

NINJA

AIR FRYER 4.7L

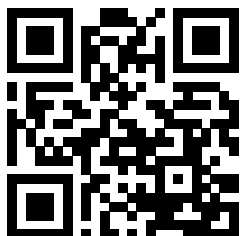
AF110EU

**INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA
BRUGERVEJLEDNING
ISTRUCCIONES
IST RUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUKCJA
INST RUCÕES
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: 1750W

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.

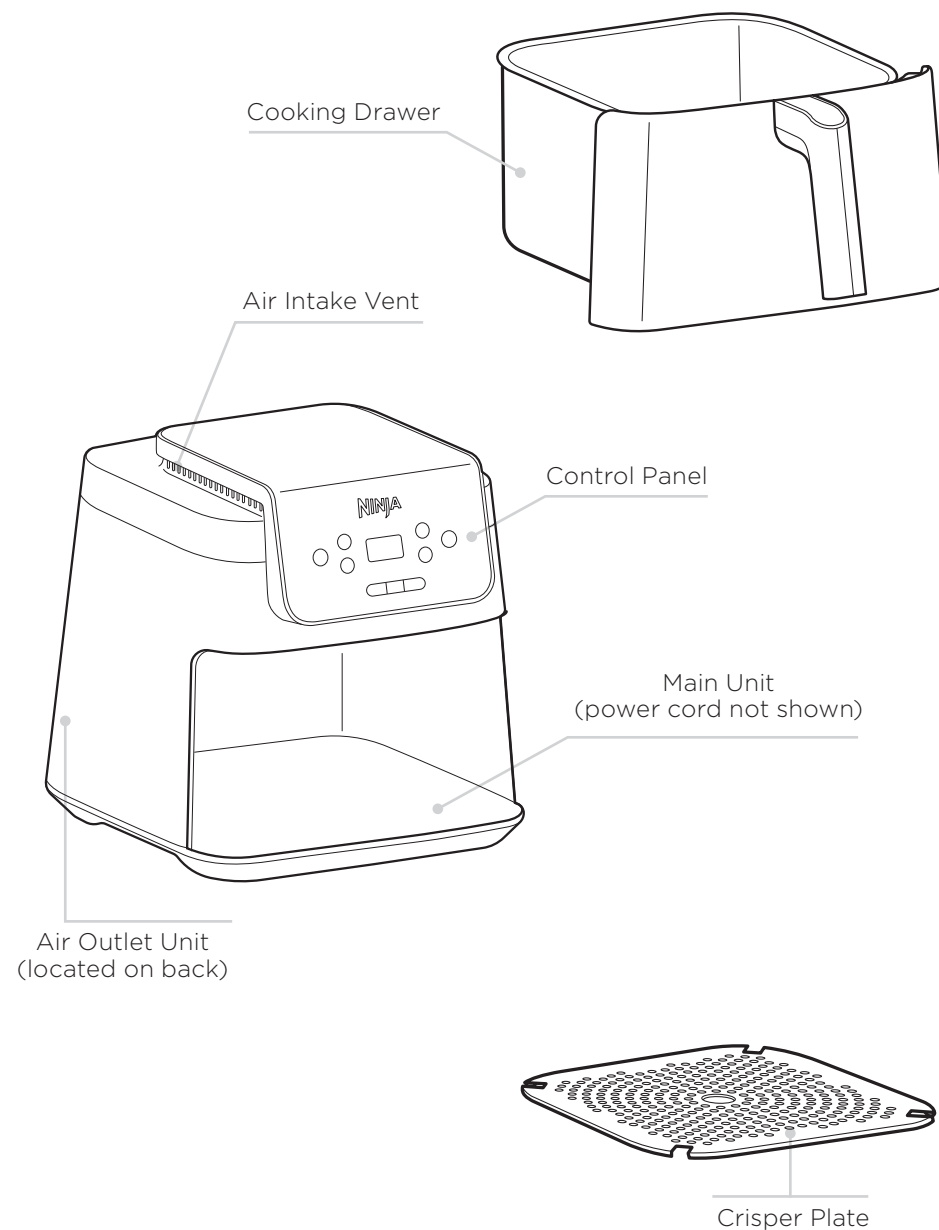
When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

⚠ WARNINGS

- DO NOT** allow children to use and play with the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- 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.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- To prevent fire, **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric stovetop, or in a heated oven.
- NEVER** use electrical socket below counter.
- NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 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.
- 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.
- 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.
- ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 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.
- Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 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.
- Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 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 hob, electric hob, gas hob, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- When using this appliance, provide at least 15cm of space above and on all sides for adequate air circulation.
- ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.
- DO NOT** use the appliance without the removable cooking drawer installed.
- 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** DO NOT place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like. They may cause fire.
- 30** Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 31** Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 32** To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 33** **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 34** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 35** This appliance may be used by children aged 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- 36** Children shall not play with the appliance.
- 37** Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.

PARTS & ACCESSORIES



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



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



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

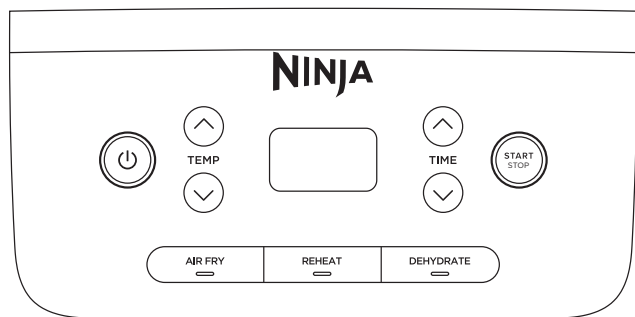


For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

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 for any function 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.

- **Why won't the temperature go any higher?**
The max temperature is 210°C for all functions.
- **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.

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.

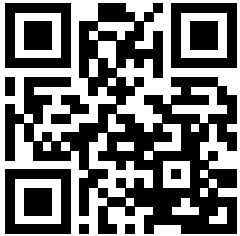
What is not covered by the free Ninja guarantee?

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.



📱 **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)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 1750W

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 Rückseite des Geräts neben dem Netzkabel.



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCHEQUE CUPTASSIM NONSEQUI REST LABOREPRAT

Lesen Sie alle Anweisungen vor dem ersten Gebrauch Ihrer Ninja Heißluftfritteuse.

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

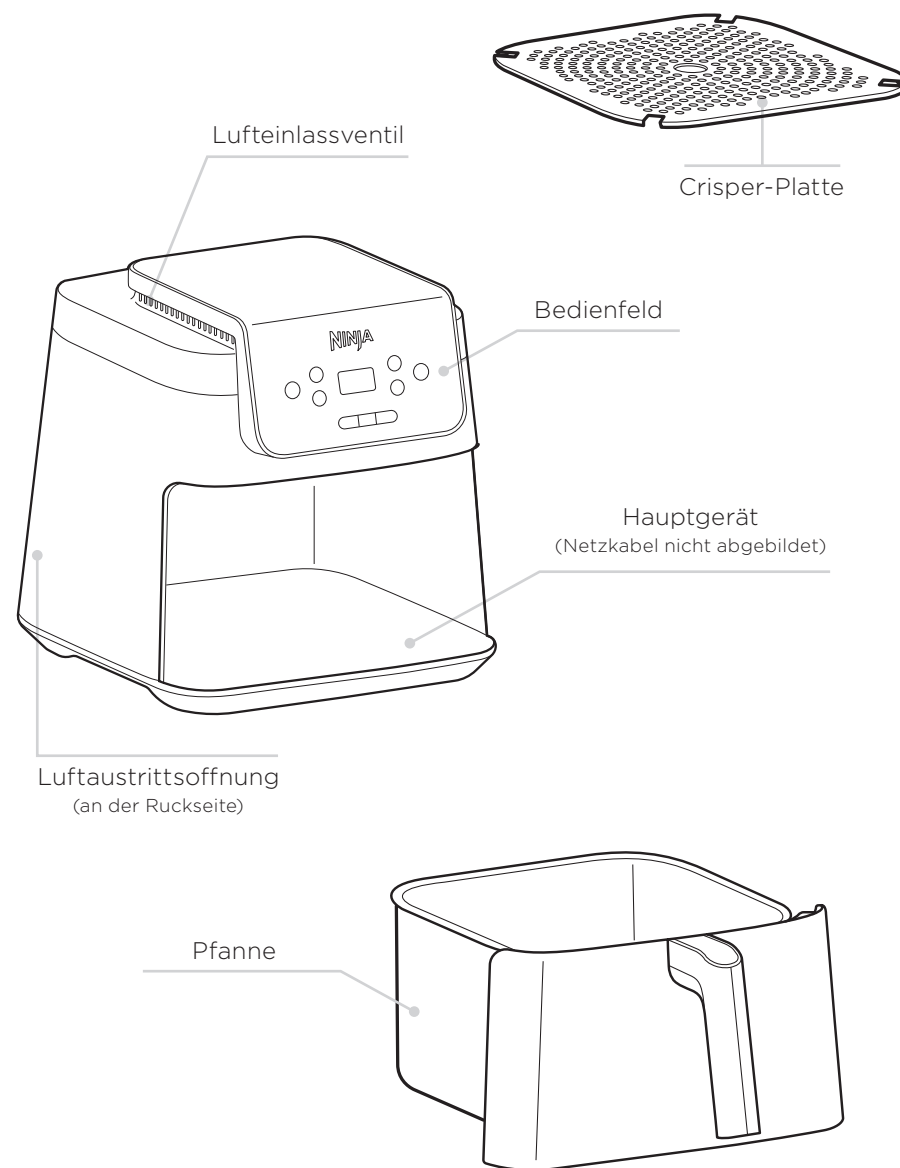
⚠ WARNHINWEISE

- 1 Erlauben Sie kleinen Kindern **KEINESFALLS**, mit dem Gerät zu spielen. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 2 Dieses Gerät kann unter Aufsicht von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese die damit verbundenen Risiken kennen.
- 3 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben.
- 4 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Gerätes.
- 5 Um Brandgefahr zu vermeiden, stellen Sie das Gerät **NICHT** auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
- 6 **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- 7 Das Gerät darf **NICHT** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem angeschlossen werden.
- 8 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 9 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Kochen Sie nur im bereitgestellten Behälter.
- 10 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, falls Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 11 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengebaut wurde.
- 12 Decken Sie den Lufteinlass und das Luftaustrittsventil **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch würde der gleichmäßige Garvorgang gestört und das Gerät beschädigt oder überhitzt werden.
- 13 Bevor Sie die herausnehmbare Schublade in das Hauptgerät einsetzen, müssen Schublade und Gerät sauber und trocken sein. Wischen Sie dazu beides mit einem weichen Tuch ab.
- 14 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 15 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 16 Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
- 17 **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Das Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Heißluft- oder normalen Ofen legen oder auf ein Keramik-, Elektro- oder Gas-Kochfeld oder einen Außengrill stellen. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 18 Bei der Verwendung dieses Geräts darauf achten, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.
- 19 Stellen Sie vor Betrieb **IMMER** sicher, dass der Behälter vollständig geschlossen ist.
- 20 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn die herausnehmbare Schublade nicht im Gerät eingesetzt ist.
- 21 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- 22 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Beim Garen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Geräts beeinträchtigen.

- 23** Die Netzspannung der Steckdosen kann variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 24** Sollte schwarzer Rauch aus dem Gerät austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stromnetz. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 25** Heiße Oberflächen **NICHT** berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 26** Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn sich im Gerät heiße Lebensmittel befinden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 27** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Das Netzkabel darf **KEINESFALLS** über Tischkanten oder Arbeitsflächen herunterhängen und auch keine heißen Oberflächen berühren.
- 28** Die Schublade und der Crisper Gittereinsatz erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie die Schublade oder den Gittereinsatz aus dem Gerät entfernen. Stellen Sie die Schublade oder den Gittereinsatz nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.

- 29** **KEINE** der folgenden Materialien in das Gerät geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen. Sie könnten einen Brand verursachen.
- 30** Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- 31** Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht vorgenommen werden.
- 32** Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, alle Bedienelemente ausschalten. Dann bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung vom Stromnetz trennen. Das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor der Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 33** **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 34** Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- 35** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- 36** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 37** Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht vorgenommen werden.

