för små barn, ta bort och kassera det skyddande höljet på apparatens nätkontakt.

4 Barn får inte leka med den här apparaten.

5 ANVÄND ALDRIG eluttag under en bänk

6 Anslut ALDRIG den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.

7 Använd INTE en förlängningssladd. En kort strömsladd används för att minska risken att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig samt för att minska risken att människor snubblar över en lång sladd.

8 För att skydda mot elchocker, sänk inte ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska. Laga bara mat i den medföljande tillagningspannan eller i en behållare som rekommenderas av SharkNinja placerad i den medföljande pannan.

9 Inspektera apparaten och strömsladden med jämna mellanrum. Använd INTE apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt, sluta genast att an och ring kundservice.

10 Se ALLTID till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.

11 Täck INTE över luftintaget eller luftuttaget når enheten är i drift. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jåmt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.

12 Innan du ställer in den borttagbara keramikbelagda pannan i huvudenheten, se till att pannan och enheten är rena och torra genom avtorkning med en mjuk trasa.

13 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. ANVÄND INTE den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. ANVÄND INTE i fordon eller båtar i rörelse. ANVÄND INTE utomhus. Felaktig användning kan orsaka skada.

14 Endast avsedd för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta INTE apparaten under användning.

15 Placera INTE apparaten nära kanten på en bänkskiva vid användning.

16 Använd inte tillbehör som inte har rekommenderats eller sålts av SharkNinja. Placera inte tillbehör i en mikrovågsugn, smorgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, elektrisk spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.

17 Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och på alla sidor så att luften kan cirkulera når du använder apparaten.

18 Se ALLTID till att korgen är ordentligt stängd innan användning.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

19 ANVÄND INTE apparaten utan att den borttagbara keramikbelagda tillagningspannan har satts i.

20 Använd INTE den här apparaten för fritering.

21 Placera INTE inte apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en varm ugn.

22 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll INTE på för mycket vid tillaging. Överfyllning kan orsaka personeller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.

23 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk, använd en termometer för att se till att maten har tillagats till rekommenderad temperatur

24 Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.

25 Vidrör INTE heta ytor. Apparatens ytor är varma under och efter användning. Använd ALLTID skyddande grytlappar eller isolerande grytvantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.

26 Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.

27 Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt INTE sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.

28 Pannan och krispningsplattan blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar korgen eller plattan från apparaten. Placera ALLTID korgen eller plattan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör INTE tillbehören under eller direkt efter tillagning.

29 Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är över 8 år och under uppsyn.

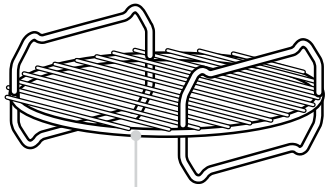
30 Dra ut sladden ur vägguttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt svalna före rengöring, isärtagning eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.

31 RENGÖR INTE med stålull. Stålull kan lossna och komma i kontakt med elkomponenter, vilket kan leda till risk för elektriska stötar.

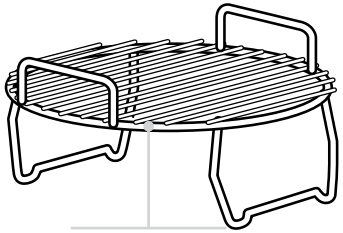
32 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

	Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Risk för personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om den varning som ges i samband med denna symbol ignoreras.
	Var försiktig och undvik att komma i kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddshandskar för att undvika brännskador.
	Endast för användning i hemmiljö inomhus.

DELAR OCH TILLBEHÖR



Galler för mellanläget
(medföljer inte alla modeller)



Grillgaller
(medföljer inte alla modeller)

Ventilationsöppning
för luftintag

Manöverpanel

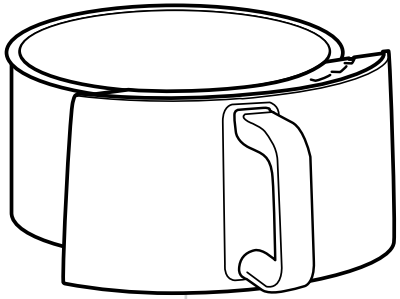




Keramikbelagd
krispningsplatta

Enhet för luftutlopp
(placerad på baksidan)

