NINJA

AIR FRYER 6.2L

AF170EU

INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUKCJA
INSTRUCÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu

THANK YOU
for purchasing the Ninja Air Fryer

Scan the QR code for instructions, support, warranty registration, and a little inspiration.

NinjaKitchen.eu

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 2000W

The Standby power consumption is 0.3W. The appliance reaches standby mode automatically after 10 minutes of inactivity.

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS
HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja Air Fryer.

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

⚠ WARNINGS

1. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children
3. 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. To prevent fire, **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric stovetop, or in a heated oven
6. **NEVER** use electrical socket below counter.
7. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
8. **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
9. To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the drawer provided.
10. Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
11. **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
12. **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 drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
14. This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
15. Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
16. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
17. **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
18. When using this appliance, provide at least 6 inches (15 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
19. **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

20 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking drawer installed.

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

22 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.

23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

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

25 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.

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

27 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.

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

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

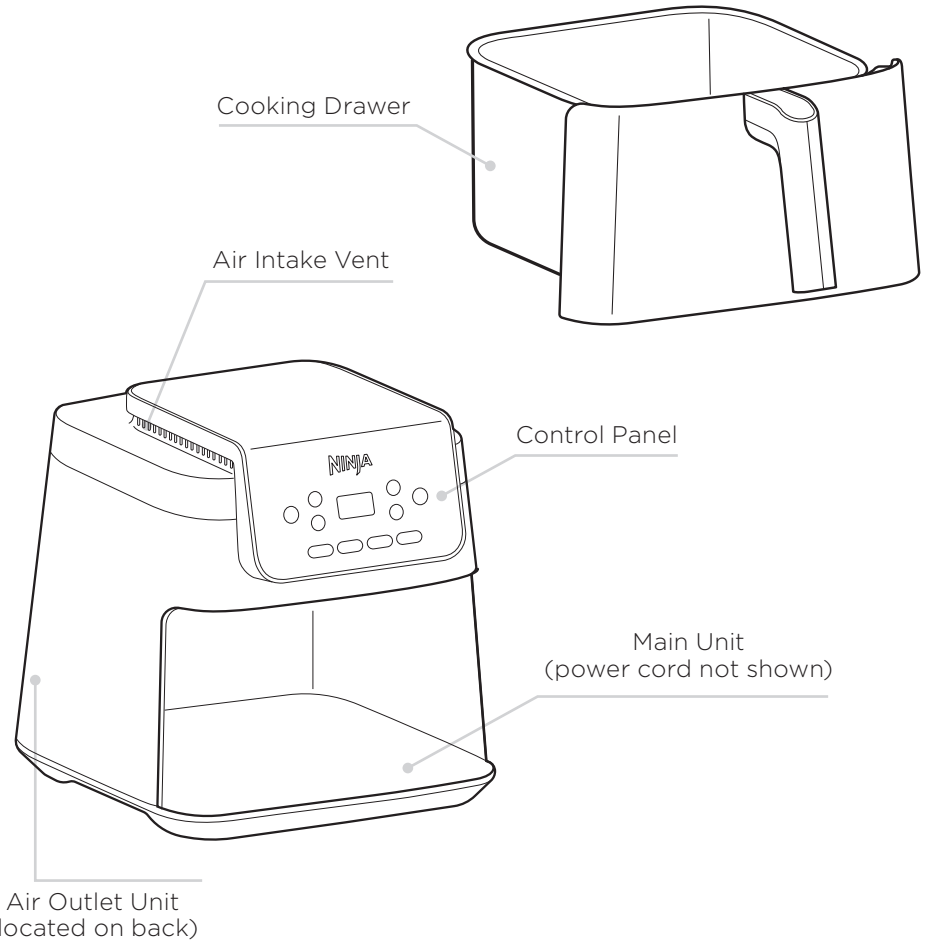
30 Unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, dissasembly, putting in or taking off parts and storage.

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

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

	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

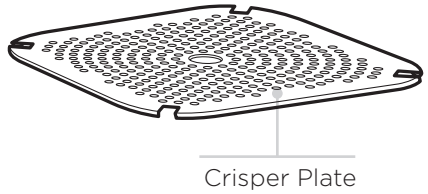
PARTS & ACCESSORIES



CRISPER PLATE POSTION

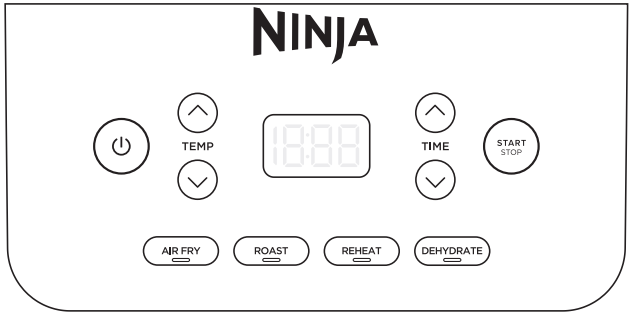
Upper Position: To place the Crisper Plate in the upper position of the drawer, make sure the cut outs are at the front and back of drawer.

Lower Position: To place the Crisper Plate in the lower position of the drawer, make sure the cut outs are on the left and right side of drawer.



To order additional parts and accessories, visit **ninjakitchen.eu**.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



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

FUNCTION BUTTONS

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.

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 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.
4. When using this appliance, provide at least 6 inches (15 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.

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 drawer and crisper plate 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 210˚C for all functions.
- **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 drawer from the unit. Pressing **START/STOP** during cooking will stop the cooking function and reset the timer.
- **Is the drawer safe to put on my worktop?**
  The drawer 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 drawer so that air can flow under it to cook ingredients evenly.
- **My food didn't cook.**
  Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake to toss loose ingredients for consistent crispiness. Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply use the **TEMP** arrows to adjust the temperature or the **TIME** arrows to adjust the time.
- **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. You can find online support at ninjakitchen.eu.

NINJA

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When a consumer buys a product in Europe, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your statutory rights). You can enforce these rights against your retailer. We give you an additional manufacturer's guarantee of two years. These terms and conditions relate to our manufacturer's guarantee only – your statutory rights are unaffected.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantee. They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them.

Ninja Guarantees

Every Ninja machine comes with a free parts and labour guarantee. You'll also find online support at **www.ninjakitchen.eu**

How do I register my Ninja guarantee?

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

- Date you purchased the unit (receipt or delivery note).
- To register online, please visit **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANT:

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase and in the country of purchase.
- Please keep your receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need your receipt to verify the information you have supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt may invalidate your guarantee.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee we'll have your details to hand if we ever need to get in touch.You can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja unit and 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.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement of your Ninja machine (at Ninja's discretion), including all parts and labour. A Ninja guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as accessories). Replacement parts are available for purchase at **www.ninjakitchen.eu**
2. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance or damage due to mishandling in transit.
3. Damage caused by maintenance not authorised by Ninja.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

You'll find a full range of Ninja spares and replacement parts/accessories for all Ninja machines at **www.ninjakitchen.eu**

Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.

HERZLICHEN
DANK FÜR DEN KAUF DES NINJA HEIßLUFTFRITTEUSE

Scanne den QR-Code zur Garantieregistrierung sowie für Anleitungen, Unterstützung und ein wenig Inspiration.

NinjaKitchen.eu

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschaft: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 2000W

Der Standby-Stromverbrauch beträgt 0,3 W. Das Gerät wechselt nach 10 Minuten Inaktivität automatisch in den Standby-Modus.

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.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie Ihren Ninja 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 Das Gerat **NICHT** auf oder neben einen Heisgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen stellen.

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

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

8 **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.

9 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.

10 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.

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

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

13 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.

14 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.

15 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.

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

17 **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.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

Die Verwendung von Zubehorteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen fuhren.

18 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.

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

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

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

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 in einem Schnell- kochtopf 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.

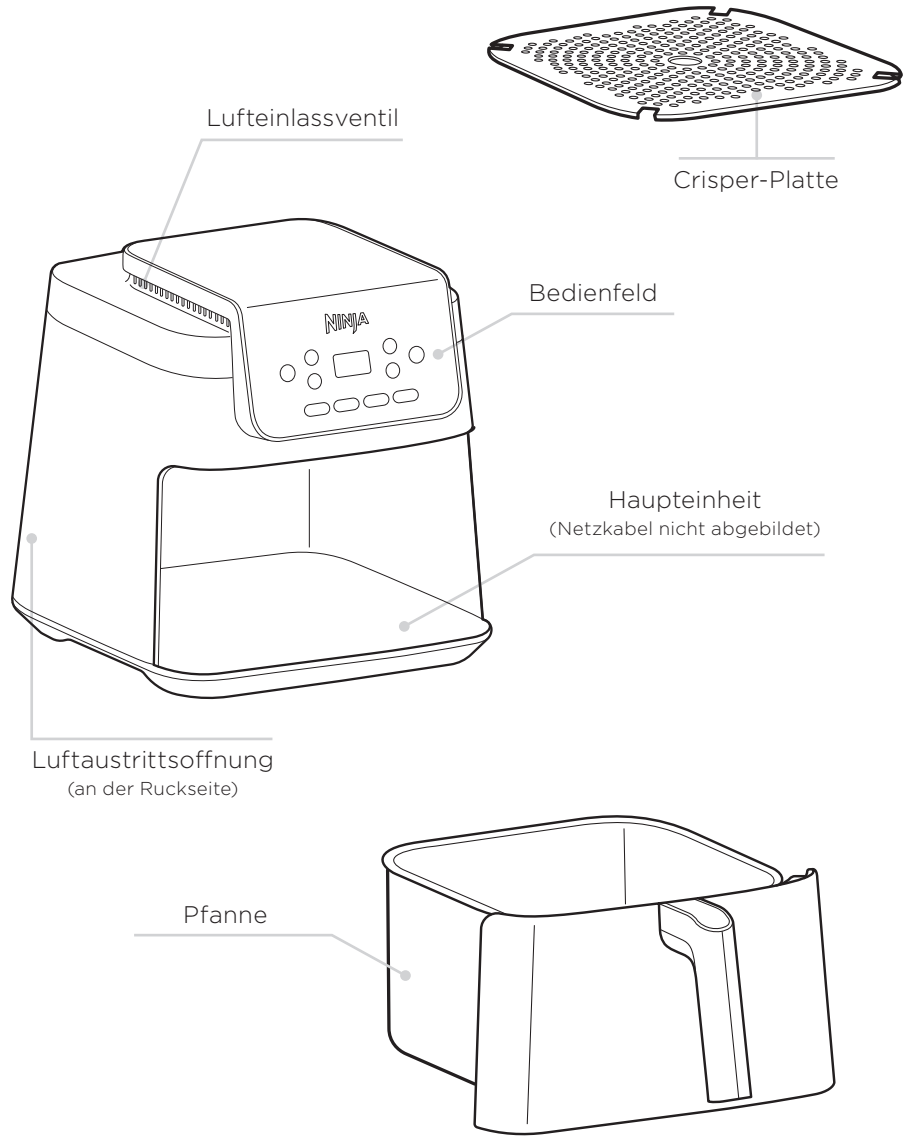
30 Das Gerät nach Gebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz trennen. Das Gerät vor der Reinigung und dem Entfernen oder Einsetzen von Zubehör abkühlen lassen.

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.

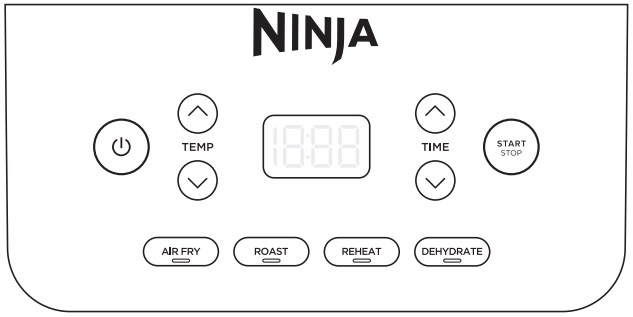
	Weist darauf hin, dass die Anleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung ignoriert wird.
	Den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

TEILE & ZUBEHÖR



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
(Heißluftfritteuse)



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

FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

DEHYDRATE (Dörren): 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 heißem Seifenwasser und trocken Sie sie gut ab. Pfanne und Platte sind auch spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine.
4. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.

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 Heißluftfritteuse 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/STOP**Taste 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 Bei allen Funktionen liegt sie bei 210°C.
- **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.

NINJA

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR AF170EU

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Mangelfreiheit des jeweiligen Produktes. Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, gegenüber geltend machen oder uns gegenüber, sofern Sie das Produkt direkt bei Ninja erworben haben. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Die Garantiefrist beginnt mit der Lieferung des Produktes. Diese Garantie schränkt Ihre gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kaufvertrag mit ihm nicht ein. Das gilt auch gegenüber uns, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die Ninja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja-Garantie

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden. Die Garantie deckt Ihr Gerät erst ab dem Kaufdatum und nur in dem Land, in dem es gekauft wurde.

Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. 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 uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. 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.

Sie können unserem Kundendienst auch eine E-Mail an **kundendienst-de@sharkninja.com** schicken. Bitte fügen Sie auch hier eine Kopie Ihres Kaufbeleges bei und schildern Sie uns Ihren Garantiefall so detailliert wie möglich.

Wenn Sie uns mit einem Garantieanspruch kontaktieren, werden wir in erster Linie entsprechende Fehlerbehebungsmaßnahmen mit Ihnen durchführen und, je nach Ergebnis, den weiteren Verlauf mit Ihnen besprechen. In den meisten Fällen werden wir Ihnen Ersatzteile schicken oder Ihr Gerät komplett ersetzen, falls der Fehler nicht mit einem Ersatzteil gelöst werden kann.