TEILE & ZUBEHÖR



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



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



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

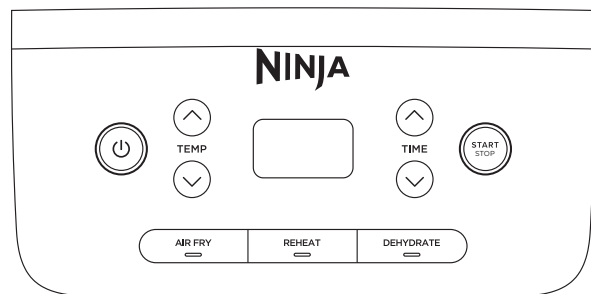


Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

DIESE BETRIEBSANLEITUNG AUFBEWAHREN

Um Ersatzteile und Zubehör 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 Öl knusprig und knackig zu machen.

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

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

BEDIENTASTEN

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

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 drücken. Sie können den Garvorgang jederzeit beenden, indem Sie diese Taste erneut drücken.

⏻ Die Netztaste schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Garvorgänge.

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei insbesondere die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschaden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die Pfanne und die Crisper-Platte mit heißem Seifenwasser und trocknen 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 Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Trennen Sie das Gerät 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 Zubehör können in der Geschirrspülmaschine 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 sämtliche Teile nach dem Gebrauch an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.

HILFREICHE TIPPS

- 1 Um eine gleichmäßige Braunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 2 Die Garzeit und die Temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die ZEIT- oder TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die Zeit oder die Temperatur anzupassen.
- 3 Um Rezepte Ihres herkömmlichen 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 können den eingebauten Timer verwenden, um einen 3-minütigen Countdown einzustellen.
- 5 Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumbläst. 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 erhöhter Position in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie rundum knusprig werden.
- 7 Nachdem eine Garfunktion ausgewählt wurde, können Sie die **START/STOP**-Taste drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
- 8 Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- 9 Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- 10 Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Braunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Lebensmitteln. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

• Warum wird meine Temperatur nicht höher?

Die Höchsttemperatur für Bei allen Funktionen liegt sie bei 210°C.

• Muss ich gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren auftauen?

Das hängt 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 erwärmt sich während des Garvorgangs. Gehen Sie vorsichtig mit ihr um und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen 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.

Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte 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 Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

• Auf der Anzeige erscheint die Meldung „E“.

Das Gerät funktioniert nicht richtig. Sie bitte den Kundendienst unter der Rufnummer 0800 000 9063.

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?

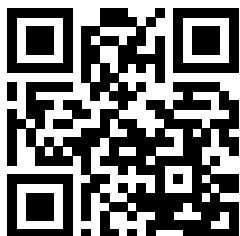
Ninja stellt keine Geräte her, die nur für eine begrenzte Zeit funktionieren. Wir wissen es zu schätzen, wenn Kunden ihr Gerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehöerteile 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: 1750W

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 être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour prévenir une éventuelle nocivité pour l'environnement ou la santé résultant d'une élimination non conforme des déchets, recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usage, utilisez les systèmes de retour et de collecte, ou contactez le détaillant auprès duquel cet appareil a été acheté. Celui-ci pourra procéder 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 la notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre friteuse sans huile Ninja.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

⚠ AVERTISSEMENTS

- 1 NE JAMAIS** laisser les enfants utiliser et jouer avec l'appareil. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 2** Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3** Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- 4** Afin d'éviter tout risque d'étouffement chez les enfants en bas âge, retirer et jeter la housse de protection de la fiche secteur de cet appareil.
- 5** Pour éviter les incendies, **NE PAS** placer l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
- 6 NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le plan de travail.
- 7 NE JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.
- 8 NE PAS** utiliser de rallonge. Le câble d'alimentation est court afin de réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent dessus.
- 9** Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou l'appareil principal dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans le tiroir fourni.
- 10** Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.
- 11 TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser.
- 12 NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 13** Avant de placer le tiroir amovible dans l'unité principale, s'assurer que le tiroir et l'appareil sont propres et secs, en les essuyant avec un chiffon doux.
- 14** Cet appareil est réservé 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 en extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 15** Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 16 NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 17 NE PAS** utiliser d'accessoires non vendus ni recommandés par SharkNinja. Ne pas placer les accessoires dans un four à micro-ondes, un mini four, un four à convection ou un four conventionnel, ni sur une plaque de cuisson en céramique, une plaque de cuisson électrique, une plaque de cuisson au gaz ou un grill extérieur. 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 au-dessus et sur les côtés de l'appareil en marche afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- 19 TOUJOURS** s'assurer que le tiroir est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
- 20 NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.
- 21 NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.

- 22** Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir l'appareil avant la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.
- 23** La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Afin d'éviter toute risque de maladie, utiliser un thermomètre pour vérifier que les 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. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants et utiliser les poignées prévues à cet effet.
- 26** Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures corporelles.
- 27** Les renversements d'aliments peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact du câble avec des surfaces chaudes.
- 28** Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la plaque de l'appareil. **TOUJOURS** placer le tiroir ou la plaque sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

- 29** **NE PAS** mettre l'un des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage et autres. Ils peuvent provoquer un incendie.
- 30** Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de contenants en d'autres matériaux que le métal ou le verre.
- 31** Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 32** Pour déconnecter l'appareil, désactiver toutes les commandes, puis le débrancher lorsqu'il n'est pas utilisé et avant tout nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 33** **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 34** Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 35** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 36** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 37** Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



Indique de lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.



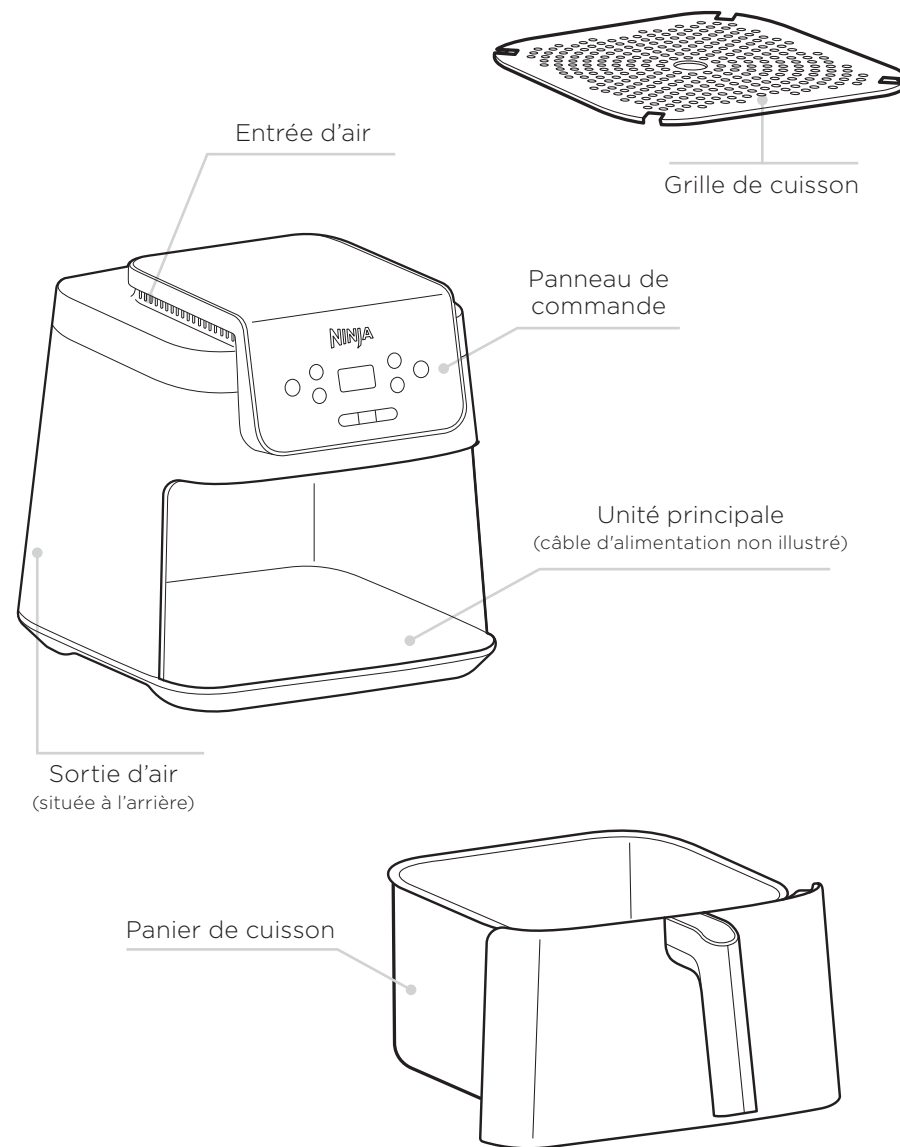
Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

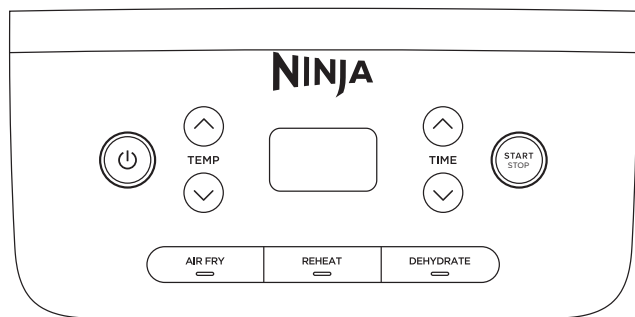
CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR

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.

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 température 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'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne **JAMAIS** laver l'unité 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 pièces 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 température.
- 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 intégré 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, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne des aliments. À la fin du temps de cuisson, retirez immédiatement les aliments pour éviter de trop les cuire.

- **Pourquoi la température ne monte-t-elle pas plus haut ?**
Pour tous les autres modes, la température maximale est de 210°C.
- **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'écran.**
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.

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficiaire 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 portée jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

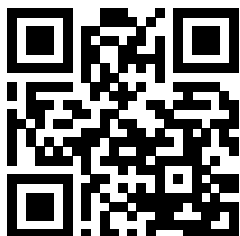
Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral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

»

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

Numéro gratuit du service client -
+33800908874

Adresse e-mail -
serviceclients.fr@sharkninja.com



 **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 købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

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

Watt: 1750W

Energiforbruget ved standby er 0,3 W.

Apparatet går automatisk i standbytilstand efter 10 minutters inaktivitet.

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



Denne markning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU.

For at forhindre mulig skade på miljøet eller folkesundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af din brugte enhed bedes du anvende returnerings- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor dette produkt blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssigt sikker måde.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Læs alle anvisningerne, før du bruger din Ninja Airfryer.

Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid følges, inklusive følgende:

⚠ ADVARSLER

- Lad **IKKE** børn bruge eller lege med apparatet. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det bruges i nærheden af børn.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
- For at undgå kvælningsfare for små børn, skal du fjerne og kassere beskyttelsesdækslet på apparatets stik.
- For at forhindre brand må du **IKKE** placere apparatet på eller i nærheden af et gas- eller elektrisk komfur eller i en opvarmet ovn.
- Brug **ALDRIG** en stikkontakt under køkkenbordet.
- Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Brug **IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn under 8 år kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.
- For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske. Tilbered kun i den medfølgende skuffe.
- Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
- Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen, mens apparatet er i gang. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- Inden du placerer den aftagelige skuffe i hovedenheden, skal du sørge for, at skuffe og enhed er rene og tørre ved at aftørre dem med en blød klud.
- Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
- Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.
- Brug **IKKE** udstyr og tilbehør, der ikke er anbefalet af eller sælges af SharkNinja. Anbring ikke tilbehør i en mikrobølgeovn, brødristerovn, varmluftsovn eller konventionel ovn eller på en keramisk kogeplade, elektrisk kogeplade, gaskomfur eller udendørsgrill. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, for tilstrækkelig luftcirkulation.
- Sørg **ALTID** for, at skuffen er lukket ordentligt, før du tænder.
- Brug **IKKE** apparatet, hvis den aftagelige skuffe ikke er sat i.
- Brug **IKKE** dette apparat til fritur-estegning.