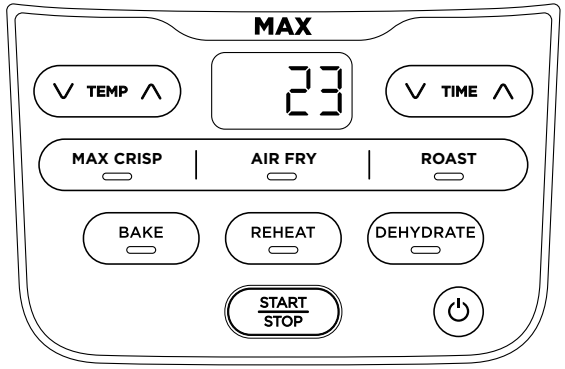
Huvudenhet
(nätsladd visas ej)



Keramikbelagd
tillagningspanna

För att beställa extradelar och tillbehör ska du besöka **ninjakitchen.eu**

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



When setting time, the digital display shows HH:MM.
Display currently reads 23 minutes.

FUNKTIONSKNAPPAR

MAX CRISP: Använd för att göra frusen mat extra krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

AIR FRY: Använd den här funktionen för att göra din mat krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

ROAST: Använd enheten som en stekugn för mört kött, ugnsstekta godsaker med mera.

BAKE: Skapa smakrika bakade godsaker och desserter.

REHEAT: Ge nytt liv åt din matrester genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

DEHYDRATE: Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

DRIFTSKNAPPAR

TEMP Pilar: Använd upp ▲ TEMP-pilarna och ner ▼ för att justera tillagningstemperaturen före eller under tillagning.

TIME Pilar: Använd TIME-pilarna upp ▲ och ner ▼ för att justera tillagningstiden för alla funktioner.

START/STOP-knappen: Nar du har valt tid och temperatur, börja tillagningen genom att trycka på START/STOP-knappen. Du kan avsluta tillagningen när som helst genom att trycka på den här knappen igen

⏻ Strömknappen stänger av enheten och avslutar alla tillagningslägen.

OBS: Om kontrollpanelen inte vidrörs på 10 minuter kommer enheten att försättas i standby-läge. Strömknappen kommer att lysa svagt.

BEFORE FIRST USE

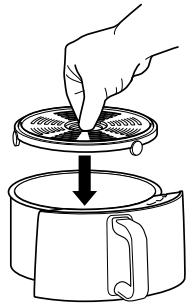
1. Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
2. Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
3. Rengör den keramikbelagda pannan och krispningsplattan i varmt vatten med diskmedel. Skölj och torka sedan noggrant. Pannan och krispningsplattan kan också diskas i maskin. **DISKA ALDRIG** huvudenheten i diskmaskinen.

ANVÄND TILLAGNINGSFUNKTIONERNA

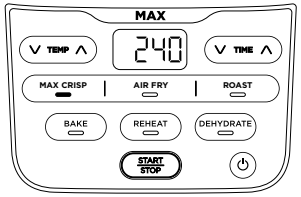
För att sätta på enheten, anslut först strömsladden till ett vägguttag. Tryck på strömknappen. ⏻.

MAX CRISP

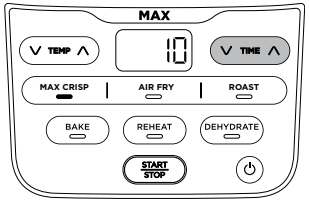
1 Se till att krispningsplattan är i pannan.



2 Tryck på MAX CRISP-knappen. Standardtemperaturinställningen visas. Temperaturen kan inte justeras i MAX CRISP-läget.

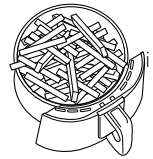


3 Tryck på TIME-pilarna upp och ner för att ställa in önskad tillagningstid.

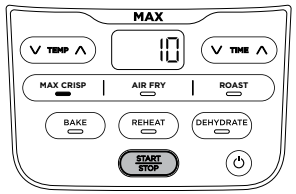


OBS! För bästa resultat, låt enheten förvärmas i tre minuter före tillsättning av ingredienserna.