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**

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Die Registrierung der Garantie ist keine Voraussetzung für deren Geltendmachung. Wenn Sie Ihre Garantie aber 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**

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von uns), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten).

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 Haushaltgerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Gerätes 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 Gerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**

NOTES

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

Scannez le QR code pour consulter la notice d'utilisation, obtenir de l'aide, enregistrer la garantie et trouver l'inspiration.

NinjaKitchen.eu

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: 2000W

La consommation énergétique en mode veille est de 0,3 W.

L'appareil passe automatiquement en mode de veille après 10 minutes d'inactivité.

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.



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas etre jete avec les autres dechets menagers. Pour prevenir une eventuelle nocivite pour l'environnement ou la sante resultant d'une elimination non conforme des dechets, recyclez l'appareil de maniere responsable afin de favoriser la reutilisation durable des materiaux. Pour renvoyer votre appareil usage, utilisez les systemes de retour et de collecte, ou contactez le detaillant aupres duquel cet appareil a ete achete. Celui-ci pourra proceder au recyclage de cet appareil dans le respect de l'environnement.

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 PAS** placer l'appareil sur des surfaces chaudes, a proximite de plaques de cuisson electriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
6. Ne **JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail
7. **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
8. **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
9. Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans le panier de cuisson fourni ou dans un récipient recommandé par SharkNinja, installé dans le panier fourni.
10. 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.
11. **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant son utilisation.
12. **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.
13. Avant de placer le panier amovible dans l'unité principale, assurez-vous que le panier et le compartiment principal soient propres et secs en passant un chiffon doux.
14. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareilà l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
15. 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.
16. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
17. **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique,

CONSERVER CETTE NOTICE EN LIEU SÛR

une plaque électrique, un brûleur à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

18 Prévoir un espace d'au moins 15 cm audessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

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

20 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le panier amovible.

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

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.

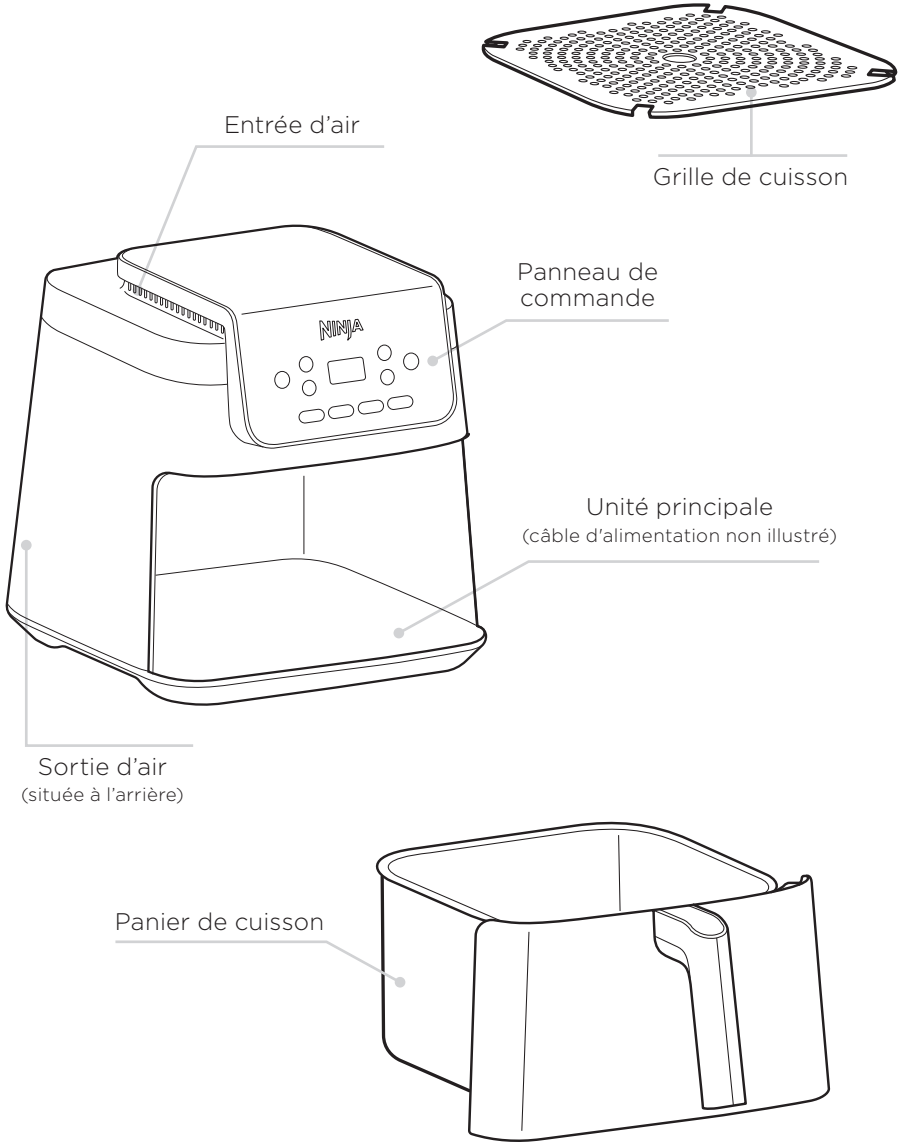
30 Débrancher l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou enlever des pièces et de le ranger.

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.

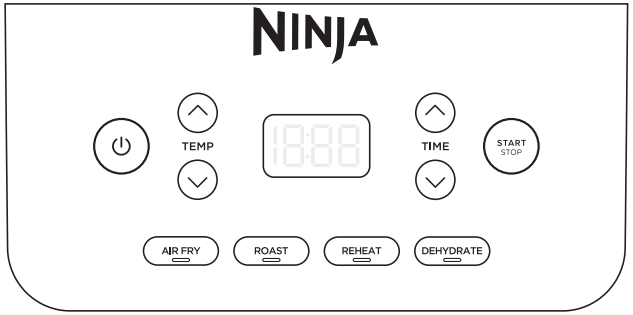
	Indique qu'il faut lire attentivement les instructions et comprendre le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil.
	Indique la présence de risques pouvant entraîner des blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels importants si l'avertissement inclus avec ce symbole est ignoré.
	Ne pas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

PIÈCES ET ACCESSOIRES



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

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

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

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

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

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 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.
4. Prévoir un espace d'au moins 15 cm audessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

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 tous les autres modes, la température maximale est de 210°C.
- **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. Veuillez contacter le service client au 0800 908 874.

CONTRAT DE GARANTIE COMMERCIALE

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos droits légaux : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre de son détaillant. Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits et fournit donc une garantie commerciale supplémentaire gratuite pouvant aller jusqu'à deux ans.

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

Garantie commerciale Ninja

Votre appareil Ninja constitue un investissement important. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité de fabrication.

Chaque produit Ninja bénéficie de garanties légales (conformité et vices cachés). Notre service client (**+33 (800) 908874**) est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h30. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur le site **www.ninjakitchen.eu**

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

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

- Date d'achat de l'appareil (ticket de caisse ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site **www.ninjakitchen.eu**. "Les produits achetés directement auprès de Ninja sont automatiquement enregistrés."

IMPORTANT

- La garantie couvre votre produit uniquement à partir de la date d'achat et dans le pays d'achat.
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.

Pour utiliser la garantie commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

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

Si vous enregistrez votre garantie commerciale, nous disposons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

Vous pourrez également recevoir des conseils et astuces pour vous aider à mieux utiliser votre appareil Ninja, et des informations concernant les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie commerciale en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Quelle est la durée de la garantie commerciale pour les appareils Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouvel appareil Ninja est garanti pour une durée totale de deux ans à partir de la date d'achat.

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

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja (à la discrétion de Ninja), y compris les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie Ninja s'ajoute à vos droits légaux en tant que consommateur.

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires) n'est pas couverte par cette garantie. Les pièces de rechange peuvent être achetées sur le site www.ninjakitchen.eu
2. Dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation négligente, un manquement à l'entretien requis ou des dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.
3. Dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

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

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients souhaitent faire réparer leur appareil après la fin de la garantie commerciale. Dans ce cas, veuillez contacter notre service client et demander des renseignements sur notre programme d'intervention hors garantie commerciale au **+33 (800) 908874**.

Où puis-je acheter des pièces de rechange 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 Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site **www.ninjakitchen.eu**

Veuillez noter que la garantie commerciale ne couvre pas les dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de pièces détachées autres que les pièces détachées Ninja.

GARANTIES LÉGALES

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.

Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en œuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à ce contenu numérique ou ce service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien dans un délai de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien.

Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;

2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;

4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restée infructueuse.

Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien au préalable.

Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-32 du code de la consommation.

Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en œuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être porté jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien. »

NOTES

TAK
fordi du købte vores Ninja Air Fryer

Scan QR-koden for at få instruktioner, registrere garantien og få lidt inspiration.

NinjaKitchen.eu

NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Kobsdato: _____
(behold kvitteringen)

Forretning, hvor apparatet er kobt:

_____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

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

Watt: 2000W

Energiforbruget ved standby er 0,3 W.

Apparatet går automatisk i standbytil-stand efter 10 minutters inaktivitet.

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.

VIGTIGE FORANSTALTNINGER
KUN TIL PRIVAT BRUG

Read all the instructions before using your Ninja Air Fryer.

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. Du ma **IKKE** anbringe apparatet pa varme overflader eller i narheden af gas eller elektriske brandere eller i en opvarmet ovn.
6. Brug **ALDRIG** elektrisk kontakt under disken
7. Du ma **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
8. 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.
9. For at undgå elektrisk stød, må du **IKKE** lægge ledning, stik eller hovedenheden i vand eller andet væske. Brug kun den medfølgende pande.
10. 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.
11. Sorg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt for brug.
12. Dak **IKKE** indsugningsventilen eller udluftningsventilen under tilberedning. Hvis du gor det, bliver maden ikke tilberedt ens, og apparatet kan blive beskadiget eller overophede.
13. Inden du placerer den aftagelige gryde i hovedenheden, skal du sørge for at gryden og enheden er rene og tørre ved at tørre efter med en blød klud.
14. 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.
15. Kun til brug pa kokkenbord. Sorg for, at overfladen er plan, ren og tor. Apparatet ma **IKKE** flyttes, mens det er i brug.
16. Apparatet ma **IKKE** placeres i narheden af en kant under brug.
17. 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.
18. Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.
19. Sorg **ALTID** for, at kurven er lukket ordentligt, for du tander.

GEM DISSE ANVISNINGER

20 **BRUG IKKE** apparatet uden den aftagelige madlavnings gryde installeret.

21 Brug **IKKE** dette apparat til dybstegning

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

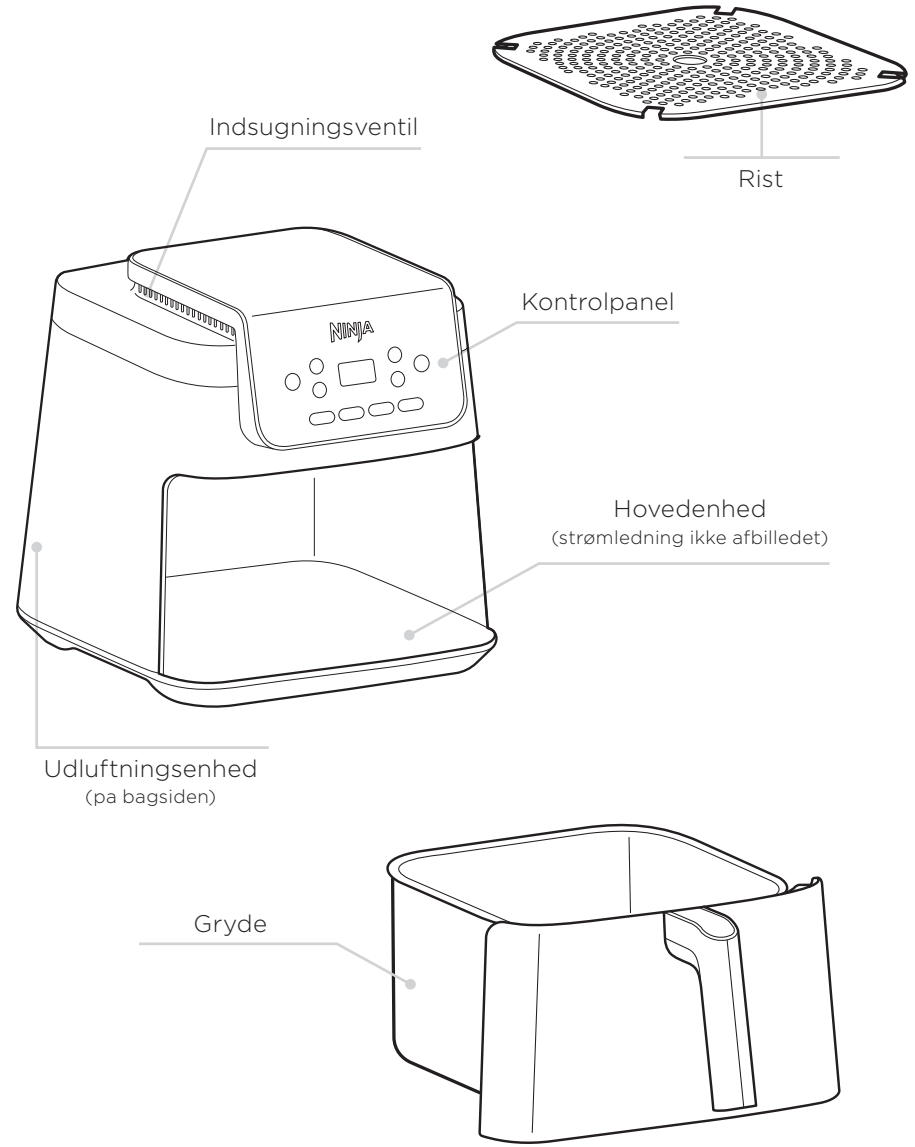
30 Tag ud af stikket, når den ikke er brug og inden rengøring. Lad afkøle inden du rengør, skiller ad, sætter ind eller tager dele af samt opbevarer.