- 22** Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 23** Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 24** Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 25** Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 26** Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 27** Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.
- 28** Kurven og risten bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner kurven eller risten fra apparatet. Stil **ALTID** kurven eller risten på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 29** Anbring **IKKE** følgende materialer i apparatet: papir, pap, plastik, stegeposer og lignende. Dette kan forårsage brand.
- 30** Der skal udvises ekstrem varsomhed ved brug af beholdere, der er fremstillet af andre materialer end metal eller glass.
- 31** Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- 32** For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring. Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.
- 33** Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 34** Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- 35** Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- 36** Børn må ikke lege med dette apparat.
- 37** Rengøring og vedligeholdelse, som foretages af brugeren, må ikke udføres af børn uden overvågning.



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



Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendom, hvis dette advarselssymbol ignoreres.



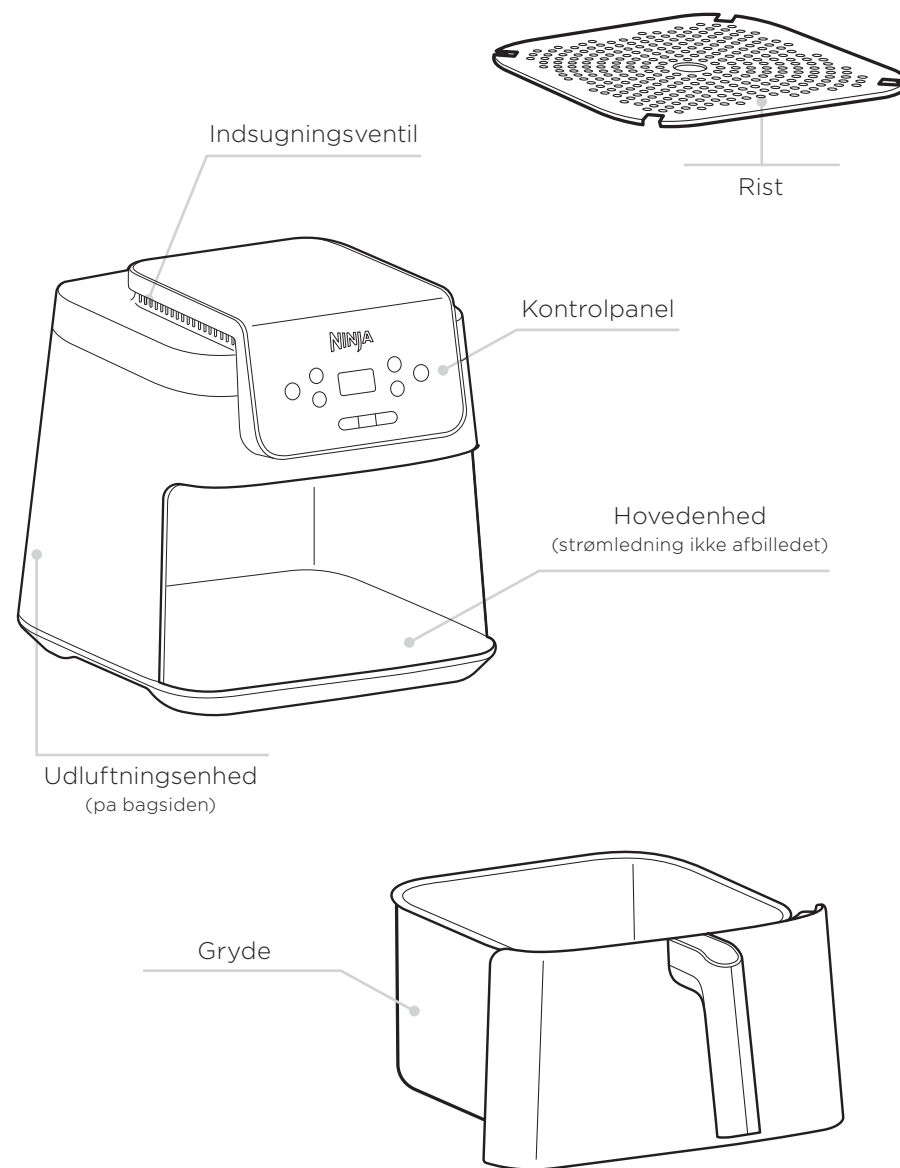
Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

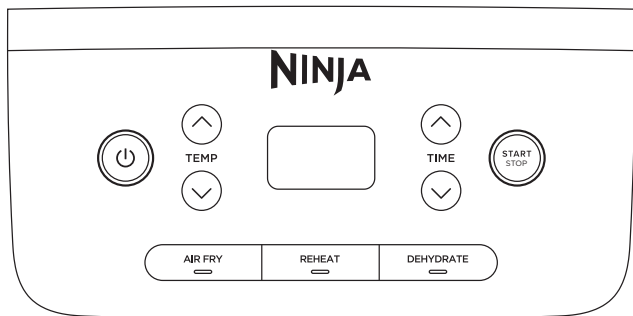
GEM DISSE ANVISNINGER

DELE & TILBEHØR



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

LÆR DIN AIRFRYER AT KENDE



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

FUNKTIONSKNAPPER

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

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

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

BETJENINGSKNAPPER

TEMP-pile: Brug **TEMP**-pilene og til at justere temperaturen både før og under madlavning.

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

START/STOP-knap: Når du har valgt varighed og temperatur, kan du starte ved at trykke på **START/STOP**. Du kan stoppe når som helst ved at trykke på 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 tilbehør fra pakken, og læs manualen grundigt. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledningen, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår 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 må **ALDRIG** komme i vand eller andre former for vaske. Hovedenheden må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.

Apparatet skal altid rengøres efter brug.

- 1 Tag apparatet ud af stikkontakten, for du gør den ren.
- 2 Brug en fugtig klud til at rengøre hovedenheden og kontrolpanelet. Brug ikke en grydesvamp.

- 3 Panden, risten og andet tilbehør kan vaskes i vaskemaskinen.
- 4 Hvis der sidder madrester fast i risten eller på panden, så sæt dem ned i vasken, fyld dem med varmt sæbevand, og lad dem stå i blod.
- 5 Lufttør eller aftør alle dele efter brug.
- 6 Når du rengør varmeelementet, eller hvis det er nødvendigt at skrubbe, skal du bruge rengøringsmiddel, der ikke ridser, eller flydende rengøringsmiddel med en nylonsvamp eller -borste.

NYTTIGE TIPS

- 1 For at maden får en jævn brun farve skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af panden. De må ikke ligge ovenpå hinanden. Hvis ingredienserne ligger ovenpå hinanden, skal du ryste panden, når halvdelen af tiden er gået.
- 2 Tilberedningstiden og temperaturen kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Du skal bare trykke op eller ned på **TIME**-/ **TEMP**-pilene for at justere tiden eller temperaturen.
- 3 For at andre opskrifter fra konventionel ovn skal du reducere temperaturen på din airfryer med 10 °C. Kig ofte til maden, så du undgår, at den brænder.
- 4 Vi anbefaler 3 minutters forvarmning. Du kan bruge den indbyggede timer til 3 minutters nedtælling.
- 5 Sommetider bliver let mad blødt rundt af ventilatoren i airfryeren. For at undgå dette, kan du sætte maden fast (f.eks. det øverste stykke brød i din sandwich) med cocktailstikker.
- 6 Risten haver ingredienserne i panden, så luften cirkulerer under og rundt om den, så din mad bliver sprødt over det hele.
- 7 Når du har valgt en madlavningsfunktion, skal du trykke på **START/STOP**-knappen, så starter funktionen med det samme. Apparatet bruger standardtemperaturen og -tid.
- 8 For at opnå det bedste resultat, skal du tage maden ud, når tilberedningstiden er slut, så den ikke brænder for meget.
- 9 For at opnå det bedste resultat med friske grøntsager og kartofler, skal du bruge mindst en spiseskefuld olie. Tilføj olie efter behov for at opnå den ønskede sprødhed.
- 10 For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning. Så kan du fjerne det, der har fået nok undervejs. Vi anbefaler, at du bruger en termometer, der viser temperaturen med det samme, så du nemt kan overvåge madens indvendige temperatur. Når tilberedningstiden er slut, skal du tage maden ud med det samme, så den ikke brænder for meget.

- **Hvorfor kan temperaturen ikke blive højere?**

Den maksimale temperatur er 210 °C for alle funktioner.

- **Skal jeg tømme maden op, inden jeg luftsteger den?**

Det kommer an på maden. Følg instruktionerne på 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 på ved håndtering, og stil den kun på 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 opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning. Så kan du fjerne det, der har fået nok undervejs. Tag maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.

- **Hvorfor flyver min mad rundt under tilberedning?**

Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. For at undgå dette, kan du sætte maden fast (f.eks. det øverste stykke brød 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 færdig.

- **Skærmen gik i sort.**

Apparatet er i standby-tilstand. Tryk på tand/sluk-knappen for at tænde 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

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 Ninja-enhed.

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 lovbestemte rettigheder som kunde.

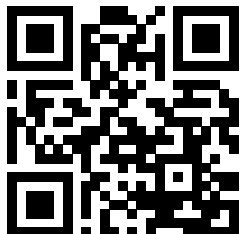
Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

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.



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: 1750W

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 código QR, que se encuentra en la
parte trasera de la unidad junto al cable
de alimentación.



Esta marca indica que este
producto no debe eliminarse con
otros residuos domésticos en
la UE. Con el objetivo de evitar
posibles daños medioambientales
o para la salud humana

ocasionados por la eliminación de residuos
no controlados, recicle el aparato de forma
responsable para promover la reutilización
sostenible de las fuentes de materiales.
Para devolver cualquier dispositivo usado,
use los sistemas de recogida y devolución
o póngase en contacto con el vendedor
donde adquirió este producto. Puede
entregar este producto para un reciclado
seguro para el medio ambiente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lee todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire Ninja.

Cuando utilices productos eléctricos, debes seguir siempre las precauciones básicas
de seguridad, incluidas las que se indican a continuación:

⚠ ADVERTENCIAS

- 1 NO** permitas que los niños usen o jueguen con el producto. Extrema las precauciones cuando utilices el producto cerca de los niños.
- Este producto pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
- Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños.
- Con el fin de evitar el riesgo de ahogamiento en menores, retira y desecha la funda protectora acoplada al enchufe macho de este producto.
- Para evitar incendios, **NO** coloques el producto en o cerca de una cocina de gas o eléctrica, o en un horno caliente.
- NUNCA** utilices un enchufe ubicado debajo de la encimera.
- NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- NO** utilices alargadores de cable. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años lo agarren o queden enredados en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con él.
- Para protegerte de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocina solo en el cajón incluido.
- Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.
- Debes asegurarte **SIEMPRE** de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- NO** tapes el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- Antes de colocar el cajón extraíble en la unidad principal, asegúrate de que el cajón y la unidad estén limpios y secos frotando con un paño suave.
- Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** lo emplees para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.
- Está destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- NO** coloques el producto cerca del borde de la superficie de trabajo mientras esté funcionando.
- NO** utilices accesorios que no estén recomendados o que no venda SharkNinja. No coloques los accesorios en un microondas; un horno tostador, de convección o convencional; una placa cerámica, eléctrica o de gas; o una parrilla de exterior. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y alrededor de este para permitir una adecuada circulación del aire.
- SIEMPRE** debes asegurarte de que el cajón esté debidamente cerrada antes de poner en funcionamiento el producto.
- NO** utilices el producto sin que esté colocado el cajón de cocinar extraíble.
- NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.

- 22** Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes los recipientes en exceso cuando cocines. Se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se debe utilizar el producto.
- 23** El voltaje de los enchufes puede variar, y esto podría afectar al rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a la temperatura recomendada.
- 24** En caso de que salga humo negro de la unidad, desenchúfala de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- 25** **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante y después de su funcionamiento. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** agarradores o manoplas de horno aislantes, así como los mangos disponibles.
- 26** Extrema las precauciones cuando el producto contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones físicas.
- 27** El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantén el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** dejes que el cable cuelgue por el borde de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 28** El cajón y la rejilla para gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita tocar el cajón o la rejilla para gratinar al extraerlas del producto. **SIEMPRE** debes colocar el cajón o la rejilla para gratinar sobre una superficie resistente al calor una vez las hayas extraído. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

- 29** **NO** introduzcas ninguno de los siguientes materiales en el producto: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares. Podrían provocar un incendio.
- 30** Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.
- 31** Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.
- 32** Para desconectarlo, apaga cualquier control y, a continuación, desenchufa el producto de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o extraer piezas, o guardarlo.
- 33** **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se podrían desprender virutas del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 34** Te rogamos que consultes la sección Limpieza y mantenimiento, donde podrás consultar información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- 35** Este producto pueden utilizarlo niños a partir de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
- 36** Los niños no deben jugar con este producto.
- 37** Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.