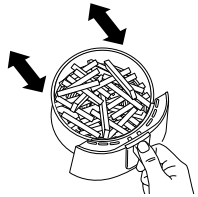
4 Lägg ingredienserna i pannan. Sätt i pannan enheten.



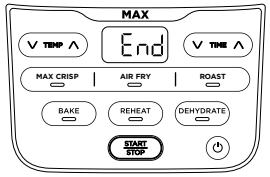
5 Tryck pa START/STOP for att borja tillagningen.



OBS! Vänd ingredienserna under tillagning genom att ta upp pannan och skaka fram och tillbaka. Enheten kommer automatiskt att ställas i pausläge när pannan tas bort. Sätt i pannan igen för att fortsätta tillagningen.



6 När tillagningen är klar kommer enheten att pipa och END kommer att visas på kontrollpanelens display.

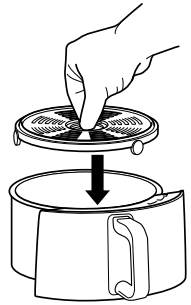


7 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda ugnshandskar eller tänger/köksredskap i silikon.

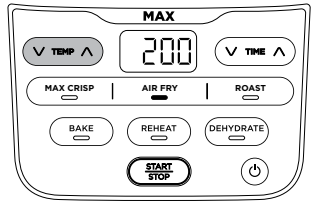


AIR FRY

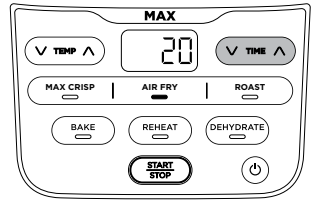
1 Se till att krispningsplattan är i pannan.



2 Tryck på AIR FRY-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd TEMP-pilarna upp och ner för att ställa in önskad temperatur.

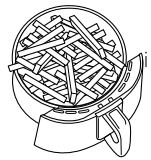


3 Tryck på TIME-pilarna upp och ner för att ställa in önskad tillagningstid.

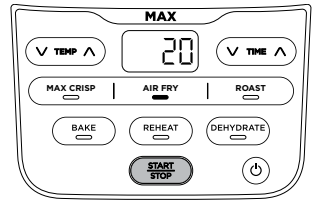


OBS! För bästa resultat, låt enheten förvärmas i tre minuter före tillsättning av ingredienserna.

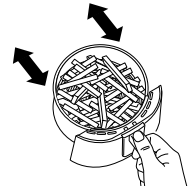
4 Lägg ingredienserna i pannan. Sätt i pannan enheten.



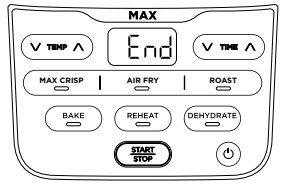
5 Tryck pa START/STOP for att borja tillagningen.



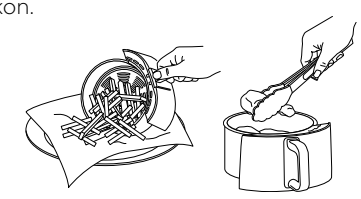
OBS! Vänd ingredienserna under tillagning genom att ta upp pannan och skaka fram och tillbaka. Enheten kommer automatiskt att ställas i pausläge när pannan tas bort. Sätt i pannan igen för att fortsätta tillagningen.



6 När tillagningen är klar kommer enheten att pipa och END kommer att visas på kontrollpanelens display.



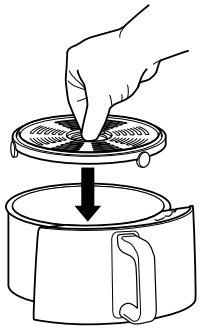
7 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda ugnshandskar eller tänger/köksredskap i silikon.



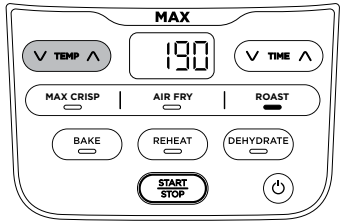
ANVÄND TILLAGNINGSFUNKTIONERNA

ROAST

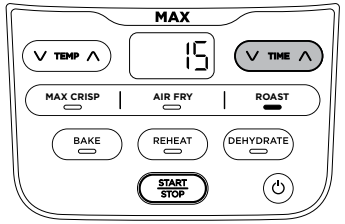
1 Se till att krispningsplattan är på plats om den behövs. Om du använder en bakform behövs inte krispningsplattan.