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.

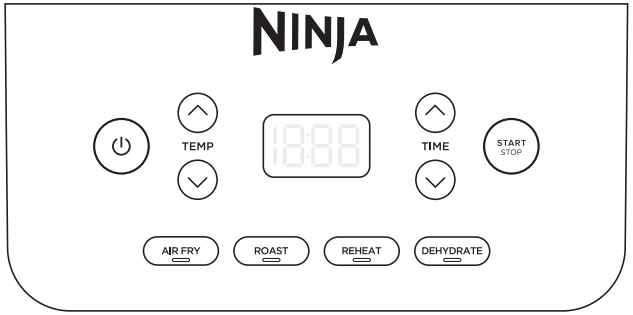
	Indikerer at læse og gennemgå instruktioner for at forstå betjening og brug af produktet.
	Indikerer tilstedeværelsen af en fare, der kan forårsage personskade, død eller væsentlig tingskade, hvis advarslen omfattet af dette symbol, ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Brug altid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

DELE & TILBEHØR



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

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

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

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

DEHYDRATE (Dehydrering): 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 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.
4. Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.

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 210˚C for alle funktioner.
- **I hvilke situationer bør jeg bruge Maksimal Sprødhed fremfor Airfry?**
  Du får de bedste resultater ved at bruge **MAX CRISP** 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

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Forbrugere, der køber et produkt i Danmark, drager fordel af juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine lovbestemte rettigheder). Du kan gøre disse rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver dig en fabriksgaranti på to år. Disse vilkår og betingelser vedrører kun vores fabriksgaranti – dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garanti. De påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med denne.

Ninja-garantier

Hvert Ninja-apparat leveres med en garanti, der omfatter gratis dele og arbejdskraft. Du kan finde online-support på **www.ninjakitchen.eu**

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

Køb foretaget fra Ninja-hjemmesiden registreres automatisk for den garanti på to år. Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om dit apparat:

- Dato for købet af apparatet (kvittering eller leveringsseddel

Besøg **www.ninjakitchen.eu** for at registrere online

VIGTIGT:

- Garantien dækker først dit produkt fra købsdatoen og kun i det land, hvor du har købt det.
- Behold altid kvitteringen. Kvitteringen skal bruges til at bekræfte de oplysninger, du har givet os, hvis der skulle være behov for at bruge garantien. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, kan det gøre din garanti ugyldig.

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

Når du registrerer din garanti, har vi dine oplysninger ved hånden, hvis der nogensinde skulle være behov for at komme i kontakt med hinanden. Du kan også modtage råd, om hvordan du får det bedste ud af din Ninja-enhed og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og udgivelser. Registreres garantien online, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores tillid til vores design- og kvalitetskontrol betyder, at der er to års garanti på din nye Ninjaenhed.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning af Ninja-apparatet (efter Ninjas valg) inklusive alle dele og alt arbejde. En Ninja-garanti er en udvidelse af dine lovbefæstede rettigheder som kunde.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

1. Normal slitage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på **www.ninjakitchen.eu**
2. Skader forårsaget af forkert brug, misbrug, uagtsom håndtering, manglende udførelse af nødvendig vedligeholdelse eller skade på grund af forkert håndtering under transport.
3. Skader forårsaget af vedligeholdelse, der ikke er godkendt af Ninja.

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

GRACIAS
POR COMPRAR LA NINJA FREIDORA DE AIRE

Escanea el código QR para ver instrucciones, asistencia, registro de la garantía y algo de inspiración.

NinjaKitchen.eu

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: 2000W

El consumo de energía en modo espera es de 0,3 W.

El producto activará el modo espera automáticamente tras 10 minutos de inactividad.

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.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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

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** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
6. No utilice **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera
7. **NO** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
8. **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.
9. 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.
10. 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.
11. Asegúrese **EN TODO MOMENTO** de que el aparato esté ensamblado adecuadamente antes de usarlo.
12. **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.
13. Antes de colocar la olla extraíble con revestimiento en la unidad principal, asegúrese de que la olla y la unidad estén limpias y secas limpiándolas con un paño suave.
14. 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.
15. 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.
16. Durante el funcionamiento del aparato, **NO** lo coloque cerca del borde de la encimera.
17. **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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas electricas o lesiones.

18 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

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

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

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

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.

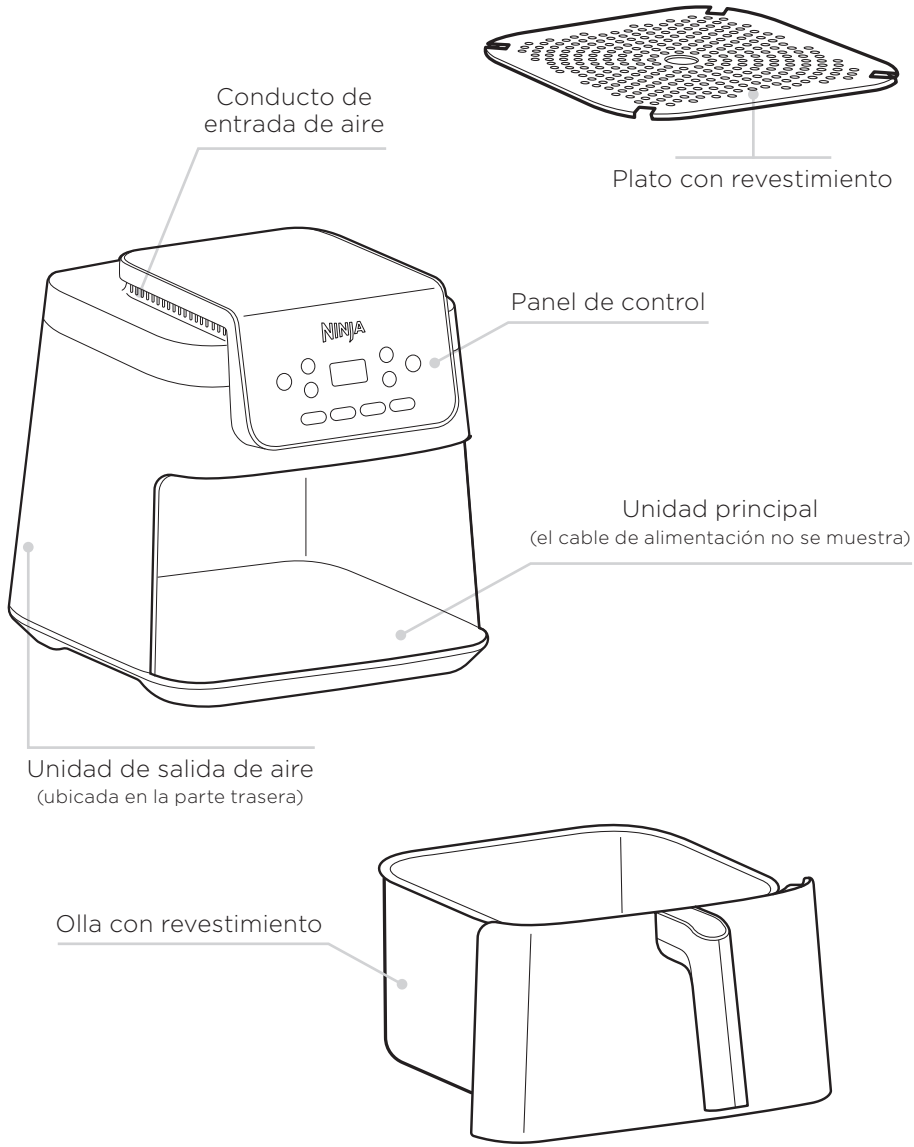
30 Desenchufe el aparato después de cada uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o quitar piezas y guardarlo.

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.

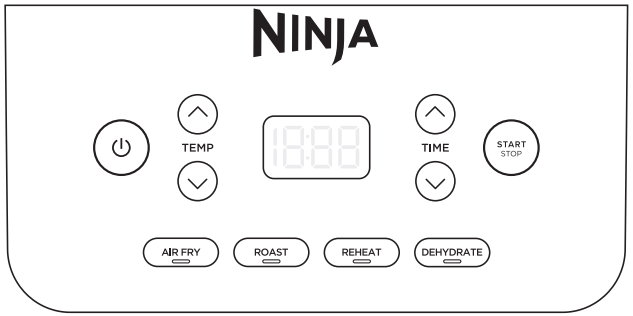
	Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.
	Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.
	Procure evitar el contacto con superficies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

PIEZAS Y ACCESORIOS



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

AIR FRY (Freír Con Aire): Esta función permite dotar a la comida de una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

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

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

REHEAT (Recalentar): 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 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.
4. Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

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 210 ˚C para de las funciones.
- **¿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.**
  El aparato no está funcionando adecuadamente. Contacta con Atención al cliente en el 900 839 453.

NINJA

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la España, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en **www.ninjakitchen.eu**

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu dispositivo:

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANTE:

- La garantía solo cubre el producto a partir de la fecha de compra y en el país donde lo adquirió.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu dispositivo está garantizado por un total de dos años.

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su dispositivo Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **www.ninjakitchen.eu**
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

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

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.

GRAZIE
per aver acquistato Ninja Air Fryer

Per istruzioni, assistenza, registrazione della garanzia, idee e suggerimenti, scansiona il codice QR.

NinjaKitchen.eu

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: 2000W

Il consumo energetico in standby è di 0,3 W.

L'elettrodomestico si predispone automaticamente in modalità standby dopo 10 minuti di inattività.

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



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

PRECAUZIONI IMPORTANTI
ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la friggitrice ad aria 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** collocare l'apparecchio su superfici calde o accanto a un fornello elettrico o a gas o in un forno riscaldato.
5. Non permettere ai bambini di usare il dispositivo come un giocattolo.
6. Non utilizzare **MAI** una presa elettrica sotto il piano di lavoro.
7. Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
8. **NON** utilizzare 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.
9. 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.
10. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato in qualche modo danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
11. Verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente prima dell'uso.
12. **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
13. Prima di posizionare la vaschetta rimovibile rivestita nell'unità principale, verificare che la vaschetta e l'unità siano pulite e asciutte strofinandole con un panno morbido.
14. 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.
15. Da usare esclusivamente sul piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** sposare l'apparecchio quando è in uso.
16. **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
17. **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

18 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

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

20 **NON** utilizzare l'apparecchio senza la vaschetta di cottura rimovibile rivestita installata.

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

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

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

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

25 **NON** toccare le superfici calde. 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.

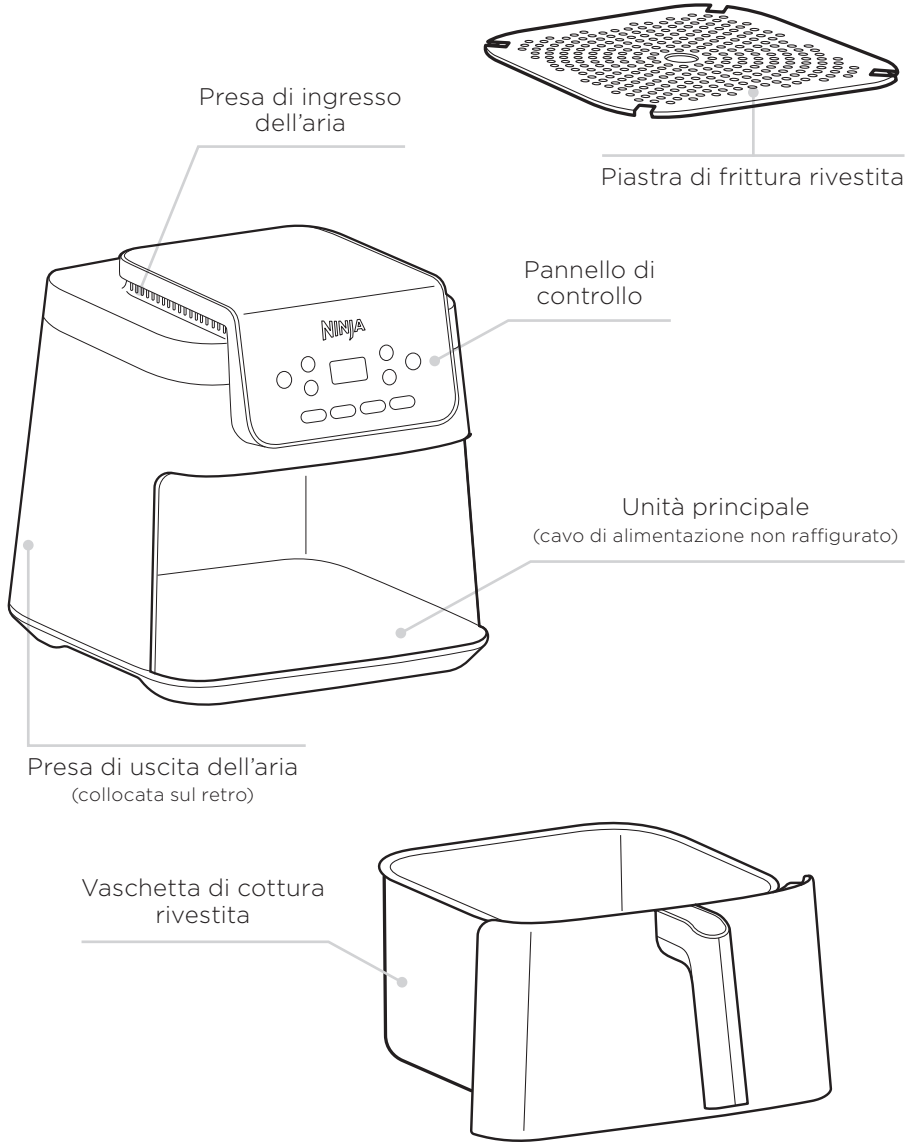
30 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo, smontarlo e riporlo oppure prima di montare o rimuovere i suoi componenti.