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



Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.



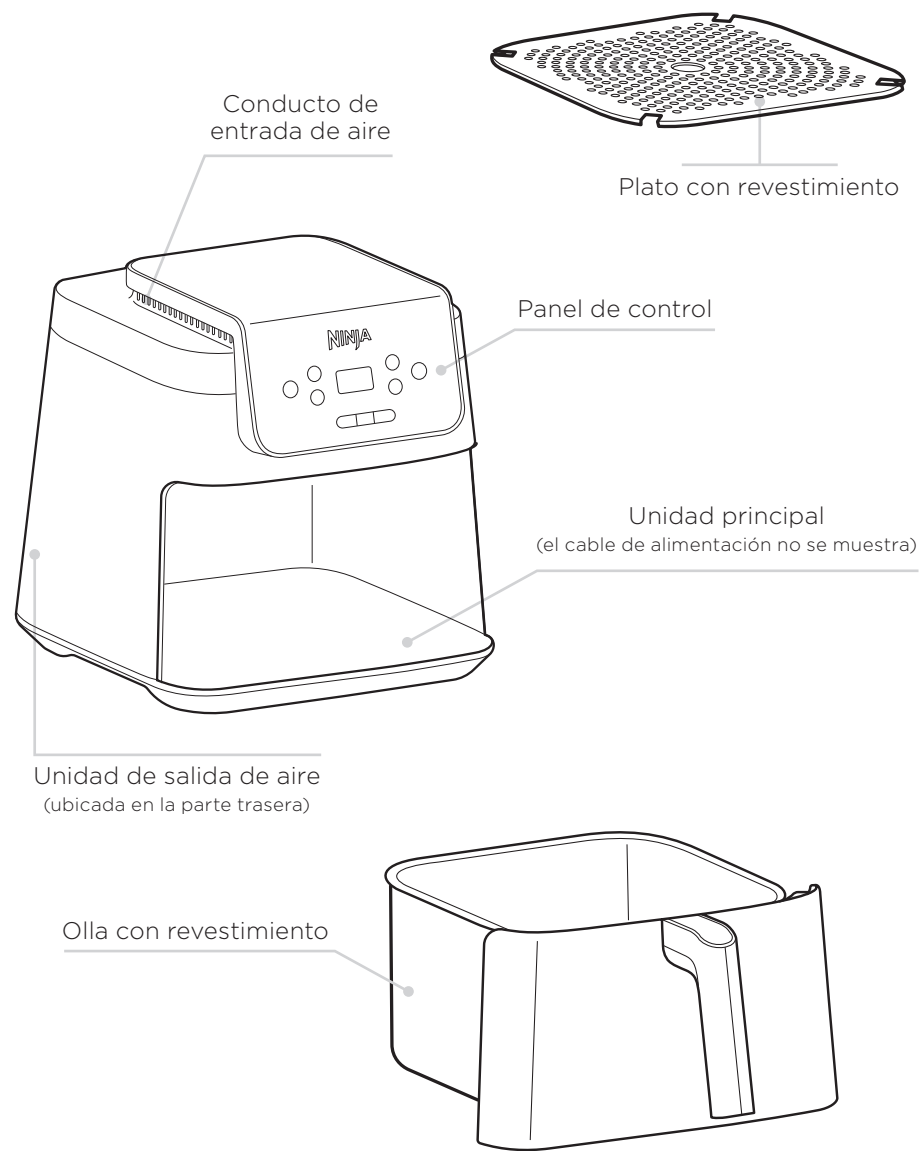
Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

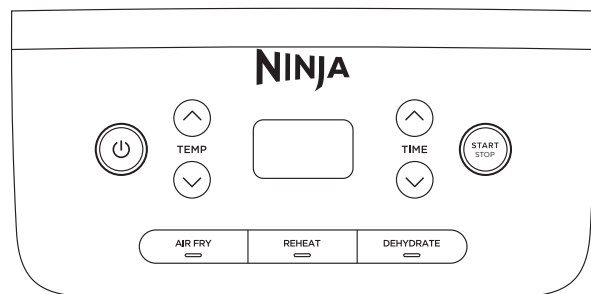
GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

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.

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 función.

BOTÓN START/STOP (inicio/parada) : Si se pulsa este botón después de seleccionar el tiempo y la temperatura, se da comienzo a la cocción. Se puede detener la cocción 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 interacción con el panel de control, la unidad entra en modo de espera. La iluminación del botón 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 deseche los.
- 2 Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lave 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 líquido. **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 así 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 más 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 instantáneo 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.

- **¿Por qué no sube más la temperatura en la unidad?**
La temperatura máxima es 210 °C para de las funciones.
- **¿Hay que descongelar comida congelada antes de freirla 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 cuando 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 cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué queda la comida desperdigada al freirla 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.

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.

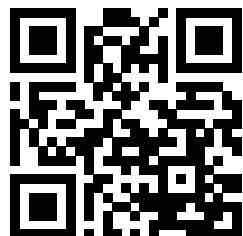
¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

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.



 **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)

Negozi di acquisto del prodotto: _____

DETTAGLI TECNICI

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

Watts: 1750W

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 attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare la friggitrice ad aria Ninja.

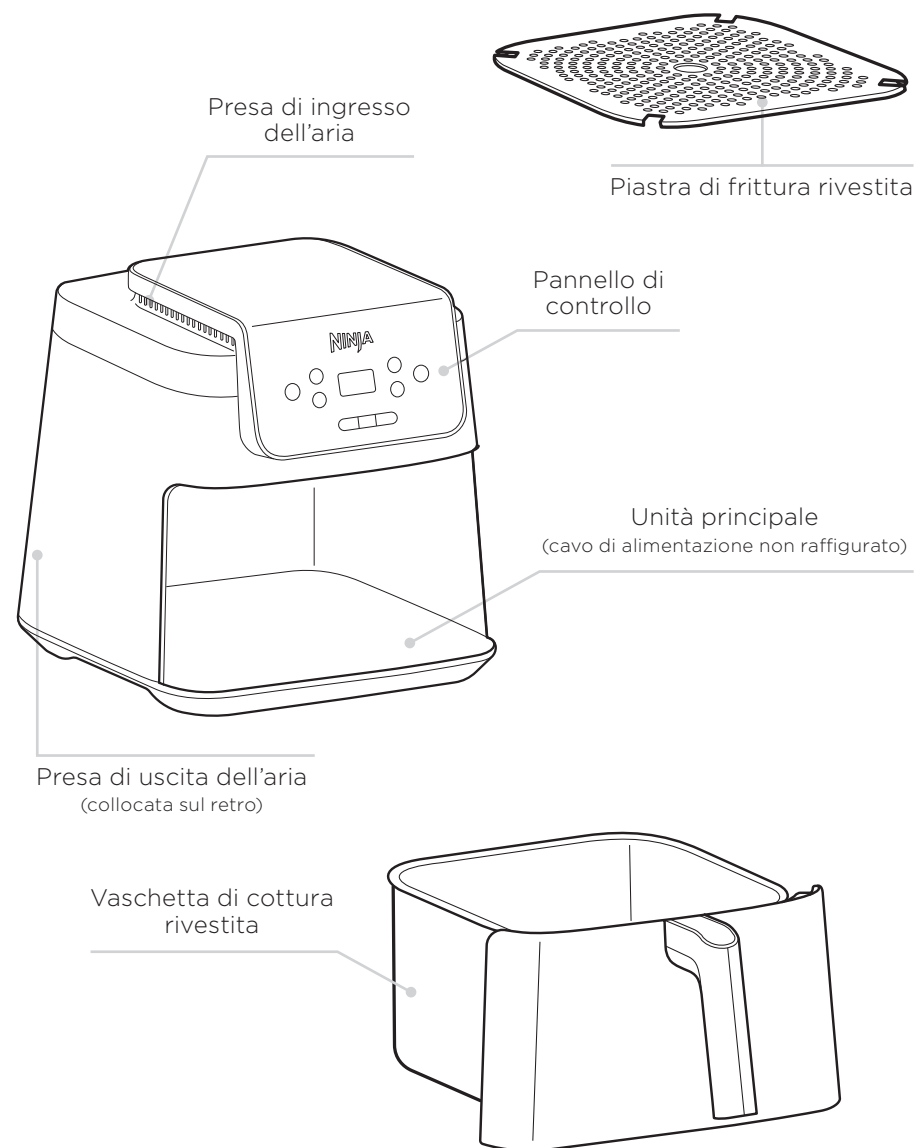
Quando si utilizza un elettrodomestico, osservare sempre le principali precauzioni di sicurezza, tra cui:

AVVERTENZE

- 1 NON** permettere ai bambini di utilizzare e giocare con l'apparecchio. Prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio in prossimità di bambini.
- 2** 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.
- 3** Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- 4** 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.
- 5** Per evitare il rischio di incendi, **NON** collocare l'apparecchio al di sopra o nei pressi di fornelli a gas o elettrici o all'interno di forni caldi.
- 6** Non utilizzare **MAI** la 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 prolunghe. L'unità è provvista di 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** Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cuocere le pietanze solo nello scomparto fornito.
- 10** Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e contattare il Servizio clienti.
- 11** Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 12 NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe risultare poco uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 13** Prima di posizionare lo scomparto rimovibile nell'unità principale, verificare che questo e l'unità siano puliti e asciutti passando un panno morbido.
- 14** Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso improprio può causare lesioni.
- 15** Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 16** **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo del piano di lavoro durante il funzionamento.
- 17 NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. Non inserire gli accessori all'interno di forni a microonde, tostapane forni a convezione o forni tradizionali, né su piani cottura in ceramica, elettrici, a gas o su griglie da esterno. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 18** Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 19** Verificare **SEMPRE** che lo scomparto sia chiuso correttamente prima di utilizzare l'unità.
- 20 NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito lo scomparto rimovibile.

- 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 gli alimenti vengano cotti 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. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti oltre alle apposite maniglie.
- 26** Prestare particolare attenzione quando l'apparecchio contiene cibo caldo. Un uso errato può causare lesioni personali.
- 27** Se cadono, gli alimenti possono 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 del piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.
- 28** Lo scomparto e la piastra antiaderente raggiungono temperature estremamente elevate durante la cottura. Evitare il contatto fisico quando si estrae lo scomparto o la piastra antiaderente dall'apparecchio. Dopo l'estrazione, collocare **SEMPRE** lo scomparto o la piastra antiaderente su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- 29 NON** inserire nell'unità i seguenti materiali: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrosti e simili, per evitare il rischio di incendi.
- 30** Prestare estrema attenzione quando si utilizzano contenitori costruiti in materiali differenti da metallo o vetro.
- 31** La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- 32** Per disconnettere l'apparecchio, spegnere qualsiasi controllo, quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare l'unità prima di procedere alla pulizia, allo smontaggio, al montaggio o alla rimozione dei componenti e prima di riporlo.
- 33 NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.
- 34** Fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione" per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.
- 35** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e 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 sicuro del dispositivo e sui possibili pericoli.
- 36** Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.
- 37** La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

COMPONENTI



Rimanda alla lettura e presa visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.



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

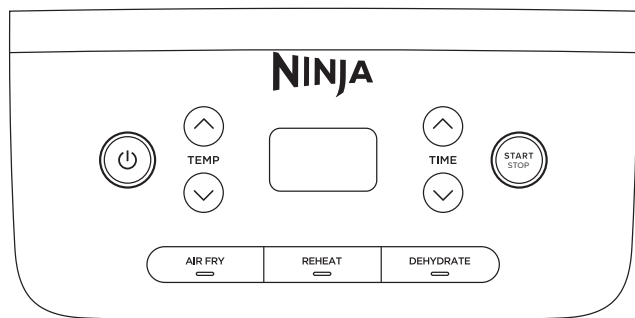


Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

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.