2 Tryck på ROAST-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd TEMP-pilarna upp och ner för att ställa in önskad temperatur.

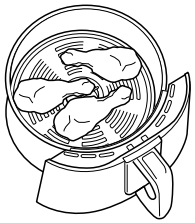


3 Tryck på TIME-pilarna upp och ner för att ställa in önskad tillagningstid.

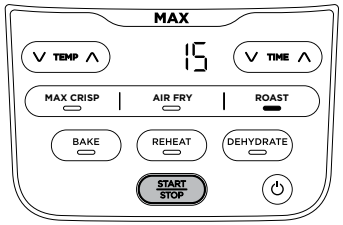


OBS! För bästa resultat, låt enheten förvärmas i tre minuter före tillsättning av ingredienserna.

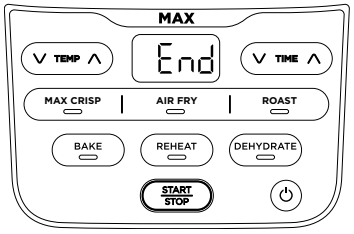
4 Lägg ingredienserna i pannan. Sätt i pannan i enheten.



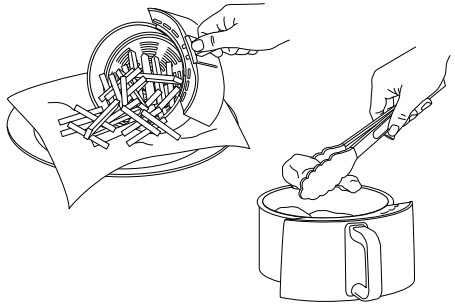
5 Tryck pa START/STOP for att borja tillagningen.



6 När tillagningen är klar kommer enheten att pipa och END kommer att visas på kontrollpanelens display.

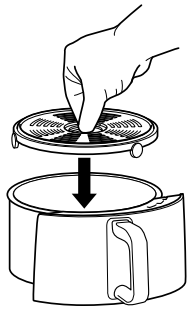


7 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda ugnshandskar eller tänger/köksredskap i silikon.



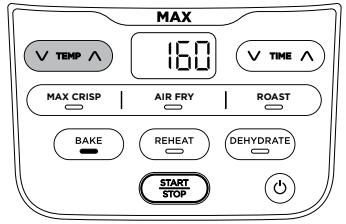
BAKE

1 Se till att krispningsplattan är på plats om den behövs. Om du använder en bakform behövs inte krispningsplattan.

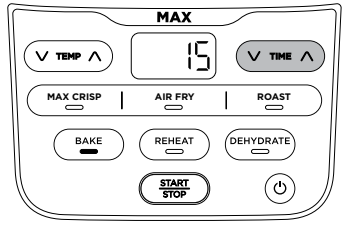


2 Tryck på BAKE-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd TEMP-pilarna upp och ner för att ställa in önskad temperatur.

OBS! Omvandla recept för en vanlig ugn genom att sänka temperaturen på din Air Fryer med 10° C. Titta till maten ofta för att undvika att den tillagas för länge.

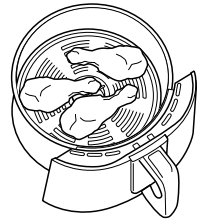


3 Tryck på TIME-pilarna upp och ner för att ställa in önskad tillagningstid.

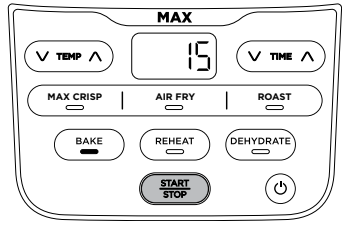


OBS! För bästa resultat, låt enheten förvärmas i tre minuter före tillsättning av ingredienserna.

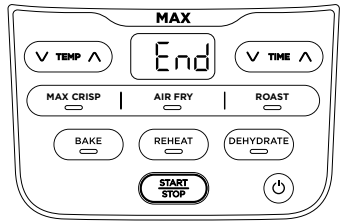
4 Lägg ingredienserna i pannan. Sätt i pannan i enheten.