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.

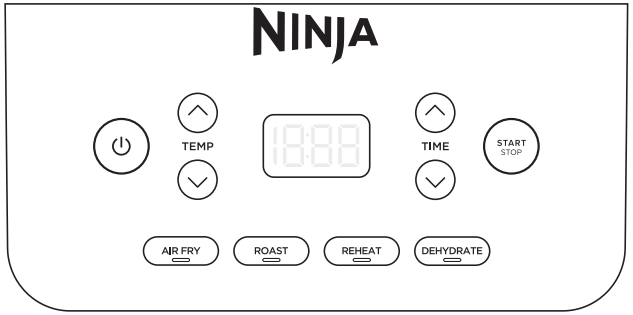
	Indica di leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica la presenza di un rischio che può causare lesioni alle persone, morte o danni materiali significativi se l'avvertenza riportata accanto a questo simbolo è ignorata.
	Evitare il contatto con una superficie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

COMPONENTI



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

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

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

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

DEHYDRATE (Essiccazione): 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 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.
4. Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

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 210 °C per tutte funzioni.
- **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 non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961 655.

NINJA

GARANZIA CONVENZIONALE DI DUE (2) ANNI

Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia, beneficia di una serie di diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i diritti di legge del cliente). Il cliente può far valere questi diritti nei confronti del proprio rivenditore. Tuttavia, Ninja ripone una tale fiducia nella qualità dei propri prodotti da offrire al cliente una garanzia del produttore supplementare della durata di due anni. Questi termini e condizioni riguardano esclusivamente la garanzia del produttore, lasciando inalterati i diritti di legge del cliente.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione della nostra garanzia. Non alterano in alcun modo i diritti di legge o gli obblighi di legge del rivenditore né il contratto del cliente con lo stesso.

Garanzie Ninja

Ogni apparecchio Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 961655**) è attiva dalle ore 09:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e il cliente verrà messo direttamente in contatto con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito **www.ninjakitchen.eu**

Come devo fare per registrare la mia garanzia estesa Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per farti risparmiare tempo, ricorda di tenere a portata di mano le seguenti informazioni relatives dispositivo:

- Data di acquisto dispositivo (scontrino fiscale o bolla di consegna).

Per effettuare la registrazione online, visita il sito **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANTE

- La garanzia copre il prodotto solo a partire dalla data di acquisto e nel Paese 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 offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja?

Quando il cliente registra la garanzia, l'azienda avrà i suoi dati qualora sia necessario contattarlo.

L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità dispositivo e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja. Registrando la garanzia online, l'utente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra fiducia nel design e nella qualità significa che il tuo nuovo dispositivo è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera. La garanzia Ninja va ad aggiungersi ai diritti legali dell'utente come consumatore.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

1. La presente garanzia non copre la normale usura e rottura delle parti soggette a usura (ad esempio gli accessori). Le parti di ricambio possono essere acquistate sul sito **www.ninjakitchen.eu**
2. Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.
3. Danni causati da manutenzione non autorizzata Ninja.

Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato dispositivo. È possibile trovare una gamma completa di parti di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja sul sito **www.ninjakitchen.eu**

Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali Ninja potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

BEDANKT
voor het kopen van de Ninja Air Fryer

Scan de QR-code voor instructies, ondersteuning, garantieregistratie en een beetje inspiratie.

NinjaKitchen.eu

SCHRIJF DEZE INFORMATIE O

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____
(aankoopbewijs bewaren)

Winkel waar u het product hebt gekocht: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 2000W

Het stand-by energieverbruik is 0,3 W.

Het apparaat schakelt automatisch over naar stand-bymodus na 10 minuten inactiviteit.

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.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies voordat u uw Ninja Air Fryer 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. Plaats het apparaat **NIET** op, of in de buurt van een gaspit of elektrische kookpit, of in een verwarmde oven.
6. Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
7. Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of apart, op afstand bedienbaar systeem.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
12. 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.
13. Voordat u de verwijderbare pan 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.
14. 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.
15. 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.
16. Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.
17. 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.
18. Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm (6 inch) ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

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

20 **GEBRUIK** het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare pan zich in het apparaat bevindt.

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

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 crispplaat 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 crispplaat 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.

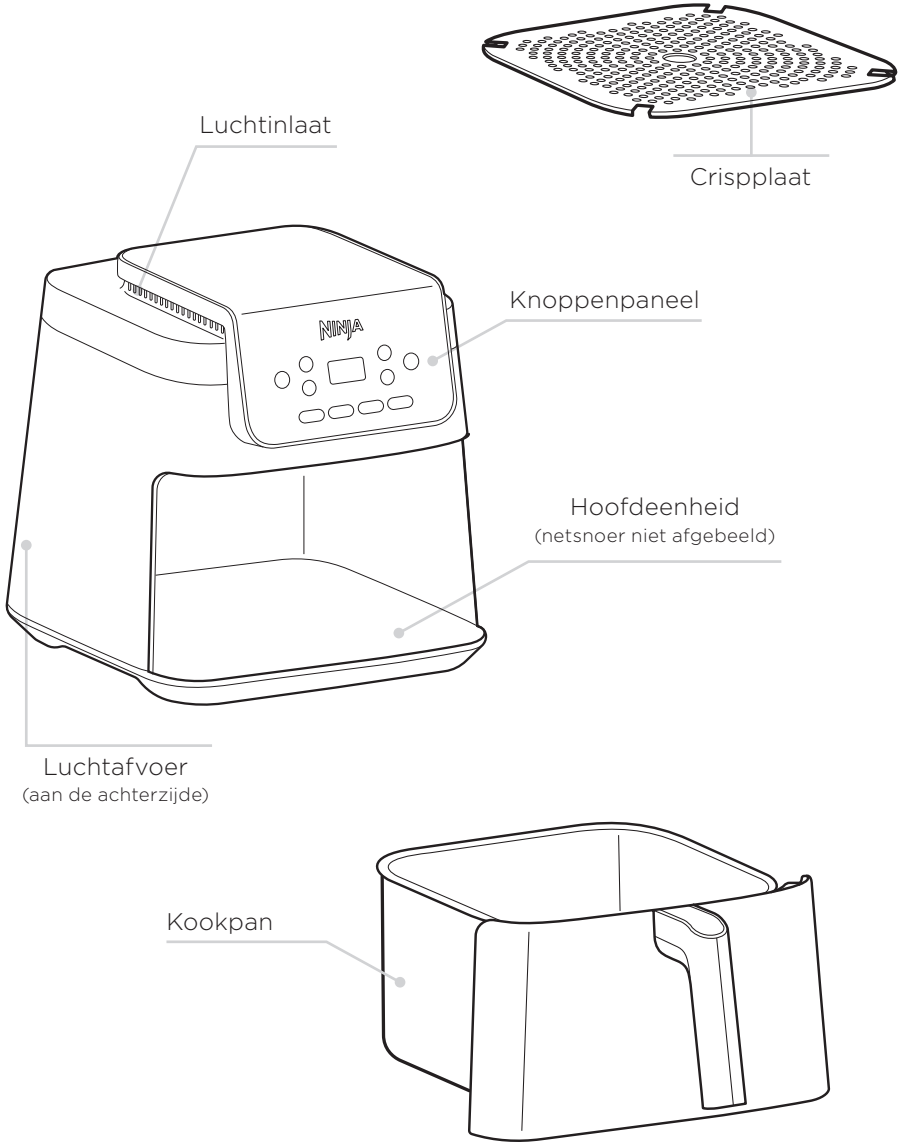
30 Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en ook voordat u het apparaat gaat schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken, te demonteren, onderdelen te plaatsen of los te koppelen en op te bergen.

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.

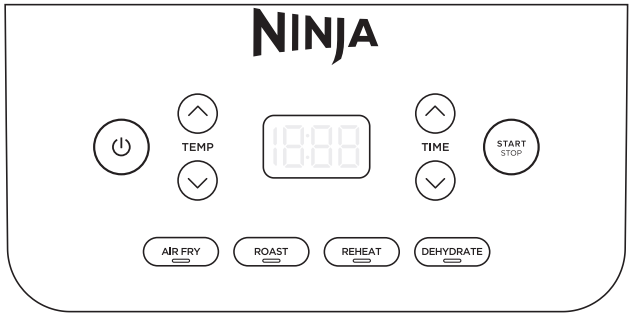
	Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid aan van een gevaar dat persoonlijk letsel, dood of omvangrijke materiële schade tot gevolg kan hebben als de waarschuwing die bij dit symbool hoort, wordt genegeerd.
	Zorg 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



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

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

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

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

DEHYDRATE (Uitdrogen): 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/STOP**-knop. 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 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.
4. Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm (6 inch) ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

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 210 ˚C voor alle functies.
- **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

NINJA

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Wanneer een consument in de Nederland een product koopt, krijgt hij/zij wettelijke rechten met betrekking tot de kwaliteit van het product (uw wettelijke rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Ninja hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven onaangetast.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van onze garantie. Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hen.

Ninja-garantie

Ieder apparaat van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt online ondersteuning op **www.ninjakitchen.eu**

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

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

• Datum van aankoop van de enhet

Bezoek **www.ninjakitchen.eu** om online te registeren

BELANGRIJK:

De garantie dekt uw product enkel vanaf de datum van aankoop en in het land 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 gratis Ninja garantie?

Als u uw garantie registreert, hebben wij uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen.

U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u het meeste rendement uit uw enhet kunt halen en u zult op de hoogte worden gehouden over nieuwe technologieën en productlanceringen van Ninja. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Hoe lang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Vanwege ons vertrouwen in ons ontwerp en onze kwaliteitscontrole heeft uw nieuwe apparaat een garantie van in totaal twee jaar.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid. De garantie van Ninja is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires), vallen niet onder deze garantie. Vervangingsonderdelen zijn te koop op **www.ninjakitchen.eu**

2. Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.

3. Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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

Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

TUSEN TAKK
for at du kjøpte en Ninja Air Fryer

Skann QR-koden for instruksjoner, støtte, garantiregistrering og litt inspirasjon.

NinjaKitchen.eu

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(ta vare på kvitteringen):

Butikk for kjøp: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Watt: 2000W

Standby-strømforbruket er 0,3 W.

Apparatet når standbymodus automatisk etter 10 minutter med inaktivitet.

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.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

Les alle instruksjonene før du bruker Ninja Air Fryer.

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. Enheten **MÅ IKKE** settes på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektrisk ovner, eller i en oppvarmet ovn.
6. Bruk **ALDRI** en stikkontakt under kjøkkenbenken
7. **ALDRI** koble eneheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
8. **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.
9. 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.
10. 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.
11. Sørg **ALLTID** for at enheten er montert riktig før du bruker den.
12. **IKKE** dekk luftinntak og lignen e mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.
13. Før du plasser den uttakbare pannen i hovedenheten, sørg for at pannen og enheten er rene og tørre ved å tørke dem med en myk klut.
14. 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.
15. Kun tiltenkt bruk på kjøkkenbenken. Sørg for at underlaget er jevnt, tørt og rent. Enheten **MÅ IKKE** flyttes under bruk.
16. Enheten **MÅ IKKE** stå nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
17. **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.
18. Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.
19. Sørg **ALLTID** for at kurven er lukket skikkelig før du skrur på enheten.
20. Enheten **MÅ ALDRI** brukes mens den uttakbare nen ikke sitter på plass.
21. Enheten **MÅ IKKE** bruk til frityrsteking med olje.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

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.