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

DEHYDRATE (Essiccazione): È possibile essiccare carni, frutta e verdure per preparare sani spuntini.

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO

TEMP Freccie: utilizzare le frecce **TEMP** in su (▲) e in giù (▼) per regolare la temperatura prima o durante la cottura.

TIME Freccie: 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 è trascorsa la metà del tempo di cottura impostato.
- 2 È 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 giù 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'unità per 3 minuti. È possibile utilizzare il timer integrato per impostare un conto alla rovescia di 3 minuti.
- 5 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.
- 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 così da non cuocere eccessivamente.
- 9 Per ottenere i migliori risultati con verdura fresca e patate, utilizzare almeno 1 cucchiaino d'olio. Aggiungere più olio in base alle esigenze per ottenere così 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.

- **Perché non è possibile alzare ulteriormente la temperatura?**
La temperatura massima è 210 °C per tutte funzioni.
- **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 scalderà 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.

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 requisiti 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 relative al 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 del 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.

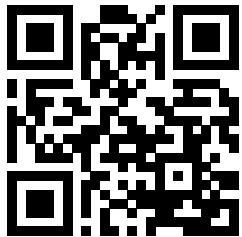
Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il 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: 1750W

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 verantwoorde manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelstelsel 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 VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

Lees alle instructies voordat u uw Ninja-airfryer gaat gebruiken.

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

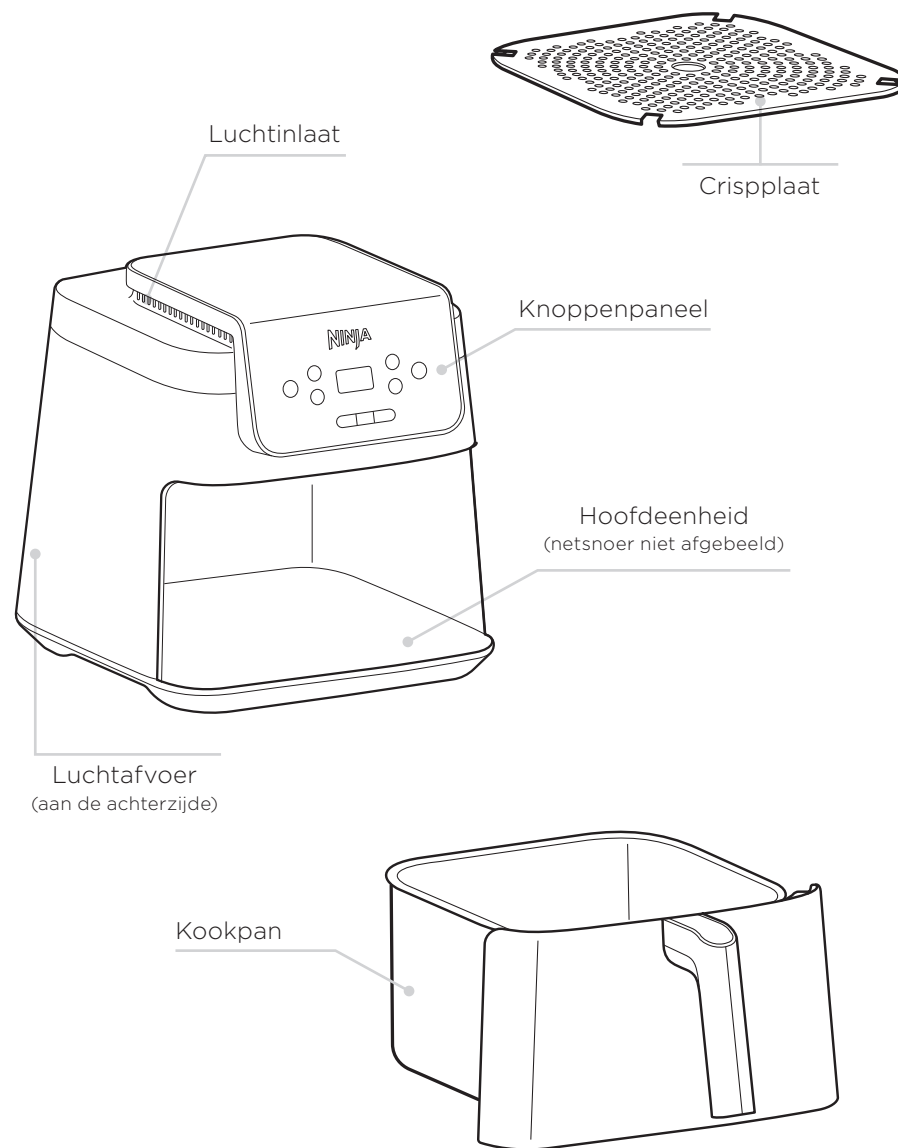
⚠ WAARSCHUWINGEN

- 1** **GEEN** kinderen het apparaat laten gebruiken of ermee laten spelen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 2** Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 3** Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen.
- 4** Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, verwijdert u de beschermende afdekking op de stekker van dit apparaat en gooit u deze weg.
- 5** Om brand te voorkomen, het apparaat **NIET** plaatsen op of bij een gas- of elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven.
- 6** Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
- 7** Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 8** Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin 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 of andere vloeistoffen. Kook alleen in de meegeleverde lade.
- 10** Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. 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 beschadigd of oververhit raken.
- 13** Voordat u de verwijderbare lade in de hoofdeenheid plaatst, moet u ervoor zorgen dat de lade en het apparaat schoon en droog zijn door ze met een zachte doek af te vegen.
- 14** Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in een bewegend voertuig of op een boot. Gebruik het apparaat **NOOIT** buitenshuis. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 15** Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zet het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak. 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** Gebruik **GEEN** accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats geen accessoires in een magnetron, broodrooster, convectionoven, of conventionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische kookplaat, gaskookplaat of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 18** Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- 19** Zorg er **ALTIJD** voor dat de mand goed afgesloten is voordat u hem gebruikt.
- 20** Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare lade is geïnstalleerd.
- 21** Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

- 22** Let erop dat het eten niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Gebruik **NIET** te veel eten tijdens het koken. Een te volle pan 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 invloed heeft op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw eten op de gewenste temperatuur is bereid.
- 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 uit komt, voordat u eventuele kookaccessoires verwijderd.
- 25** Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 26** U dient extreem voorzichtig te zijn als het apparaat heet eten bevat. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- 27** Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Laat het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht hangen of op hete oppervlakken leggen.
- 28** De lade en crispplaat worden uiterst heet tijdens het kookproces. Vermijd fysiek contact als u de lade of plaat uit het apparaat verwijderd. Plaats de lade of plaat **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering ervan uit het apparaat. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.

- 29** Plaats **GEEN** van de volgende materialen in het apparaat: papier, karton, plastic, ovenzakken en dergelijke. Dit kan brand veroorzaken.
- 30** Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van bakken of schalen die zijn gemaakt van andere materialen dan metaal of glas.
- 31** Reiniging en onderhoud dienen niet zonder supervisie door kinderen te worden uitgevoerd.
- 32** Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op uit en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voordat u het reinigt. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijderd of opbergt.
- 33** **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 34** Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.
- 35** Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 36** Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- 37** Reiniging en onderhoud dienen niet zonder supervisie door kinderen te worden uitgevoerd.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES



Geeft aan dat de instructies moeten worden gelezen om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan persoonlijk letsel, overlijden of substantiële materiële schade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.



Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.

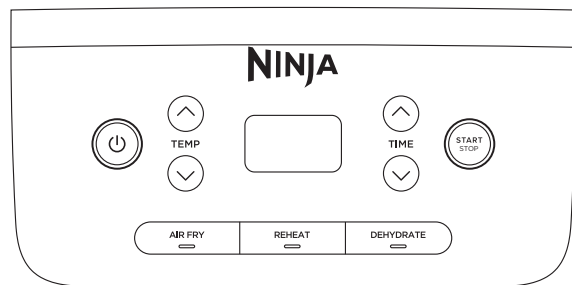


Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

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.

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.

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.

VOÓR 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 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.
- **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 geplaast 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 ingrediënten (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 registreren

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.

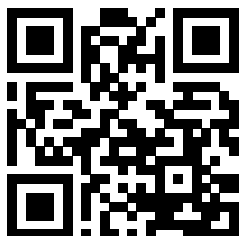
Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

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.



 **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: 1750W

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 din Ninja Airfryer.

Ved bruk av et elektrisk apparat skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