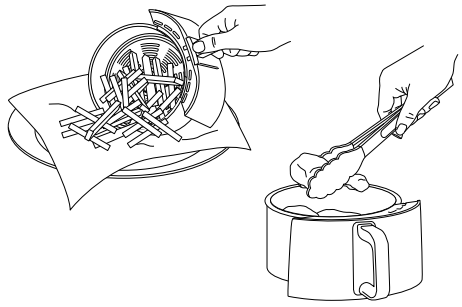
5 Tryck pa START/STOP for att borja tillagningen.



6 När tillagningen är klar kommer enheten att pipa och END kommer att visas på kontrollpanelens display.



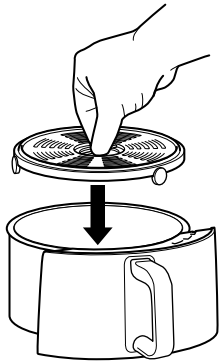
7 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda ugnshandskar eller tänger/köksredskap i silikon.



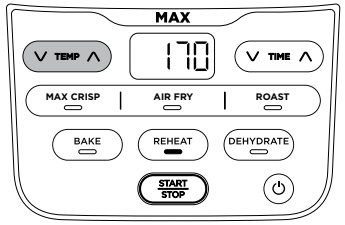
ANVÄND TILLAGNINGSFUNKTIONERNA

REHEAT

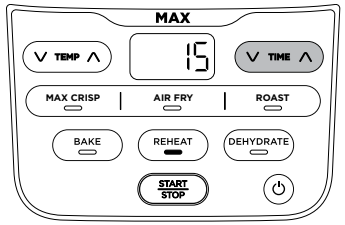
1 Se till att krispningsplattan är i pannan.



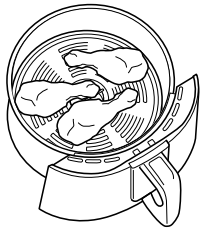
2 Tryck på REHEAT-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd TEMP-pilarna upp och ner för att ställa in önskad temperatur.



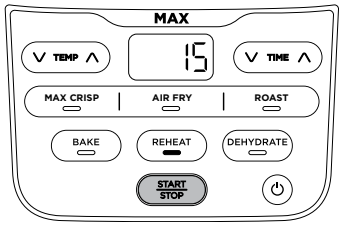
3 Tryck på TIME-pilarna upp och ner för att ställa in önskad tillagningstid



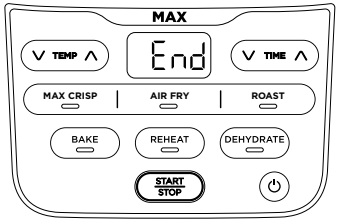
4 Lägg ingredienserna i pannan. Sätt i pannan i enheten.



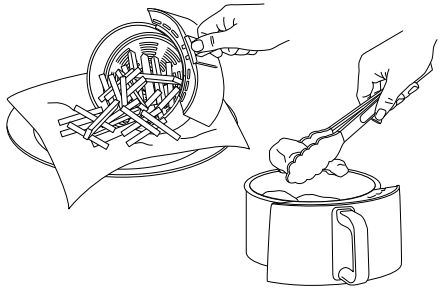
5 Tryck på START/STOP för att börja återuppvärmningen.



6 Efter återuppvärmning avger enheten en ljudsignal och End visas på visas på kontrollpanelens display.

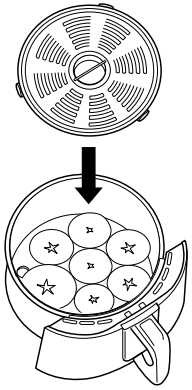


7 Ta bort ingredienserna genom att tömma ut dem eller genom att använda ugnshandskar eller tänger/köksredskap i silikon.

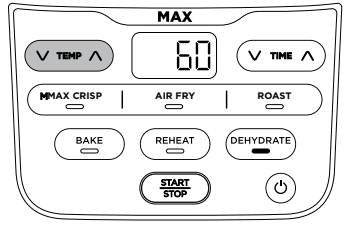


DEHYDRATE

1 Placera det första lagret med ingredienser i botten av pannan. Installera sedan krispningsplattan i pannan och placera ett andra lager med ingredienser på krispningsplattan.