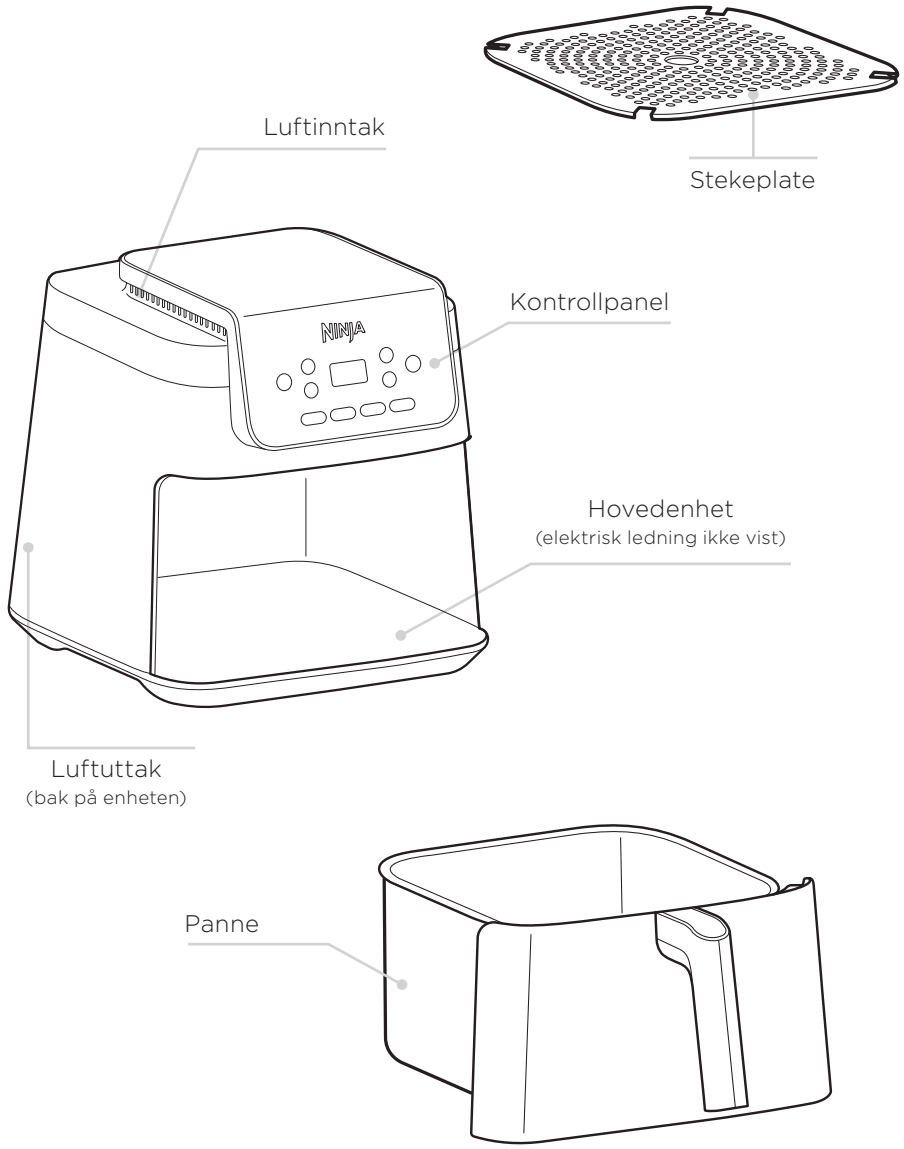
30 Trekk ut stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. Enheten må kjøles ned før rengjøring, demontering, håndtering og oppbevaring, eller før du setter i eller tar ut deler.

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.

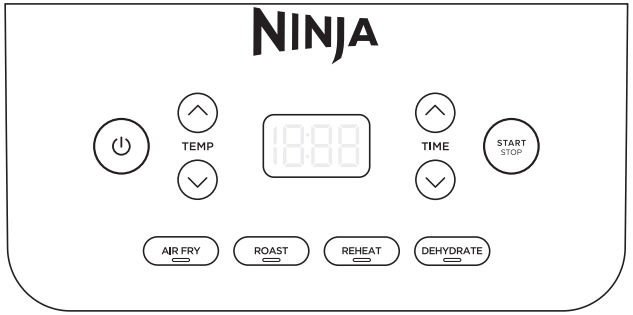
	Les og gjennomgå instruksjoner for å forstå drift og bruk av produktet.
	Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller betydelig skade på eiendom, dersom advarselen som følger med dette symbolet ignoreres.
	Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Bruk alltid håndbeskytter for å unngå brannskader.
	Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

DELAR OCH TILLBEHÖR



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

AIR FRY (Luftfritere): Bruk denne funksjonen for å gjøre maten sprø med lite eller ingen olje.

ROAST (Steke): Bruk enheten som stekeovn for mørt kjøtt, søt bakst og annet.

REHEAT (Varme Opp): Varm opp rester forsiktig for å få et sprøtt resultat.

DEHYDRATE (Dehydrere): 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 pannen og stekeplaten i varmt såpevann. Skyll så av og tørk grundig. Pannen og stekeplaten tåler maskinvask. Hovedenheten må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.
4. Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.

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 210 ˚C for alle funksjoner.
- **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

NINJA

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når en forbruker kjøper et produkt i Den Norge får de fordelen av lovbestemte rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse rettighetene hos forhandleren din. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder bare vår produsentgaranti – dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantien vår. De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem.

Ninja-garantier

Du finner nettstøtte på **www.ninjakitchen.eu**

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

Kjøp fra Ninja-nettstedet blir automatisk registret for den utvidede garantien på to år. Du kan registrere garantien på nett innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid, trenger du følgende informasjon om enhet:

• Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere på nett, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG:

• Garantien dekker kun produktet ditt fra kjøpsdatoen og i kjøpslandet.

• Ta vare på kvitteringen til enhver tid. Hvis du må benytte deg av garantien, må vi ha kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, kan det føre til at garantien oppheves.

Hva er fordelene ved å registrere den frie Ninjagarantien?

Etter at du har registrert garantien, har vi personopplysningene tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Du kan også motta tips og råd om hvordan du best bruker Ninja-enheten og få oppdateringer om ny Ninja-teknologi og nye lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

Hvor lang er garantien for nye Ninja-enheter?

Vår tiltro til egen design og kvalitetskontroll betyr at din nye Ninja-enhet er garantert for totalt to år.

Hva dekkes av den frie Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte av en Ninja-enhet (etter Ninjas eget skjønn), inkludert alle deler og arbeid. En Ninjagaranti kommer i tillegg til lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?

1. Normal slitasje på bruksdeler (som for eksempel tilbehør). Erstatningsdeler er tilgjengelig for kjøp på **www.ninjakitchen.eu**

2. Skade som følge av forsømmelse, feil bruk, uforsiktig bruk, unnlatelse av å utføre påkrevd vedlikehold eller skader som følge av feil håndtering under transport.

3. Skade som følge av vedlikehold ikke autorisert av Ninja.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

De samme ingeniørene som utviklet Ninja-enheten har også utviklet vårt utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør. Du finner et komplett utvalg av reservedeler fra Ninja, erstatningsdeler/tilbehør for alle Ninjaenheter på **www.ninjakitchen.eu**

Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja, kanskje ikke dekkes av garantien din.

DZIĘKUJEMY
za zakup frytkownicy beztłuszczowej Air Fryer Ninja

Zeskanuj kod QR, aby przeczytać instrukcję obsługi, uzyskać pomoc, zarejestrować gwarancję i poszukać inspiracji.

NinjaKitchen.eu

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: _____

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220–240 V~, 50–60 Hz

Moc: 2000W

Zużycie energii w trybie czuwania wynosi 0,3 W.

Urządzenie przechodzi w tryb czuwania automatycznie po 10 minutach braku aktywności.

WSKAZÓWKA: Numer modelu i numer seryjny znajdziesz na etykiecie z kodem QR, umieszczonej z tyłu urządzenia przy przewodzie zasilającym.



Oznaczenie to wskazuje, że produktu nie należy wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi na terenie UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub ludzkiego zdrowia wynikającym z niekontrolowanej utylizacji odpadów, poddaj go recyklingowi w sposób odpowiedzialny, wspierając zrównoważone ponowne wykorzystanie źródeł surowców. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i odbioru lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktu. Sprzedawca może przekazać ten produkt do bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Przed użyciem frytkownicy beztłuszczowej Air Fryer Ninja należy przeczytać wszystkie zalecenia.

Korzystając z urządzenia elektrycznego, należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, zwracając szczególną uwagę na następujące:

⚠ OSTRZEŻENIA

1. Tego urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
2. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE WOLNO** pozwalać na używanie urządzenia przez dzieci. Jeżeli z urządzenia korzysta dziecko, niezbędny jest ścisły nadzór.
3. Aby wyeliminować ryzyko zadławienia małych dzieci, zdejmij i wyrzuć osłonę ochronną umieszczoną na wtyczce zasilania.
4. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
5. Aby zapobiec pożarowi, **NIE UMIESZCZAJ** urządzenia na kuchence gazowej/elektrycznej ani w jej pobliżu. Nie umieszczaj urządzenia w nagrzanym piekarniku
6. **NIGDY** nie używaj gniazdka elektrycznego pod blatem.
7. **POD ŻADNYM POZOREM** nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
8. **NIE WOLNO** używać przedłużacza. Zastosowanie krótkiego przewodu zasilającego zmniejsza ryzyko chwycenia przewodu lub zaplątania się w niego przez dzieci poniżej 8. roku życia oraz ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód.
9. W celu ochrony przed porażeniem prądem **NIE WOLNO** zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie lub innej cieczy. Gotować należy wyłącznie w przeznaczonej do tego szufladzie.
10. Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. **NIE WOLNO** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone, należy natychmiast zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z Biurem Obsługi Klienta.
11. **ZAWSZE** przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
12. **NIE WOLNO** zakrywać otworu wlotowego powietrza ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia. Uniemożliwi to równomierne gotowanie i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jej przegrzanie.
13. Przed włożeniem szuflady do jednostki głównej należy upewnić się, że szuflada i jednostka są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
14. Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie. **NIE WOLNO** używać w poruszających się pojazdach lub łodziach. **NIE WOLNO** używać na zewnątrz. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
15. Przeznaczone wyłącznie do użytku na blatach kuchennych. Upewnić się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
16. **NIE WOLNO** stawiać urządzenia blisko krawędzi blatu kuchennego podczas pracy.
17. **NIE WOLNO** używać akcesoriów, które nie są zalecane lub sprzedawane przez SharkNinja. Akcesoriów nie wolno umieszczać w kuchence mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani konwencjonalnym, na kuchence ceramicznej, elektrycznej, gazowej ani na grillu zewnętrznym. Korzystanie z akcesoriów niezalecanych przez SharkNinja może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
18. Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
19. **ZAWSZE** przed uruchomieniem należy upewnić się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.

ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

20 **NIE WOLNO** używać urządzenia bez włożonej szuflady.

21 **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

22 Należy unikać kontaktu żywności z elementami grzewczymi. **NIE WOLNO** przepełniać urządzenia podczas gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia, a także wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.

23 Napięcie w gniazdach może się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec ewentualnym chorobom, należy używać termometru do sprawdzania, czy żywność jest gotowana w zalecanych temperaturach.

24 Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć ją od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dym ustanie.

25 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy i po jej zakończeniu. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, należy **ZAWSZE** używać podkładek ochronnych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystać z dostępnych uchwytów.

26 Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.

27 Rozlana żywność może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód należy trzymać z dala od dzieci. **NIE WOLNO** dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni.

28 Szuflada i płyta grillowa bardzo mocno nagrzewają się w trakcie gotowania. Podczas wyjmowania szuflady lub płyty z urządzenia należy unikać dotykania ich. **ZAWSZE** po wyjęciu należy umieścić szufladę lub płytę na powierzchni termoodpornej. **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie gotowania lub bezpośrednio po jego zakończeniu.

29 Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.

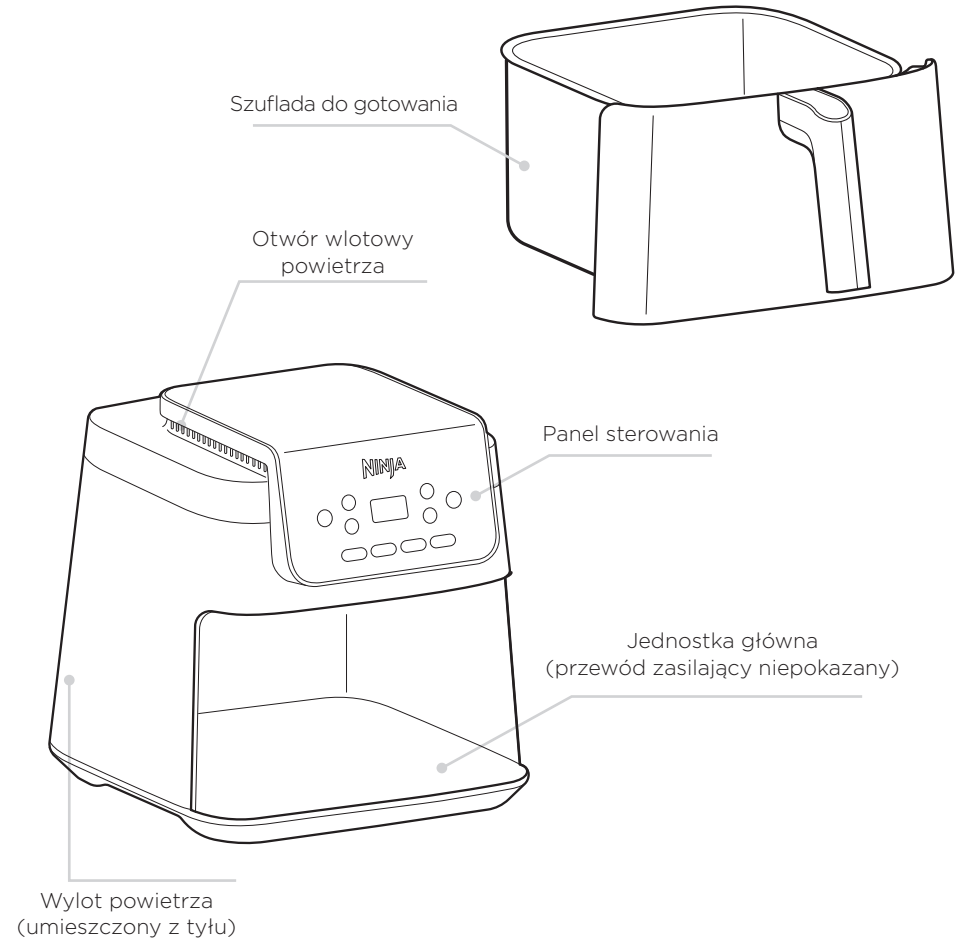
30 Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

31 **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.