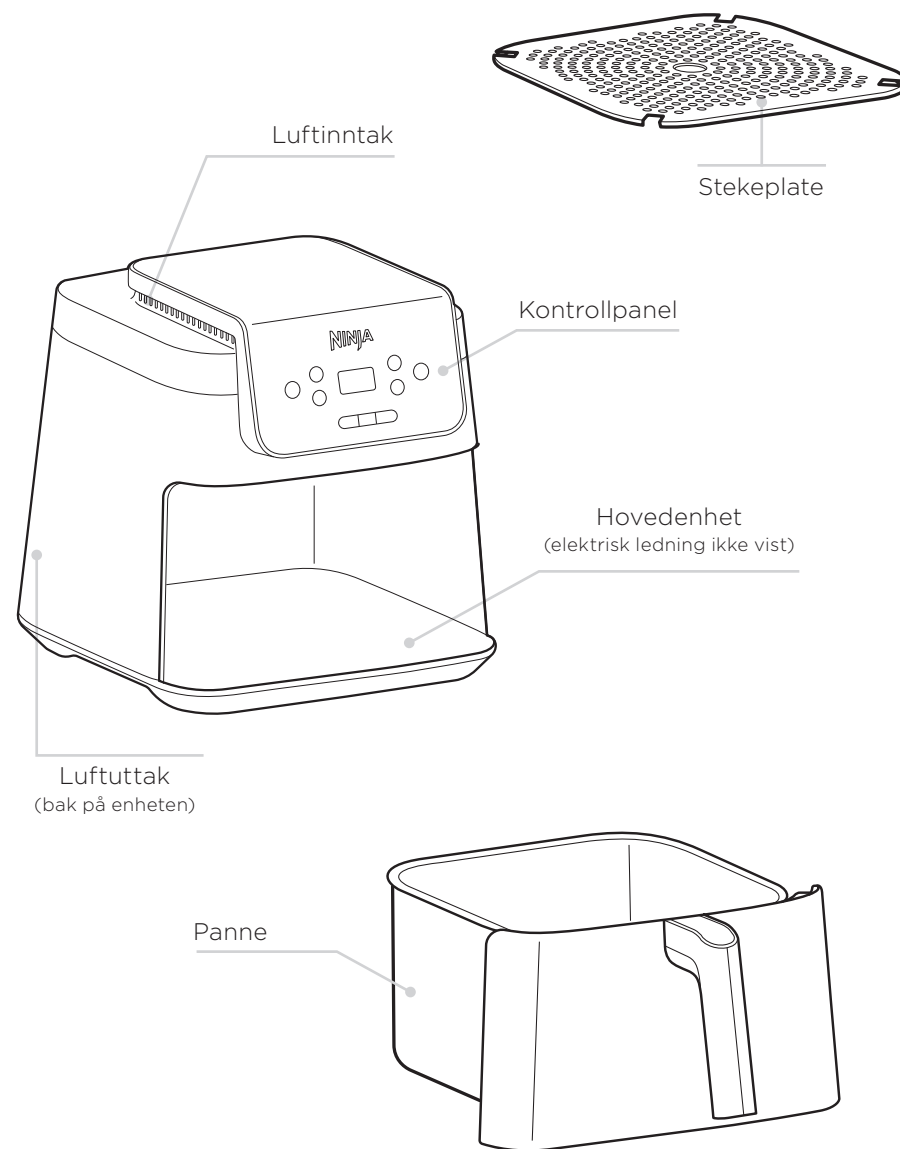
⚠ ADVARSLER

- 1 IKKE** la barn bruke og leke med apparatet. Grundig tilsyn er nødvendig ved bruk i nærheten av barn.
- 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 de involverte farene.
- Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Fjern og kassér vernedekselet på strømledningen til apparatet for å forebygge kvelningsfare for barn.
- For å forhindre brann, **IKKE** plasser apparatet på eller nær en gass- eller elektrisk ovnsplate, eller i en oppvarmet ovn.
- Bruk **ALDRI** elektrisk støpsel under benken.
- Koble **ALDRI** dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- IKKE** bruk en skjøteledning. Strømledningen er med hensikt kort for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å redusere risikoen for at noen snubler over en lenger ledning.
- For å beskytte mot elektrisk støt, må ledningen, støpsler eller selve apparatet **IKKE** dyppes i vann eller andre væsker. Tilbered kun i den medfølgende skuffen.
- Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom apparatet svikter eller har blitt skadet på noen måte, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundeservice.
- Kontroller **ALLTID** at apparatet er montert riktig før bruk.
- IKKE** dekk til luftinntaksventilen eller luftuttaksventilen mens enheten er i bruk. Dette vil forhindre jevn tilberedning og kan skade enheten eller føre til at den overopphetes.
- Sikre at både skuffen og enheten er rene ved å tørke av dem med en myk klut før du setter den uttakbare skuffen inn i hovedenheten.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn den tiltenkte bruken. **IKKE** bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** bruk utendørs. Misbruk kan forårsake personskade.
- Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Sikre at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** flytt apparatet under bruk.
- IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt av eller solgt av SharkNinja. Ikke plasser tilbehør i en mikrobølgeovn, brødrister, varmluftsovn eller tradisjonell ovn eller på en keramisk kokeplate, elektrisk kokeplate, gasskokeplate eller utendørs grill. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller personskader.
- Sørg for at det er minst 15 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luftsirkulasjon.
- Kontroller **ALLTID** at skuffen er lukket skikkelig før bruk.
- IKKE** bruk apparatet uten at den uttakbare skuffen er installert.
- IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.
- Hindra mat fra å komme i kontakt med varmelementene. **IKKE** overfyll under tilberedning. Overfylling kan forårsake personskade eller skade på eiendom eller gjøre enheten utrygg å bruke.

- 23** Spenningen i stikkkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forhindre mulig sykdom.
- 24** Skulle det komme svart røyk ut av enheten, koble fra umiddelbart. Vent til det slutter å komme ut røyk før du forsøker å fjerne kjøkkenredskaper.
- 25** **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger eller personskade, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak.
- 26** Det må utvises ekstrem forsiktighet når apparatet inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskade.
- 27** Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold apparatet og ledningen unna barn. **IKKE** la ledningen henge utenfor kanter på bord eller benker, eller berøre varme overflater.
- 28** Skuffen og frityrkurven blir svært varme under tilberedningsprosessen. Unngå fysisk kontakt når du tar skuffen eller platen ut av apparatet. Sett **ALLTID** skuff eller panne på en varmekast overflate etter at de er tatt ut. **IKKE** berør tilbehør under eller rett etter tilberedning.
- 29** **IKKE** plasser noen av følgende materialer i enheten: papir, papp, plast, stekeposer og lignende. De kan forårsake brann.

- 30** Det må utvises ekstrem forsiktighet ved bruk av beholdere som er laget av andre materialer enn metall eller glass.
- 31** Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- 32** For å koble fra, slå av alle brytere og trekk støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.
- 33** **IKKE** rengjør med metallbaserte skuresvamp. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og skape risiko for elektrisk støt.
- 34** Referer til avsnittet Rengjøring og vedlikehold for regelmessig vedlikehold av apparatet.
- 35** Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om sikker bruk av apparatet og forstår farene som er forbundet med det.
- 36** Barn skal ikke leke med apparatet.
- 37** Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.

DELAR OCH TILLBEHÖR



Indikerer behov for å lese og gjennomgå instruksjoner for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller alvorlig skade på eiendom dersom advarselen inkludert med dette symbolet, ignoreres.



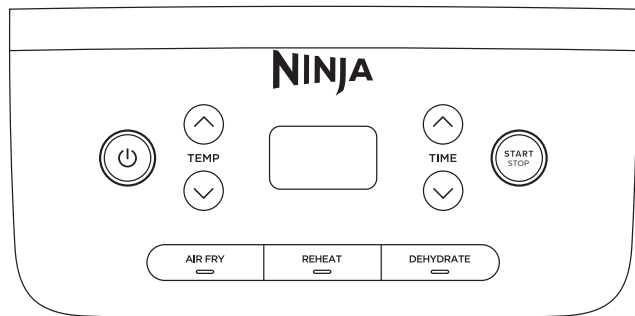
Sørg for å ikke komme i kontakt med varm overflate. Bruk alltid håndbeskyttelse for å unngå brannskader.



Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

Gå til najakitchen.eu ta for å bestille flere deler og tilbehør.



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.

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 steking når som helst ved å trykke knappen igjen.

Av/på-knappen skruer 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.

Slik rengjør du luftfrityrkokeren

MERK: Hovedenheten må **ALDRI** settes i vann eller andre væsker. Hovedenheten må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.

Enheden bør rengjøres grundig etter hver bruk.

- 1 Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring.
- 2 Tørk av hovedenheten og kontrollpanelet fuktig klut. Bruk aldri skuresvamp.

- 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 steking. 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.

- **Hvorfor stiger ikke temperaturen høyere?**

Makstemperaturen er 210 °C for alle funksjoner.

- **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 strøme 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 oversteekt.**

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 oversteiking.

- **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 grilljermel. Det er viktig at maten dekkes av mel før du påfører egg og grilljermel. Sørg for å presse grilljermelet 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

Når en forbruker kjøper et produkt i Den Norge får de fordelene 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 registrert 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.

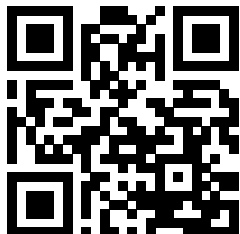
Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?

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.



 **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: 1750W

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 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 przeznaczonych 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. Upewnij 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.
- 20 **NIE WOLNO** używać urządzenia do smażenia w głębokim tłuszczu.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

- 21** 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.
- 22** 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.
- 23** Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć ją od zasilania. Przed wyjęciem jakichkolwiek akcesoriów należy odczekać, aż dym ustanie.
- 24** **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.
- 25** Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorąca żywność. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- 26** 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.

- 27** 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.
- 28** Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.
- 29** Odłącz od gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem lub wyjmowaniem części oraz przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- 30** **NIE WOLNO** czyścić metalowymi zmywakami do szorowania. Kawałki zmywaka mogą oderwać się i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 31** 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.

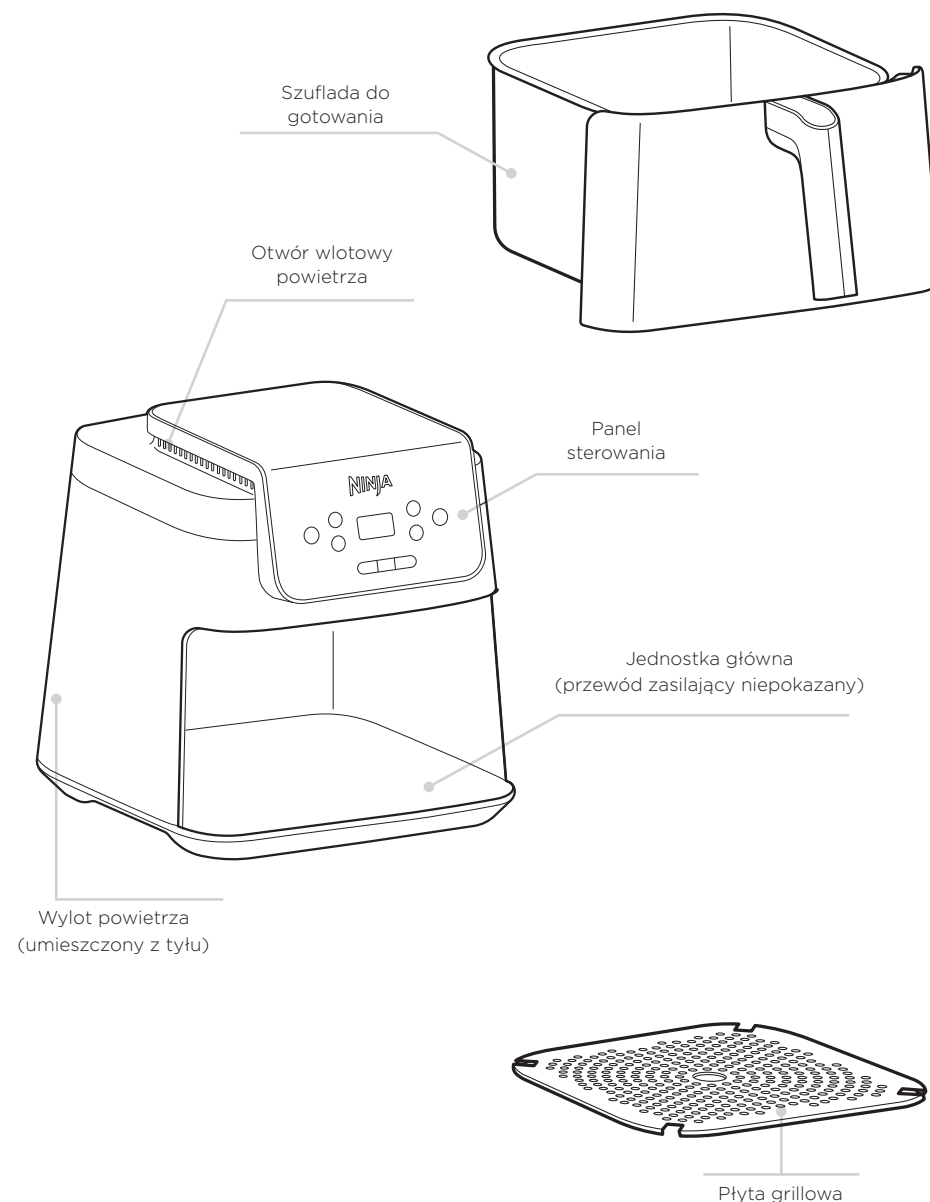


Należy unikać kontaktu z gorącą powierzchnią. Aby uniknąć poparzeń, należy zawsze stosować ochronę dłoni.

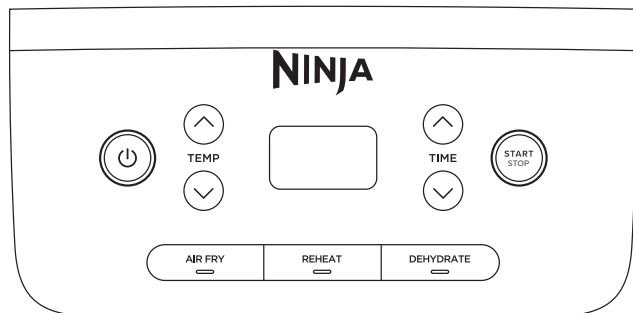


Wyłącznie do użytku domowego i wewnątrz pomieszczeń.

CZĘŚCI I AKCESORIA



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



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.

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.

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 instrukcję 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. Patełnia 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 płytce 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 potrawę, 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 pożądaną temperaturę. Zalecamy używanie termometru z natychmiastowym odczytem do kontrolowania wewnętrznej temperatury potraw. Po zakończeniu gotowania od razu wyjmij potrawę, aby się nie rozgotowała.

- **Dlaczego temperatura nie wzrasta?**
Maksymalna temperatura wynosi 210°C dla wszystkich funkcji.
- **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 nie ugotowało się.**
Upewnij się, że podczas gotowania szuflada jest całkowicie wsunięta. Aby składniki równomiernie się opiekiły, 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 wydymaj jedzenie, gdy osiągnie pożądaną 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 zgasił.**
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.

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.

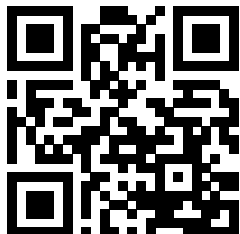
Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja

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: 1750 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 fritadeira a ar Ninja.