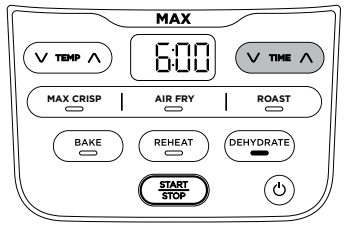
OBS! Du kan öka din torkningskapacitet genom ställningen med flera lager. Om ställningen inte ingår i din modell kan du köpa den på ninjakitchen.eu



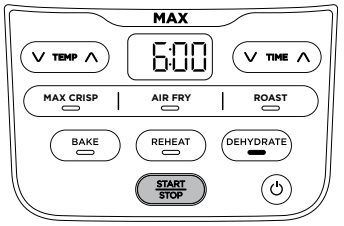
2 Sätt i pannan i enheten.

3 Tryck på DEHYDRATE-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd TEMP-pilarna upp och ner för att ställa in önskad temperatur.

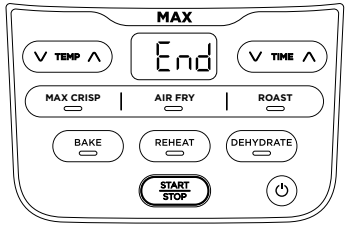
4 Tryck på TIME-pilarna upp och ner för att ställa in önskad torkningstid.



5 Tryck pa START/STOP for att borja tillagningen.



6 När tillagningen är klar kommer enheten att pipa och END kommer att visas på kontrollpanelens display.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör din Air Fryer

OBS! Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska. Diska **ALDRIG** huvudenheten i en diskmaskin.

Enheten ska rengöras noggrant efter varje användning.

1. Koppla ur enheten från vagguttaget före rengöring.
2. För att rengöra huvudenheten och kontrollpanelen, torka av dem med en fuktig trasa. Använd inte skurnylon.
3. Pannan, krispningsplattan och alla tillbehör kan diskas i diskmaskinen.
4. Om matrester sitter fast på krispningsplattan eller pannan, placera dem i en diskho fylld med varmt vatten och diskmedel for att losa upp resterna.
5. Luft- eller handdukstorka alla delar efter användning.

PRAKTISKA TIPS

1. För att få en jamn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämt lager på botten av pannan och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra, se till att skaka dem halvvägs genom tillagningstiden.
2. Tillagningstid och temperatur kan justeras när som helst under tillagningen. Tryck helt enkelt upp och ner på TIME- eller TEMP-pilarna för att justera tiden eller temperaturen.
3. För att omvandla recept från din vanliga ugn, minska temperaturen på din Air med 10° ˚C. Titta till maten med jämna mellanrum för att undvika att tillaga den för länge.
4. Vi rekommenderar förvärmning i 3 minuter. Du kan använda den inbyggda timern för att ställa in 3 minuters nedräkning.
5. Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. För att avhjälpa detta kan du fästa mat (som den översta skivan på en smorgås) med cocktailpinnar.
6. Krispningsplattan lyfter upp ingredienser i pannan så att luft kan cirkulera under och omkring dem för ett jämt, krispigt resultat.
7. När en tillagningsfunktion har valts kan du trycka på START/STOP-knappen för att påbörja tillagningen direkt. Enheten kommer att drivas med standardinställningarna för tid och temperatur.
8. För bästa resultat, ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar för att undvika att tillaga den för länge.
9. För bästa resultat med färska grönsaker och potatis, använd minst en matsked olja. Tillsätt mer olja efter smak för att uppnå önskad nivå av krispighet.
10. För bästa resultat, titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Vi rekommenderar att du använder en digital termometer för att kontrollera matens innertemperatur. Plocka ut den är klar för att dvika att den tillagas för länge.