32 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".

	Wskazuje na konieczność zapoznania się z instrukcjami w celu zrozumienia działania i użytkowania produktu.
	Wskazuje na ryzyko obrażeń ciała, śmierci lub znacznych szkód materialnych w przypadku zignorowania ostrzeżenia opatrzonego tym symbolem.
	Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.
	Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

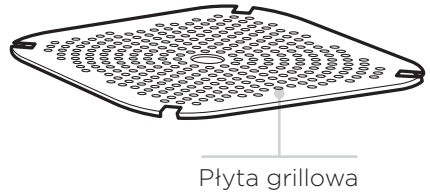
CZĘŚCI I AKCESORIA



MIEJSCE NA PŁYTĘ GRILLOWĄ

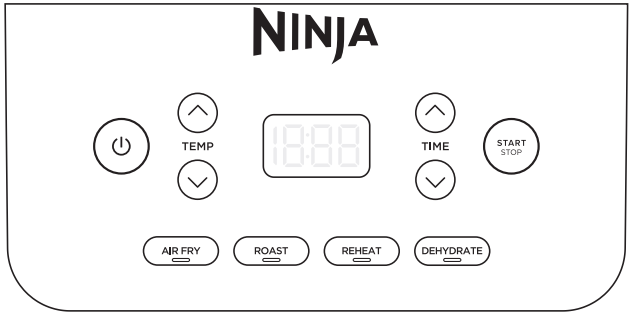
Górna pozycja: Aby umieścić płytę grillową w górnej pozycji szuflady, upewnij się, że są w niej wycięcia z przodu i tyłu.

Dolna pozycja: Aby umieścić płytę grillową w dolnej pozycji szuflady, upewnij się, że są w niej wycięcia z przodu i tyłu.



Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, wejdź na witrynę **ninjakitchen.eu**.

POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ BEZTŁUSZCZOWĄ



Podczas ustawiania czasu na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się HH:MM.

PRZYCISKI FUNKCJI

AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE): Użyj tej funkcji, aby nadać potrawom kruchość i chrupkość z niewielką ilością lub bez oleju.

ROAST (PIECZENIE): Używaj urządzenia jako piekarnika do delikatnych mięs, warzyw i nie tylko.

REHEAT (ODGRZEWANIE): Odświeżaj resztki, delikatnie je podgrzewając, aby uzyskać chrupiące rezultaty.

DEHYDRATE (SUSZENIE): Możesz osuszać kawałki mięsa, owoce i warzywa, aby uzyskać zdrowe przekąski.

PRZYCISKI STEROWANIA

Strzałki TEMP (TEMPERATURA): Używaj strzałek **TEMP (TEMPERATURA)** w górę ▲ i w dół ▼, aby dostosować temperaturę gotowania przed gotowaniem lub w jego trakcie. Dotyczy wszystkich funkcji oprócz **MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ)**

Strzałki TIME (CZAS): Używaj strzałek **TIME (CZAS)** w górę ▲ i w dół ▼, aby dostosować temperaturę gotowania przed gotowaniem lub w jego trakcie.

Przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE): Po wybraniu temperatury i czasu rozpocznij gotowanie, naciskając przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**. Możesz przestać gotować w dowolnym momencie, naciskając ten przycisk ponownie.

⏻ Przycisk zasilania wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.

UWAGA: Po 10 minutach nieużywania panelu sterowania urządzenie przejdzie w tryb standby (czuwania). Przycisk zasilania będzie lekko podświetlony.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę z urządzenia.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Szczególną uwagę zwróć na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.
3. Umyj patelnię i płytę grillową w gorącej wodzie z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłucz i wysusz. Patelnia i płyta grillowa nadają się również do mycia w zmywarce. **Nigdy** nie myj jednostki głównej w zmywarce.
4. Podczas użytkowania należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem i wokół niego, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie frytkownicy beztłuszczowej

UWAGA: NIGDY nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie ani innej cieczy. **NIGDY** nie myj jednostki głównej w zmywarce.

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

1. Odłącz urządzenie od gniazdka przed czyszczeniem.
2. Aby wyczyścić jednostkę główną i panel sterowania, należy przetrzeć je wilgotną szmatką Nie używaj zmywaka do szorowania.
3. Szufladę i płytkę grillową można myć w zmywarce.
4. Jeśli na płycie grillowej lub patelni zostały resztki jedzenia, namocz je w zlewie z ciepłą wodą z płynem do naczyń, żeby elementy się namoczyły.
5. Wysusz wszystkie części suszarką lub ściereczką po użyciu.

POMOCNE WSKAZÓWKI

1. Aby składniki równomiernie się opiekły, ułóż równą warstwę na dnie patelni, tak aby na siebie nie zachodziły. Jeśli składniki nakładają się na siebie, potrząśnij nimi w połowie ustawionego czasu gotowania.
2. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy nacisnąć strzałki **TIME (CZAS)** lub **TEMP (TEMPERATURA)** w górę i w dół, aby dostosować czas lub temperaturę.
3. Aby dostosować przepisy z konwencjonalnego piekarnika, zmniejsz temperaturę frytkownicy beztłuszczowej o 10°C. Często sprawdzaj potrawy, aby uniknąć przegotowania.
4. Zalecamy 3 minuty wstępnego nagrzewania. Możesz użyć wbudowanego timera, aby ustawić 3-minutowe odliczanie.
5. Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
6. Płyta grillowa podnosi składniki ułożone na patelni, aby powietrze mogło krążyć pod nimi i wokół nich. Zapewnia to równomiernie i przepysznie chrupiące rezultaty.
7. Po wybraniu funkcji gotowania możesz nacisnąć przycisk **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)**, aby od razu rozpocząć gotowanie. Urządzenie będzie pracować z domyślną temperaturą i czasem.
8. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, wyjmij potrawę od razu po zakończeniu gotowania, aby się nie rozgotowała.
9. Aby uzyskać najlepsze rezultaty ze świeżymi warzywami i ziemniakami, użyj co najmniej 1 łyżki stołowej oleju. W razie potrzeby dodaj więcej oleju, aby osiągnąć pożądaną chrupkość.
10. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądany poziom zarumienienia. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury potraw. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- **Dlaczego temperatura nie wzrasta?**
  Maksymalna temperatura wynosi 210˚C dla wszystkich funkcji.
- **Kiedy używać Max Crisp (Maksymalna chrupkość) zamiast Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)?**
  Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj **MAX CRISP (MAKSYMALNA CHRUPKOŚĆ)** do przyrządzania pakowanej mrożonej żywności – np. frytek lub nuggetsów z kurczaka.
- **Czy muszę rozmrażać mrożone jedzenie przed przygotowaniem go w frytkownicy beztłuszczowej?**
  To zależy od jedzenia. Postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- **Jak wstrzymać odliczanie czasu?**
  Odliczanie czasu zostaje automatycznie wstrzymane po wyjęciu szuflad z urządzenia. Naciśnięcie **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)** podczas gotowania zatrzyma funkcję gotowania i zresetuje timer.
- **Czy szufladę można bezpiecznie postawić na blacie kuchennym?**
  Szuflada nagrzewa się podczas gotowania. Zachowaj ostrożność podczas obsługi i stawiaj ją wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysokie temperatury.
- **Skąd mam wiedzieć, kiedy użyć płyty grillowej?**
  Używaj płyty grillowej, gdy chcesz, aby jedzenie było chrupiące. Płyta podnosi żywność w szufladzie, aby powietrze mogło krążyć pod nią i wokół niej, równomiernie gotując składniki.
- **Moje jedzenie jest niegotowe.**
  Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się opiekły, ułóż równą warstwę na dnie szuflady, tak aby na siebie nie zachodziły. Potrząśnij, aby podrzucić luźne składniki i uzyskać równomierną chrupkość. Temperaturę i czas gotowania można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania. Wystarczy użyć strzałek **TEMP (TEMPERATURA)**, aby dostosować temperaturę, lub strzałek **TIME (CZAS)**, aby dostosować czas.
- **Moje jedzenie przypiekło się za bardzo.**
  Aby uzyskać najlepsze rezultaty, sprawdzaj postępy w trakcie gotowania i wyjmuj jedzenie, gdy osiągnie pożądany poziom zarumienienia. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.
- **Dlaczego niektóre składniki są zdmuchiwane podczas smażenia beztłuszczowego?**
  Wentylator frytkownicy beztłuszczowej może czasami zdmuchiwać z potraw lekkie składniki. Aby temu zaradzić, zabezpiecz składniki (np. górną kromkę na kanapce) patyczkami koktajlowymi.
- **Czy mogę smażyć beztłuszczowo świeże, panierowane składniki?**
  Tak, ale użyj odpowiedniej techniki panierowania. Ważne jest, aby najpierw obtoczyć produkty w mące, następnie w jajku, a na końcu w bułce tartej. Upewnij się, że dobrze dociskasz bułkę tartą do jedzenia, aby się trzymała. Luźna panierka może zostać zdmuchnięta przez silny wentylator urządzenia.
- **Urządzenie wydaje dźwięki.**
  Twoje jedzenie jest gotowe do spożycia.
- **Ekran zgasł.**
  Urządzenie jest w trybie standby (czuwania). Naciśnij przycisk zasilania, aby ponownie je włączyć.
- **Na ekranie pojawia się komunikat „E”.**
  Urządzenie nie działa prawidłowo. Wsparcie online znajdziesz na www.ninjakitchen.eu.

NINJA

DWA (2) LATA OGRANICZONEJ GWARANCJI

Przy zakupie produktu w Polska przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. My udzielamy dodatkowej, dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

Poniższe postanowienia opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę.

Gwarancje Ninja

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Wsparcie znajdziesz też online na stronie **www.ninjakitchen.eu**

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od daty zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat produktu.

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).
- W celu rejestracji online odwiedź stronę **www.ninjakitchen.eu**

WAŻNE:

- A garantia só cobre o produto a partir da data de compra e no país de compra
- Prosimy o zachowanie paragonu. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane na wypadek konieczności kontaktu z Tobą. Możesz też otrzymywać wskazówki i porady na temat optymalnego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najbardziej aktualne informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

1. Normalnego zużycia eksploatacyjnego części (takich jak akcesoria). Części zamienne można nabyć na stronie **www.ninjakitchen.eu**
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym lub nadmiernym użytkowaniem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub nieostrożnym obchodzeniem się podczas transportu.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

Gdzie kupię oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja

Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie **www.ninjakitchen.eu**

Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

OBRIGADO
por ter adquirido a Ninja fritadeira a Ar

Leia o código QR para obter instruções, apoio, registo de garantia e um pouco de inspiração.

NinjaKitchen.eu

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja de compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potência: 2000 W

O consumo de energia em espera é de 0,3 W.

O aparelho entra automaticamente no modo de espera após 10 minutos de inatividade.

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde das pessoas, derivados da eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover o uso sustentável dos recursos materiais. Para eliminar o seu dispositivo usado, queira utilizar os sistemas de eliminação e recolha, ou contacte o revendedor onde este produto foi comprado. Ele poderá levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES
APENAS PARA USO DOMÉSTICO

Leia todas as instruções antes de utilizar a sua Ninja Fritadeira a Ar.

Ao usar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

⚠AVISOS

1. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
2. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
3. Para eliminar o perigo de asfixia para crianças pequenas, remova e elimine a capa protetora que se encontra na ficha deste aparelho.
4. As crianças não devem brincar com o aparelho.
5. **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou num forno aquecido.
6. **NUNCA** utilize uma tomada elétrica por baixo do balcão.
7. **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
8. **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças com menos de 8 anos o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
9. Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido. Cozinhe apenas na gaveta fornecida.
10. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
11. Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
12. **NÃO** cubra a abertura de entrada ou saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar. Fazer isso evitará que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.
13. Antes de colocar a gaveta amovível na unidade principal, certifique-se de que a gaveta e o aparelho estão limpos e secos, limpando com um pano macio.
14. Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
15. Destina-se apenas à utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
16. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
17. **NÃO** utilize acessórios que não sejam recomendados ou vendidos pela SharkNinja. **NÃO** coloque acessórios num microondas, torradeira, forno de convecção ou convencional ou sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

18 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm (6 polegadas) por cima e por todos os lados para circulação de ar.

19 Assegure-se **SEMPRE** de que a gaveta está devidamente fechada antes de utilizar o aparelho.

20 **NÃO** utilize o aparelho sem a panela amovível colocada.

21 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.

22 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado durante a cozedura. Encher demasiado pode causar ferimentos ou danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.

23 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar se a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.

24 Se a unidade emitir fumo negro, desligue-a imediatamente. Aguarde que o fumo pare antes de remover quaisquer acessórios de cozinha.

25 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos estão quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas disponíveis no aparelho.

26 Quando o aparelho contém alimentos quentes, é necessário ter muito cuidado. Uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos.

27 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado nas extremidades de mesas ou balcões ou tocar em superfícies quentes.

28 A gaveta e a placa de tostagem ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar a gaveta ou a placa do aparelho. Coloque **SEMPRE** a gaveta ou a placa numa superfície resistente ao calor depois de a remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.