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

⚠ AVISOS

- NÃO** permita que as crianças utilizem este aparelho e brinquem com ele. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Para eliminar o perigo de asfixia para crianças pequenas, remova e elimine a capa protetora que se encontra na ficha deste aparelho.
- Para prevenir incêndios, **NÃO** coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou placa elétrica ou num forno aquecido.
- NUNCA** utilize uma tomada elétrica por baixo da bancada.
- NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 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 nele e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- 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.
- 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 o Apoio ao Cliente.
- Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- NÃO** cubra a abertura de entrada ou saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
- 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.
- 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.
- 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.
- NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- NÃO** utilize acessórios não recomendados ou que não sejam vendidos pela SharkNinja. não coloque acessórios num micro-ondas, torradeira, forno de convecção, forno 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.
- Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de, pelo menos, 15 cm por cima e em todos os lados para uma circulação de ar adequada.
- Assegure-se **SEMPRE** de que a gaveta está devidamente fechada antes de utilizar o aparelho.
- NÃO** utilize o aparelho sem a gaveta de cozedura amovível colocada.
- 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, danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.

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

24 Se a unidade emitir fumo negro, desligue-a imediatamente. Aguarde até o fumo parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.

25 NÃO toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam 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 da bancada 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 NÃO coloque nenhum dos seguintes materiais no aparelho: papel, papelão, plástico, sacos para assar e artigos semelhantes. Tal pode provocar um incêndio.

30 Deve ter-se muito cuidado ao usar recipientes construídos com qualquer material que não seja metal ou vidro.

31 A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

32 Para desligar, desligue todos os controlos e, depois, retire a ficha da tomada quando não estiver a ser usado e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.

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

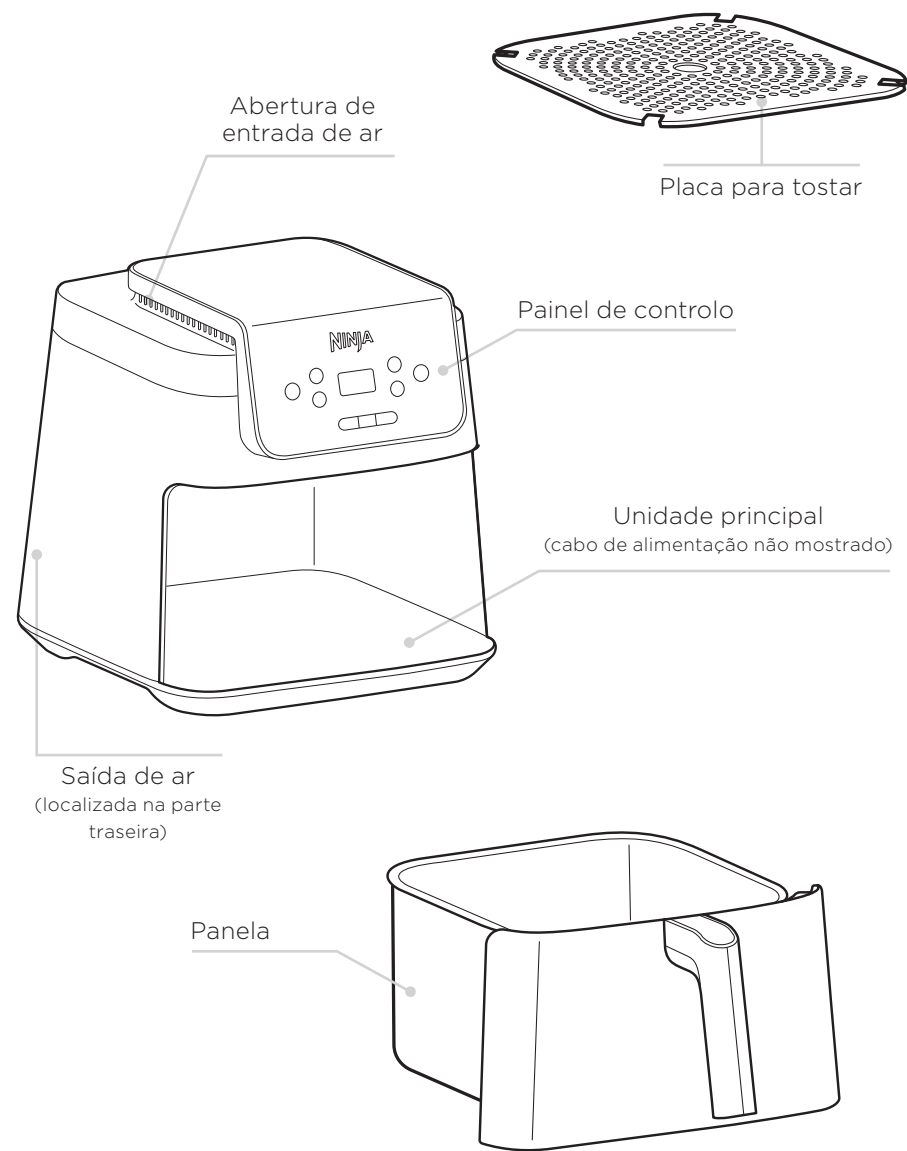
34 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.

35 Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e de conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreenderem os riscos envolvidos.

36 As crianças não devem brincar com o aparelho.

37 A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

PEÇAS E ACESSÓRIOS



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 pessoais, 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 nas mãos para evitar queimaduras.

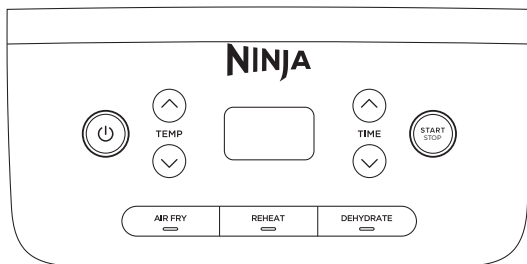


Apenas para utilização doméstica interior.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

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

MAX CRISP (Tostagem Máxima): Utilize para tornar os alimentos congelados ainda mais crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

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

BAKE (Cozer): Crie sobremesas e guloseimas deliciosas.

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 confeitura em qualquer função 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 confeitura.

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 tostar 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.

SUGESTÕES ÚTEIS

- 1 Para um dourado consistente, certifique-se 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 confeitura podem ser ajustados a qualquer altura durante a confeitura. 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 tostar 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 confeitura, 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 tostar 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 confeitura tiver terminado, retire os alimentos imediatamente para evitar que cozinhem em excesso.

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

A temperatura máxima é de 210 °C para todas as panelas.

- **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 retirar 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 cozinham 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.

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.

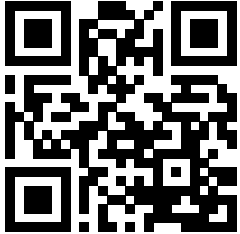
O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

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.



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

 **NinjaKitchen.eu**

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinnumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____

(säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Wattit: 1750W

Virrankulutus valmiustilassa on 0,3 W.

Laite siirtyy valmiustilaan automaattisesti 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohtojen 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 materiaaliressurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja Air Fryer -air fryerin käyttöä.

Sähkölaitteen käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia mukaan lukien seuraavat:

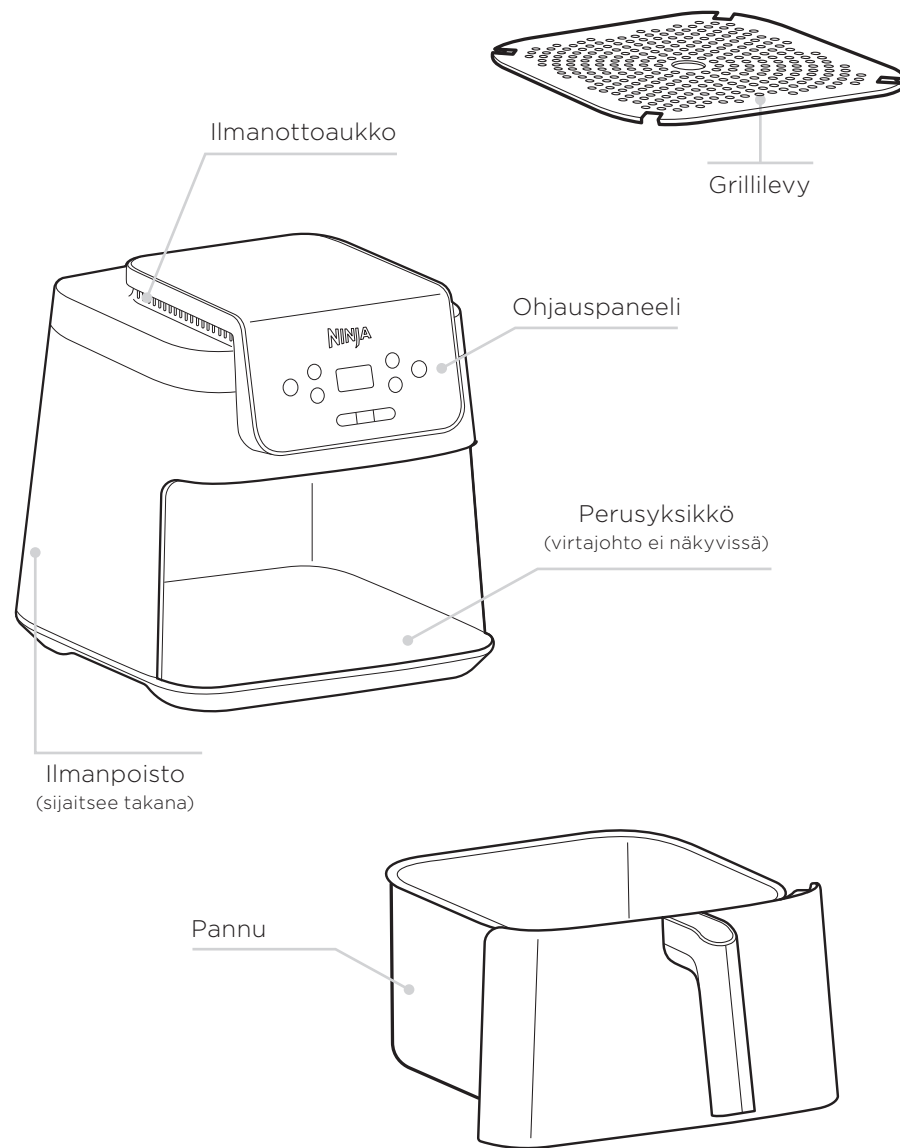
VAROITUKSET

- 1 ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta tai leikkiä sillä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 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 laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa.
- Pienten lasten tukehtumisvaaran estämiseksi kannattaa poistaa ja hävittää tämän laitteen pistokkeeseen asennettu suojus.
- Tulipalon välttämiseksi **ÄLÄ** aseta laitetta kaasu- tai sähköliedelle tai niiden läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alla olevaa pistorasiasiaa.
- ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- ÄLÄ KOSKAAN** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtojen tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloä veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ruokaa vain laitteeseen kuuluvassa kypsennyslokeroissa.
- Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitännän aukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- Ennen kuin asetat irrotettavan kypsennyslokeroa pääyksikköön, varmista, että kypsennyslokeron ja laite ovat puhtaita ja kuivia pyyhkimällä ne pehmeällä liinalla.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia ja myymiä lisävarusteita. Älä laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin tai tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää vähintään 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- Varmista **AINA** ennen käyttöä, että kypsennyslokeron on suljettu asianmukaisesti.
- ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kypsennyslokeron ole paikallaan.
- ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

- 22** Älä päästä ruokaa koskemaan lämmityselementteihin. **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. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa paistomittarin avulla, että ruoka on kypsennetty suositusten mukaisiin lämpötiloihin.
- 24** Jos tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen ruoanlaittovälineiden poistamista.
- 25** **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen sen kahvoista.
- 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 reunojen yli tai koskettua kuumia pintoja.
- 28** Kypsennyslokero ja grillilevy ovat ruoanlaiton aikana erittäin kuumia. Vältä koskettamasta kypsennyslokeroa ja levyä ottaessasi niitä laitteesta. Aseta kypsennyslokero tai levy **AINA** kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi sen laitteesta. **ÄLÄ** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

- 29** **ÄLÄ** laita laitteeseen mitään seuraavista materiaaleista: paperi, pahvi, muovi, paistopussit ja muut vastaavat. Ne voivat aiheuttaa tulipalon.
- 30** Ole erityisen varovainen, jos käytät muusta kuin metallista tai lasista valmistettuja astioita.
- 31** Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- 32** Kytkeäksesi laitteen irti virtalähteestä kytke säädin pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.
- 33** **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- 34** Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 35** Laitetta voivat käyttää 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 36** Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- 37** Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

OSAT JA LISÄVARUSTEET



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.