FELSÖKNING

- **Varför stiger inte temperaturen mer?**
  Maxtemperaturen för Max Crisp är 240˚ C. För alla andra funktioner är maxtemperaturen 200˚ C.
- **Hur lång tid tar det att förvärma och hur vet jag när det är klart?**
  Vi rekommenderar förvärmning i 3 minuter. Förvärm genom att välja önskad funktion och temperatur, ställa in tre minuter och sedan trycka på Start/Stop.
- **Ska jag lägga till mina ingredienser före eller efter förvärmning?**
  Det rekommenderas att läta enheten förvärma i 3 minuter innan ingredienser tillsätts.
- **När ska jag använda Max Crisp istället för Air Fry?**
  För bästa resultat, använd Max Crisp vid tillagning av förpaketerad frusen mat, t.ex. pommes frites eller kycklingbitar.
- **Behöver jag tina frusen mat innan jag varmluftssteker?**
  Det beror på maten. Följ anvisningarna på förpackningen.
- **Hur pausar jag nedräkningen?**
  Nedräkningstimern pausas automatiskt när locket lyfts. Om du trycker på Start/Stop under matlagningen avbryts matlagningsfunktionen och timern återställs.
- **Kan jag ställa pannan på min arbetsbänk?**
  Pannan kommer att bli varm unde placera den endast på värmebeständiga ytor.
- **Hur vet jag när jag ska använda krispningsplattan?**
  Använd krispningsplattan när du vill att maten ska bli krispig. Krispningsplattan lyfter upp maten i pannan så att luft kan komma in under den för jämn tillagning av ingredienserna.
- **Min mat tillagades inte.**
  Se till att pannan är helt insatt under tillagning. För en jämn tillagning, se till att ingredienserna placeras i ett jämt lager på botten av pannan och att de inte ligger på varandra. Skaka lösa ingredienser för jämn krispighet. Tillagningstid och temperatur kan justeras när som helst under tillagningen. Tryck helt enkelt på TIME- eller TEMP-pilknapparna.
- **Min mat har tillagats för länge.**
  För bästa resultat, titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad fä gningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför blåser min mat omkring när jag luftsteker?**
  Då och då kommer fläkten i din Air Fryer att blåsa omkring lätt mat. För att avhjälpa detta kan du fästa mat (som den översta skivan på en smörgås) med cocktailpinnar.
- **Kan jag luftsteka blöta panerade ingredienser?**
  Ja, men använd rätt paneringsmetod. Det är viktigt att först täcka maten med mjöl, sedan med ägg och därefter ströbröd. Se till att ströbrödet häftar vid maten så att det sitter kvar. Löst ströbröd kan blåsas bort av enhetens kraftiga fläkt.
- **Enheten piper.**
  Din mat är färdiglagad.
- **Skärmen blev svart.**
  Enheten är i standby-läge. Tryck på strömknappen för att sätta på den igen.
- **Ett ”E”-meddelande visas på skärmen.**
  Enheten fungerar inte som den ska.

  Du hittar hjälp online på ninjakitchen.eu

PRODUKTREGISTRERING

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina ”lagstadgade rättigheter”). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter (”produkterna”) att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, Kurt–Blaum–Platz 8, 63450 Hanau (Tyskland) (”oss”, ”vår” eller ”vi”). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldighet ller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall)
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto)

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att mation vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto mmer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport-och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®- bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter. Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, ationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är terade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksappar t garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på www.ninjakitchen.eu.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebär fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

ninjakitchen.eu

AF160EU_IB_MP_190801_MP_v1

DANSK
Illustrationer kan variere fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne manual kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende SharkNinja Operating LLC.

TRYKT I KINA

DEUTSCH
Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.
NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH
Ilustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products; therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL
Las ilustraciones podrán diferir del producto real. Nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC.

IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS
Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits ; par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée d'SharkNinja Operating LLC.

IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO
Le illustrazioni potrebbero differire dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente al fine di migliorare i nostri prodotti; pertanto, le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC.

STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS
Afbeeldingen kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren; daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK
Bilder kan avvike fra det faktiske produktet. Vi tilstreber kontinuerlig å forbedre produktene våre; derfor kan spesifikasjonene heri bli endret uten videre varsel.

NINJA er et registrert varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

TRYKKET I KINA

SUOMI
Kuvat saattavat näyttää erilaiselta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

PAINETTU KIINASSA

SVENSKA
Det som visas på bilderna kan skilja sig från den faktiska produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

TRYCKT I KINA