29 A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.

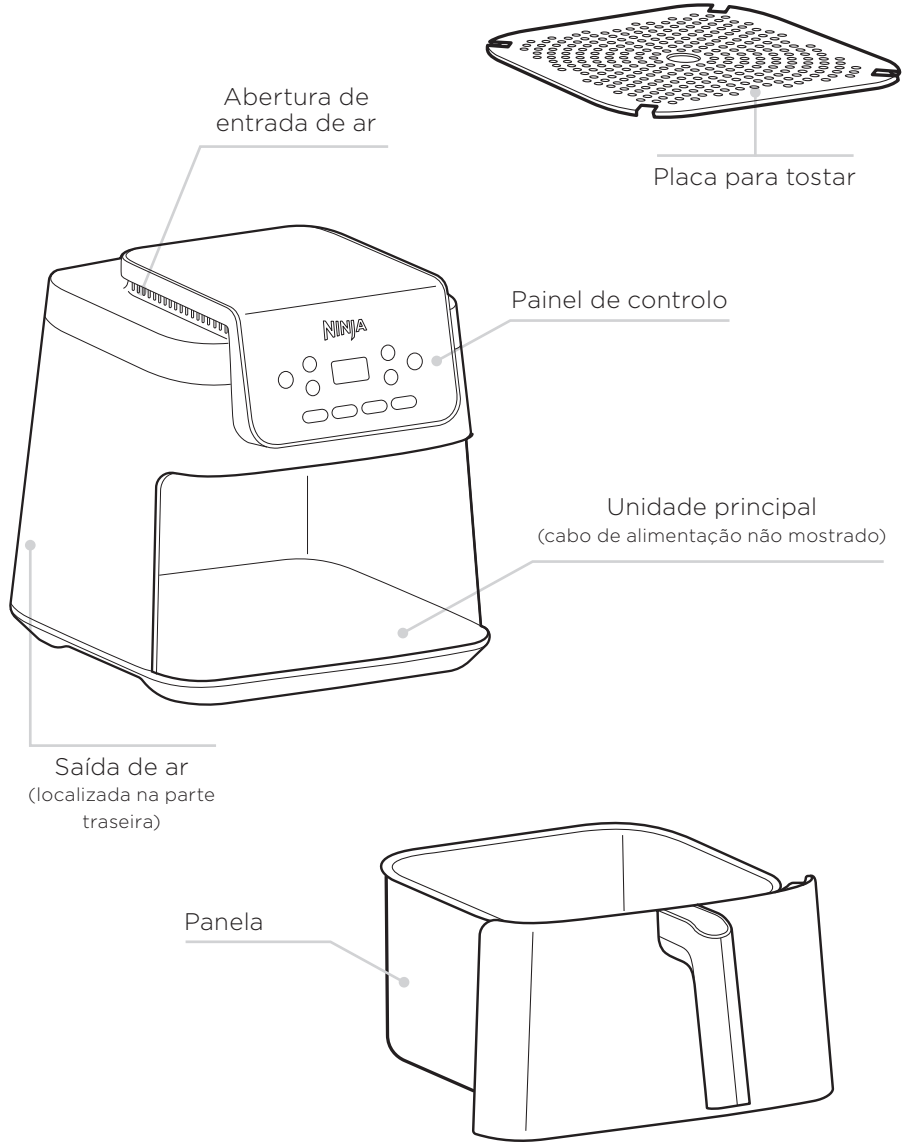
30 Desligue da tomada elétrica quando não estiver a utilizar ou antes de limpar. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.

31 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.

32 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.

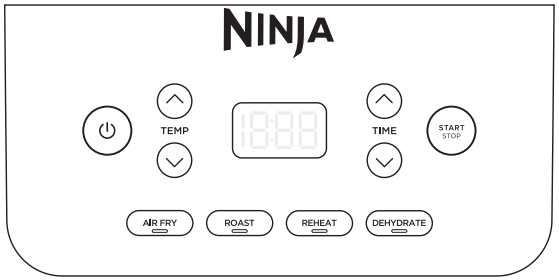
	Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para utilização doméstica interior.

PEÇAS E ACESSÓRIOS



Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite **ninjakitchen.eu.**

CONHECER A SUA FRITADEIRA A AR



Quando acertar a hora, o visor digital indica HH:MM.
O visor indica atualmente 23 minutos.

BOTÕES DE FUNÇÕES

AIR FRY (Fritar A Ar): Use esta função para tornar os alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

ROAST (Assar): Utilize o aparelho como forno para carnes tenras e muito mais.

REHEAT (Reaquecer): Recupere as sobras aquecendo-as suavemente, obtendo resultados estaladiços.

DEHYDRATE (Desidratar): Desidrate carnes, frutas e vegetais para um snack saudável.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

Setas de TEMP (Temperatura): Utilize as setas **TEMP** (Temperatura) para cima ▲ e para ▼ baixo para ajustar a temperatura de confeção em qualquer função, exceto **MAX CRISP** (Tostagem Máxima), antes ou durante a cozedura.

Setas de TIME (Tempo): Utilize as setas para cima ▲ e para ▼ baixo para ajustar o tempo de cozedura em qualquer função antes ou durante o ciclo de cozedura.

Botão START/STOP (iniciar/parar): Depois de selecionar a temperatura e o tempo, prima o botão **START/STOP** (iniciar/parar) para começar a cozinhar. Você pode parar de cozinhar a qualquer momento pressionando o botão novamente.

⏻ O botão de ligar/desligar desliga o aparelho e interrompe todos os modos de confeção.

NOTA: Após 10 minutos sem interação com o painel de controlo, a unidade entra no modo de espera. O botão de ligar estará ligeiramente iluminado.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
2. Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes, para evitar ferimentos e danos materiais.
3. Lave a panela e a placa para tostar em água quente com sabão e, em seguida, enxague-as e seque-as cuidadosamente. A panela e a placa de tostagem também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. NUNCA lave a unidade principal na máquina de lavar loiça.
4. Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm (6 polegadas) por cima e por todos os lados para circulação de ar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpar a sua Fritadeira a Ar

NOTA: NUNCA mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido. **NUNCA** lave a unidade principal numa máquina de lavar loiça.

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.

1. Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza.
2. Para limpar a unidade principal e o painel de controlo, utilize um pano húmido. **NÃO** utilize um esfregão.
3. A panela, a placa para tostar e os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
4. Se ficarem resíduos de alimentos presos nas placas de tostagem ou legumes, coloque-os numa pia cheia de água morna com detergente e deixe-as de molho.
5. Seque todas as peças ao ar ou com um pano após a utilização.

SUGESTÕES ÚTEIS

1. Para um dourado consistente, certifiquese de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se que os agita a meio do tempo de cozedura definido.
2. O tempo e a temperatura de confeção podem ser ajustados a qualquer altura durante a confeção. Basta premir as setas **TIME** (Tempo) ou **TEMP** (Temperatura) para cima e para baixo para ajustar o tempo ou a temperatura.
3. Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.
4. Recomendamos 3 minutos de pré-aquecimento. Pode usar o temporizador incorporado para definir uma contagem de 3 minutos.
5. Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Para o atenuar, prenda os alimentos (como a fatia superior de pão numa sanduíche) com palitos de cocktail.
6. As placas de tostagem elevam os ingredientes nas gavetas, para que o ar possa circular por baixo e em volta dos ingredientes para resultados uniformes e estaladiços.
7. Depois de selecionar uma função de confeção, pode premir o botão **START/STOP** (Iniciar/Parar) para começar a cozinhar imediatamente. O aparelho funcionará com a temperatura e o tempo predefinidos.
8. Para obter os melhores resultados, retire os alimentos imediatamente após o tempo de cozedura terminar para evitar cozer em excesso.
9. Para obter os melhores resultados com legumes e batatas frescas, utilize pelo menos 1 colher de sopa de óleo. Adicione mais óleo a gosto para alcançar o nível de crocância preferido.
10. Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Recomendamos a utilização de um termómetro de leitura instantânea para monitorizar a temperatura interna de carne e peixe. Quando o tempo de confeção tiver terminado, retire os alimentos imediatamente para evitar que cozinhem em excesso.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- **Por que razão a temperatura não sobe mais?**

  A temperatura máxima é de 210 ºC para todas as funções.
- **Quando é que devo usar a MAX CRISP (Tostagem Máxima) em vez de Air Fry (Fritar a Ar)?**

  Para obter os melhores resultados, use a **MAX CRISP** (Tostagem Máxima) ao cozinhar alimentos congelados pré-embalados, como batatas fritas ou nuggets de frango.
- **Tenho de descongelar alimentos congelados antes de fritar a ar?**

  Depende do alimento. Siga as instruções na embalagem.
- **Como posso parar a contagem decrescente?**

  O temporizador de contagem decrescente parará automaticamente quando retira a panela do aparelho. Premir **START/ STOP** (Iniciar/Parar) durante a confeção interromperá a função de confeção e reiniciará o temporizador.
- **É seguro colocar a gaveta na minha bancada?**

  A gaveta aquece durante a cozedura. Tenha cuidado ao manuseá-la e coloque-a apenas sobre superfícies resistentes ao calor.
- **Quando devo usar a placa de tostagem?**

  Utilize a placa de tostagem quando quiser que os alimentos fiquem estaladiços. O prato eleva os alimentos na gaveta para que o ar possa fluir por baixo e à sua volta, para cozinhar os ingredientes uniformemente.

- **Por que motivo os meus alimentos não cozinharam totalmente?**

  Certifique-se de que a gaveta está totalmente inserida durante a cozedura. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da gaveta, sem sobreposição. Abane a gaveta para misturar os ingredientes e obter uma crocância uniforme. A temperatura e o tempo de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante a cozedura. Basta usar as setas **TEMP** para ajustar a temperatura ou as setas **TIME** para ajustar o tempo.
- **Por que motivo os meus alimentos estão queimados?**

  Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar, para evitar que cozam em excesso.
- **Por que motivo alguns ingredientes se deslocam ao fritar a ar?**

  Ocasionalmente, a ventoinha da fritadeira a ar irá mover os alimentos leves. Utilize palitos de cocktail de madeira para segurar comida leve e solta, como a fatia superior de pão numa sanduíche.
- **Posso fritar a ar ingredientes molhados e panados?**

  Sim, mas utilize a técnica de panar adequada. É importante revestir os alimentos primeiro com farinha, depois com ovo e depois com pão ralado. Pressione o pão ralado firmemente nos ingredientes panados, para que o pão ralado não seja removido pela ventoinha.
- **O aparelho está a emitir um sinal sonoro.**

  O seu alimento terminou a confeção.
- **Por que motivo o visor ficou preto?**

  A unidade está no modo de espera. Prima o botão de ligar/desligar para voltar a ligá-la.
- **Por que existe uma mensagem "E" no ecrã?**

  A unidade não está a funcionar corretamente. Pode encontrar apoio online em www.ninjakitchen.eu.

NINJA

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto em Portugal, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus direitos legais). Pode exigir o cumprimento destes direitos pelo seu revendedor. No entanto, na Ninja, temos tanta confiança na qualidade dos nossos produtos que disponibilizamos uma garantia adicional do fabricante de até dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à nossa garantia de fabricante – os seus direitos legais permanecem inalterados. As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e a abrangência da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

A Ninja garante

Pode encontrar apoio online em **www.ninjakitchen.eu**

Como posso registar a minha garantia Ninja?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, irá precisar das seguintes informações sobre o seu dispositivo:

- Data da compra do aparelho (recibo ou nota de entrega).

Para efetuar o registo online, visite **www.ninjakitchen.eu**

IMPORTANTE

- A garantia só cobre o produto a partir da data de compra e no país de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia alargada, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia Ninja gratuita?

Quando registar a sua garantia, teremos os seus dados disponíveis se necessitarmos de entrar em contacto consigo.

Também pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu produto Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias da Ninja. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?

A nossa confiança no nosso design e controlo de qualidade significa que o seu novo produto Ninja está garantido por um total de dois anos.

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja (a critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra. Uma garantia Ninja é um complemento aos seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

1. O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios), não é coberto por esta garantia. As peças de substituição estão disponíveis para comprar em **www.ninjakitchen.eu**
2. Danos causados por má utilização, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devidos a mau manuseamento em trânsito.
3. Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu dispositivo de cabelo Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios para todas as máquinas Ninja em **www.ninjakitchen.eu**

Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

KIITOS,
että hankit Ninja Air Fryer

Saat ohjeita, tukea ja inspiraatiota ja voit rekisteröidä takuun skannaamalla QR-koodin.

NinjaKitchen.eu

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Watit: 2000W

Virrankulutus valmiustilassa on 0,3 W.

Laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

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.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja Air Fryer -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 aseta laitetta kuumille pinnoille kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisen läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
6. ÄLÄ KOSKAAN käytä työtason alla olevaa sähköpistorasiaa
7. Älä KOSKAAN liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
8. ÄLÄ käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat siihen tai että joku kompastuu pidempään johtoon.
9. 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.
10. 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.
11. Varmista AINA ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
12. ÄLÄ peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitännän aukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estäisi tasaisen kypsymisen ja saattaisi vaurioittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
13. Ennen kuin asetat irrotettavan pannun perusyksikköön, varmista, että pannu ja laite ovat puhtaita ja kuivia pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla.
14. 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.
15. Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva ÄLÄ siirrä laitetta käytön aikana.
16. ÄLÄ aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
17. 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

18 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

19 Varmista AINA ennen käyttöä, että kori on suljettu asianmukaisesti.

20 ÄLÄ käytä laitetta, ellei irrotettava pannu ole paikallaan.

21 ÄLÄ käytä tätä laittetta pakastamiseen.

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.