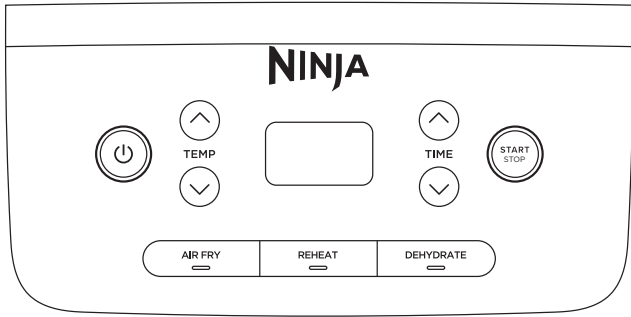
Varo huolellisesti koskettamasta kuumaa pintaa. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.



Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa ninjakitchen.eu.



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 öljymäärä tai kokonaan ilman öljyä.

REHEAT (Uudelleenlämmitys): Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne herkulliseksi rapeiksi.

DEHYDRATE (KUIVAUS): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveelliseksi 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

- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
- Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Pese pannu ja grillilevy kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee ja kuivaa ne sitten huolellisesti. Pannu ja grillilevy kestävät myös konepesun. **ÄLÄ KOSKAAN** pese perusyksikköä astianpesukoneessa.
- Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

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.

- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Puhdista perusyksikkö ja käyttöpaneeli pyyhkimällä se puhtaaksi kostealla liinalla. Älä käytä puhdistussientä.

- Pannu, grillilevy ja mahdolliset lisävarusteet voidaan pestä koneessa.
- Jos ruoantähteitä tarttuu grillilevyyn tai pannuun, laita ne lämpimällä saippuavedellä täytettyyn altaaseen ja anna liota.
- Anna kaikkien osien kuivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käytön jälkeen.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- 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.
- Kypsennysaikaa ja lämpötilaa voi säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina vain **TIME**- tai **TEMP**-kohdan nuolia ylös tai alas säätääksesi aikaa tai lämpötilaa.
- Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit Air Fryerille sopiviksi, laske lämpötilaa 10 °C. Seuraa ruokaa usein ylikypsytymisen välttämiseksi.
- Suosittellemme kolmen minuutin esikuumennusta. Voit asettaa kolmen minuutin lähtölaskennan sisäänrakennetun ajastimen avulla.
- Joskus Air Fryerin puhallin saattaa heitellä kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit lieventää tätä ilmiötä kiinnittämällä ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) cocktailtikuilla.
- Gillilevy nostaa aineksia pannulla siten, että ilma pääsee kiertämään niiden alla ja ympärillä. Näin saadaan tasaisen rapea lopputulos.
- Kun kypsennystoiminto on valittu, voit aloittaa kypsennyksen välittömästi painamalla **START/STOP**-painiketta. Laite toimii oletuslämpötilassa ja oletusajan.
- Parhaan tuloksen saat, kun otat ruoan laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä välttääksesi ylikypsytymisen.
- Parhaan tuloksen saat tuoreilla vihanneksilla ja perunoilla käyttämällä ainakin yhden ruokalusikallisen öljyä. Lisää öljyä tarpeen mukaan saadaksesi aikaan haluamasi rapeuden.
- Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Suosittelemme nopeasti luettavan lämpömittarin käyttöä ruokien sisälämpötilan seuraamiseen. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsytymisen välttämiseksi.

- **Miksi lämpötila ei nouse enempää?**
Kaikkien muiden toimintojen maksimilämpötila on 210 °C.
- **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 kypsennyksen 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 kestäväälle 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 kypsynt.**
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 kypsynt liikaa.**
Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsytymisen 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) cocktailtikulla.
- **Voinko kypsennää Air Fryerissa märkiä taikinamaisia aineksia?**
Kyllä, mutta käytä oikeaa leivintekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Paina korppujauhot kiinni ruokaan, jotta ne eivät varise. Laitteen voimakas puhallin saattaa puhalttaa irtotaisen leivitekerroksen pois.
- **Laite piippaa.**
Ruoka on valmis.
- **Näyttö meni mustaksi.**
Laite on valmiustilassa. Käynnistä laite uudelleen painamalla virtapainiketta.
- **Näytölle tulee ”E”-viesti.**
Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninja-kitchen.eu

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 oikeuksiin.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiin 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?

Ninjin 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 lähetysoituksesta).

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 takuuaikaa. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitenkin 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-teknikoista 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 (Ninjin harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninjakatuu on lisäksi kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

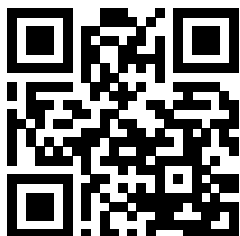
Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

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. Ninjin 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.



-  **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: 1750W

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 airfryer.

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

⚠ VARNINGAR

- 1 Låt **INTE** barn använda och leka med apparaten. Noggrann uppsikt krävs när dammsugaren används i närheten av barn.
- 2 Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
- 3 Förvara dammsugaren och dess nätsladd utom räckhåll för barn.
- 4 För att eliminera kvävningsrisken för små barn, ta bort och kassera det skyddande höljet på apparatens nätkontakt.
- 5 Förebygg brand genom att **INTE** placera apparaten på eller i närheten av en gas- eller elspis eller i en uppvärmd ugn.
- 6 Använd **ALDRIG** ett eluttag under en bänk.
- 7 Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 8 Använd **INTE** en förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.
- 9 För att skydda mot elchocker får du **INTE** sänka ner sladden, kontakterna eller huvudenheten i vatten eller annan vätska. Använd endast den medföljande lådan vid matlagning.
- 10 Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 11 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 12 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är i drift. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada apparaten eller få den att överhettas.
- 13 Innan du sätter i den borttagbara lådan i huvudenheten, se till att lådan och enheten är rena och torra genom att torka av dem 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 båt i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 15 Avsedd endast för användning på en bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 16 Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 17 Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera inte tillbehören i mikrovågsugn, brödrost, varmluftsgn, vanlig ugn eller på keramikhäll, elspis, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 18 Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.
- 19 Se **ALLTID** till att lådan är ordentligt stängd innan användning.
- 20 Använd **INTE** apparaten utan att den uttagbara lådan är på plats.
- 21 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.

- 22** Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** på för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 23** Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med 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** Rör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är mycket varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.
- 26** Extrem försiktighet måste vidtas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- 27** Spilld mat kan ge 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** Lådan och krispningsplattan blir extremt varma under tillagningens gång. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar lådan eller plattan från apparaten. Placera **ALLTID** lådan eller plattan på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 29** Placera **INTE** något av följande material i enheten: papper, kartong, plast, stekpåsar och liknande. De kan orsaka brand.
- 30** Yttersta försiktighet bör iakttas vid användning av behållare som är tillverkade av andra material än metall eller glas.
- 31** Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- 32** För att koppla bort enheten, vrid varje reglage tills enheten stängs av och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.
- 33** Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstöt.
- 34** Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 35** Apparaten kan användas av barn som är åtta år eller äldre, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de har stått under tillsyn eller fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
- 36** Låt inte barn leka med maskinen.
- 37** Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan övervakning.



Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras.



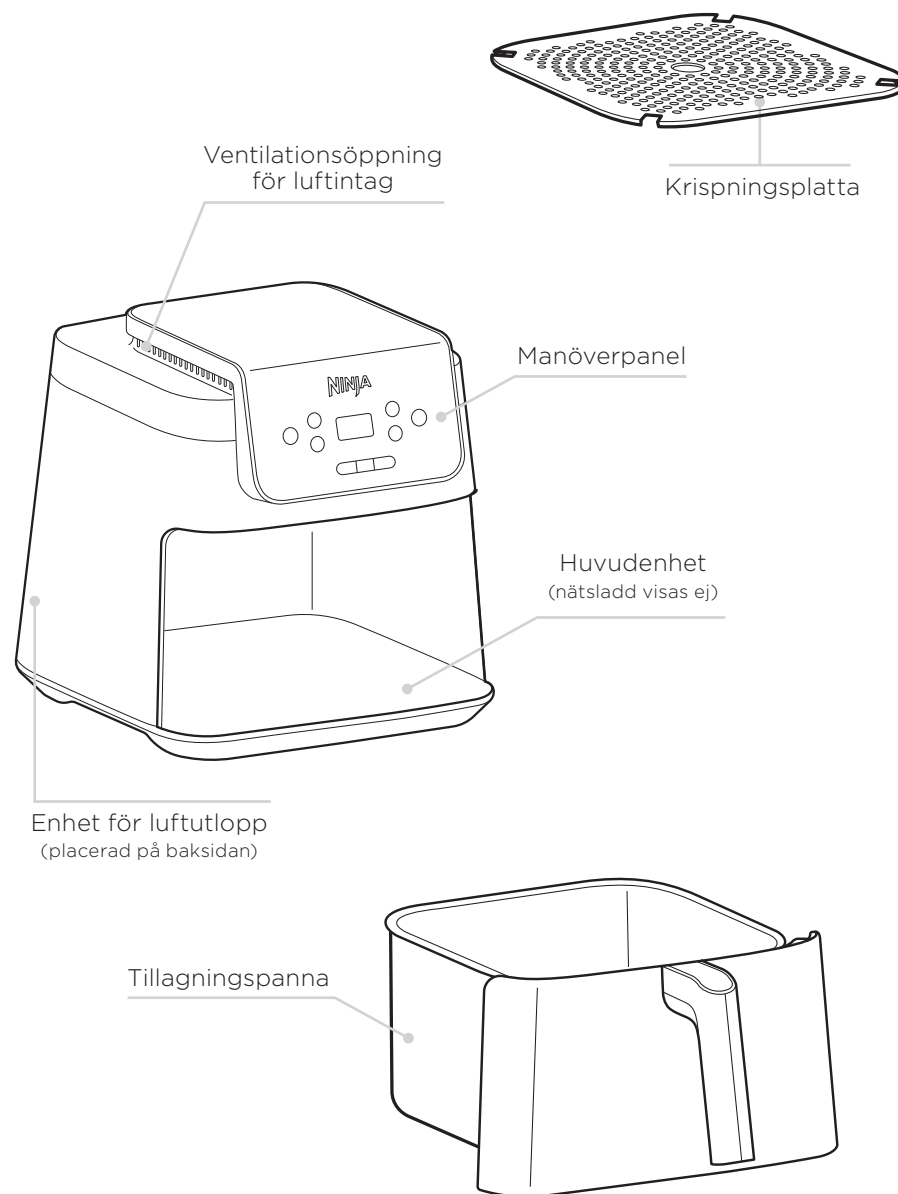
Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddande handskar för att undvika brännskador.



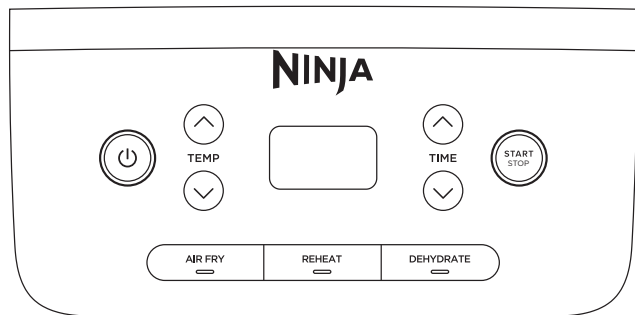
Endast inomhus- och hushållsbruk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR



För att beställa extradelar och tillbehör ska du besöka ninjakitchen.eu.



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.

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: När 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 för att losa upp resterna.
- 5 Luft- eller handdukstorka alla delar efter användning.

PRAKTISKA TIPS

- 1 För att få en jämn 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 innetemperatur. Plocka ut den är klar för att dvika att den tillagas för länge.

- **Varför stiger inte temperaturen mer?**
För alla funktioner är maxtemperaturen 210° C.
- **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 färgningstiden 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

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.

[illegible][illegible]



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 registrada 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