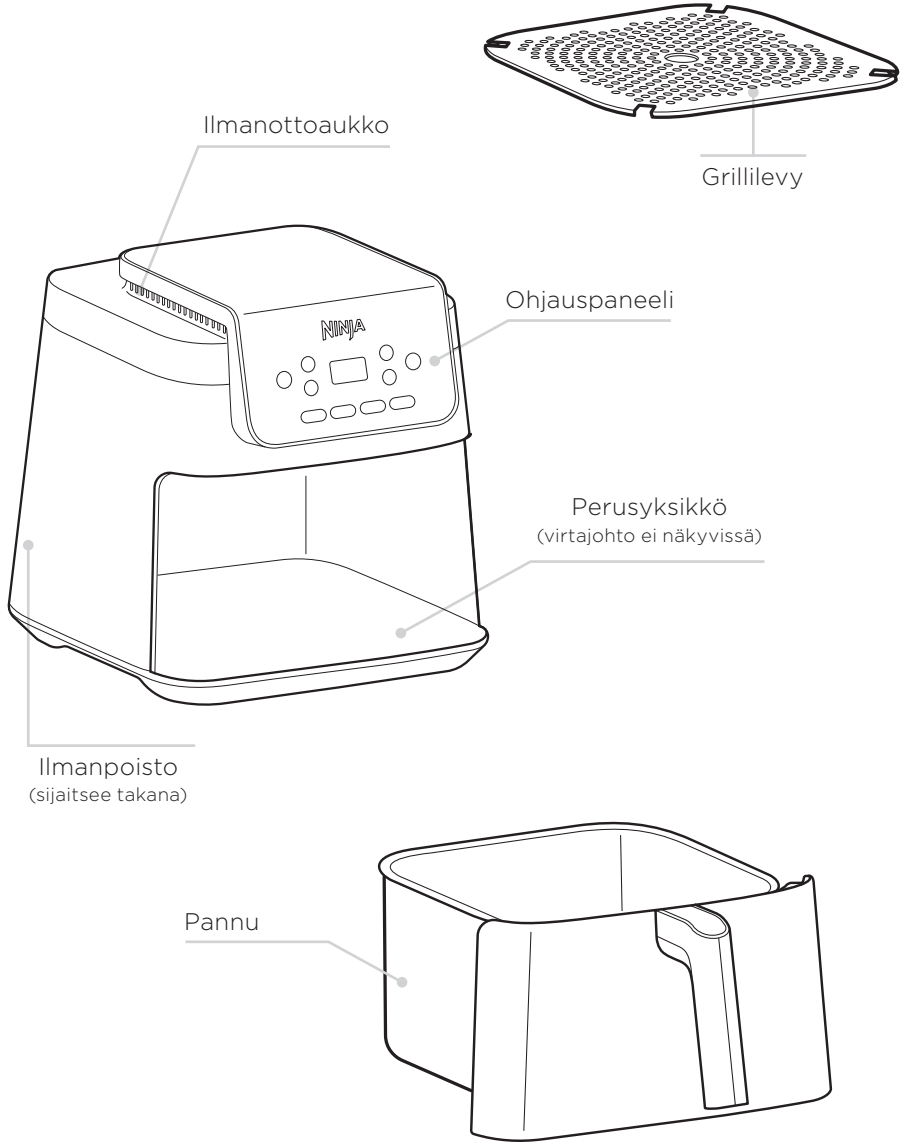
30 Irrota laite pistorasiasta, kun se ei ole käytössä ja ennen puhdistusta. Anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien kiinnittämistä tai irrottamista ja varastoon viemistä.

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.

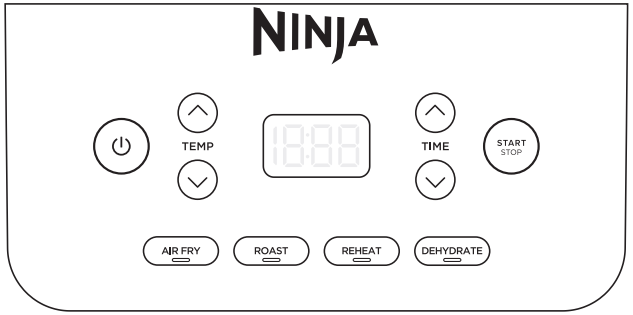
	Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin liitetty varoitus jätetään huomioimatta.
	Varo kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

OSAT JA LISÄVARUSTEET



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

AIR FRY (Kuumailmakypsennys): Tällä toiminnolla saat ruuastasi rapeaa ja mureaa hyvin pienellä öljymäär tai kokonaan ilman öljyä.

ROAST (Paahto): Käytä yksikköä paahtouunina murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

REHEAT (Uudelleenlämmitys): Hyödynnä tähteet lämmitttämällä ne herkullise rapeiksi.

DEHYDRATE (KUIVAUS): 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 erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.

3 Pese pannu ja grillilevy kuumassa saippuavedessä ja huuhtele ja kuivaa ne sitten huolellisesti. Pannu ja grillilevy kestävät myös konepesun. **ÄLÄ KOSKAAN** pese perusyksikköä astianpesukoneessa.

4 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

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 Kaikkien muiden toimintojen maksimilämpötila on 210 ˚C.
- **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

NINJA

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun kuluttaja ostaa tuotteen Suomi, hänellä on tuotteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninja olemme kuitenkin niin varmoja tuotteidemme laadusta, että myönnämme tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

Ninja-takuun sisältö

Asiakastukea on saatavana verkon kautta osoitteessa **www.ninjakitchen.eu**

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Ninjain verkkosivustolta ostetuille tuotteille annetaan automaattisesti kahden vuoden laajennettu takuu. Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot Tuuletin:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla **www.ninjakitchen.eu**

TÄRKEÄÄ

- Takuu kattaa tuotteen vain sen ostopäivästä ja on voimassa vain maassa, jossa tuote on ostettu.
- Säilytä kuitti tallessa koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?

Luotamme suunnitteluumme ja laadunvarmistukseen niin paljon, että uudelle Ninja-laitteellesi annetaan yhteensä kahden vuoden takuu.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus ja vaihto (Ninjain harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninjatakuu on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

1. Normaalia käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta **www.ninjakitchen.eu**
2. Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.
1. Ninjain valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-laite. Kaikki Ninja-varaosat, kaikkien Ninja-laitteiden vaihtoosat ja lisävarusteet ovat saatavilla sivustolta **www.ninjakitchen.eu**

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

TACK
för att du köpte Ninja Air Fryer

Skanna QR-koden för instruktioner, support, garantiregistrering och lite inspiration.

NinjaKitchen.eu

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(behåll kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240V~, 50-60Hz

Effekt: 2000W

Strömförbrukningen i standby-läge är 0,3 W.

Apparaten går automatiskt i standby-läge efter 10 minuters inaktivitet.

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.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER
ENDAST FÖR HEMMABRUK

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja Air Fryer.

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. Placera **INTE** inte apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en varm ugn.
6. **ANVÄND ALDRIG** eluttag under en bänk
7. Anslut **ALDRIG** den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
12. Täck **INTE** över luftintaget eller luftuttaget når enheten är i drift. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
13. Innan du ställer in den borttagbara pannan i huvudenheten, se till att pannan och enheten är rena och torra genom avtorkning med en mjuk trasa.
14. 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.
15. Endast avsedd för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
16. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva vid användning.
17. 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.
18. Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

19 Se **ALLTID** till att korgen är ordentligt stängd innan användning.

20 **ANVÄND INTE** apparaten utan att den borttagbara tillagningspannan har satts i.

21 **ANVÄND INTE** den här apparaten för fritering.

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.

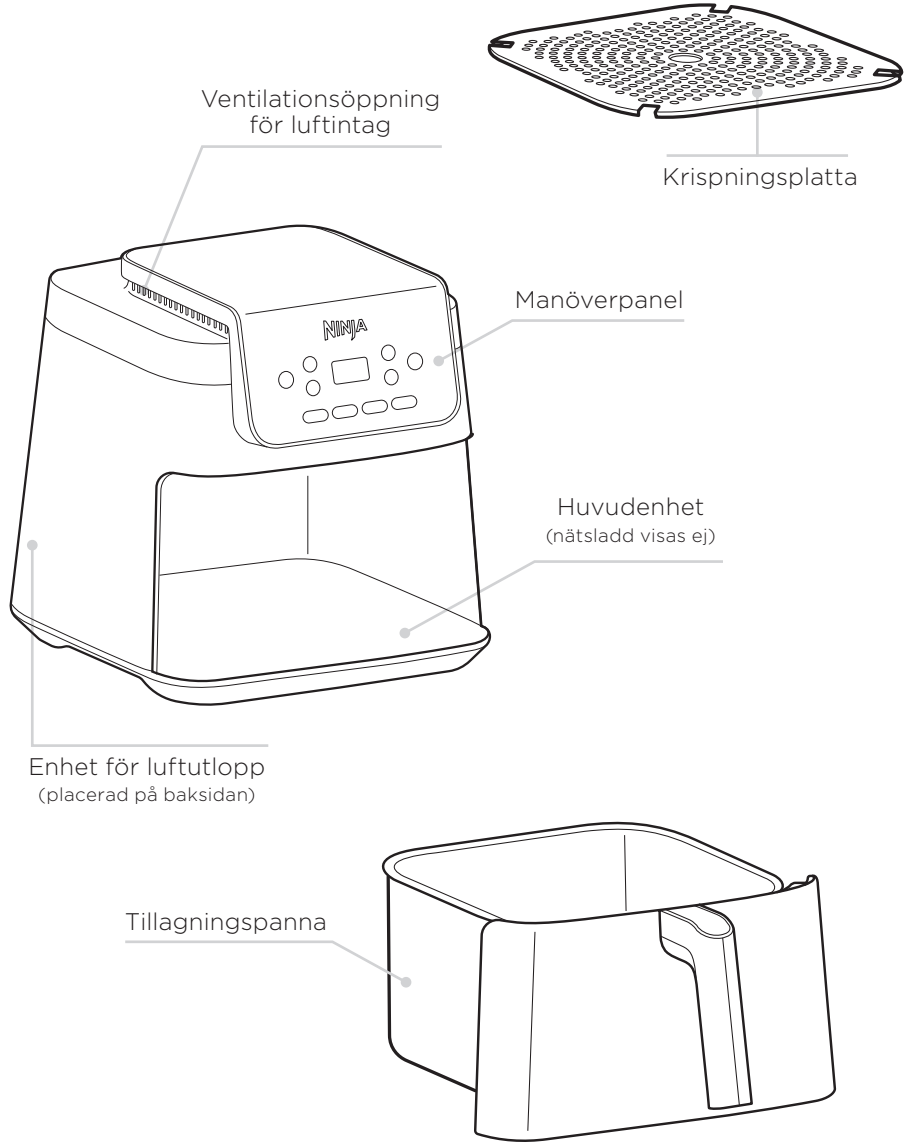
30 Dra ut sladden ur vägguttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt svalna före rengöring, isärtagning eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.

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.

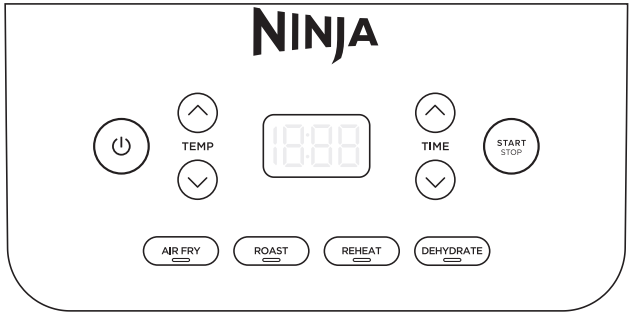
	Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Risk för personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om den varning som ges i samband med denna symbol ignoreras.
	Var försiktig och undvik att komma i kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddshandskar för att undvika brännskador.
	Endast för användning i hemmiljö inomhus.

DELAR OCH TILLBEHÖR



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

AIR FRY (luftstek): Använd den här funktionen för
att göra din mat krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

ROAST (ugnsstekning): Använd enheten som en stekugn för mört kött, ugnsstekta godsaker med mera.

BAKE (bakning): Skapa smakrika bakad

REHEAT (uppvärmning): Ge nytt liv åt din matrester genom att värma upp dem och få ett krispigt resultat.

DEHYDRATE (torkning): 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 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.
4. Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.

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?**
  För alla funktioner är maxtemperaturen 210˚ C.
- **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

NINJA

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en konsument köper en produkt i Sverige får de juridiska rättigheter avseende produktens kvalitet (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och inte heller ditt avtal med återförsäljaren.

Ninja Guarantees

Du hittar onlinesupport på **www.ninjakitchen.eu**

Hur registrerar jag min utökade Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din Fläkt till hands:

• Datum då du köpte enhet (kvitto eller följesedel).

För att registrera online, besök **www.ninjakitchen.eu**

VIKTIGT:

Garantin täcker endast din produkt från inköpsdatumet och i inköpslandet.

Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera den inkluderade Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-fläkt och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vårt förtroende för vår design och kvalitetskontroll innebär att din nya Ninja-produkt har en garanti som gäller i totalt två år.

Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på **www.ninjakitchen.eu**

2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.

3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-hårtork. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på **www.ninjakitchen.eu**

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.



ENGLISH
Illustrations 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 Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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 eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

FRANÇAIS
Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

DANSK
Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL
Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

ITALIANO
Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS
De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke 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.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK
Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

POLSKI
Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

NINJA są zarejestrowanymi znakami towarowymi SharkNinja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC WYDRUKOWANO W CHINACH

PORTUGUÊS
As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI
Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA
Illustrationerna kan avvika från den verkliga 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 Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

ninjakitchen.eu

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB

ninjakitchen.co.uk