

# NINJA®

## Foodi®

### MAX

Dual Zone Air Fryer

Friteuse sans huile

Dual Zone

Dual Zone Heißluftfritteuse

Airfryer med to zoner

Freidora de aire de zona doble

Friggitrice ad aria a due zone

-kuumailmakeitin

# AF400EU

INSTRURCTIONS  
NOTICE D'UTILISATION  
ET GARANTIE NINJA  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
BRUGERVEJLEDNING  
INSTRUCCIONES  
ISTRUZIONI  
INSTRUCTIES  
INSTRUKSJONER  
OHJEET  
INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu



### REGISTRER DIT KØB



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scan QR-koden med en mobilenhed

### NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Købsdato: \_\_\_\_\_

(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

### TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V-, 50-60Hz

Watt: 2470W

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



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller folkesundheden fra askal 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.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>Vigtige sikkerhedsforanstaltninger</b> .....	<b>51</b>
<b>Dele</b> .....	<b>53</b>
<b>Lær din airfryer med to zoner at kende</b> .....	<b>54</b>
Funktionsknapper .....	54
Betjeningsknapper .....	54
<b>Inden første brug</b> .....	<b>54</b>
<b>Sådan bruger du din airfryer med to zoner</b> .....	<b>55</b>
Madlavning med DualZone-teknologi .....	55
Madlavning i en enkelt zone .....	57
Max Crisp (Maksimal Sprødhed) .....	57
Air Fry (Luftstegning) .....	58
Roast (Stegning) .....	59
Reheat (Genopvarm) .....	59
Dehydrate (Dehydrering) .....	60
Bake (Bagning) .....	60
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>61</b>
<b>Nyttige tips</b> .....	<b>61</b>
<b>Fejlfindingsguide</b> .....	<b>62</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>63</b>

# VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

## KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

Læs alle anvisningerne, før din **® Foodi®** airfryer med to zoner tages i brug.

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, herunder følgende:

## ⚠ ADVARSLER

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

- 21 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 22 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 23 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 24 Hvis apparatet udsender sort røg, skal du slukke øjeblikkeligt. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 25 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 26 Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i apparatet. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 27 Spildt mad kan forårsage 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 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 30 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.
- 31 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 32 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.



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



Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselsymbol ignoreres.

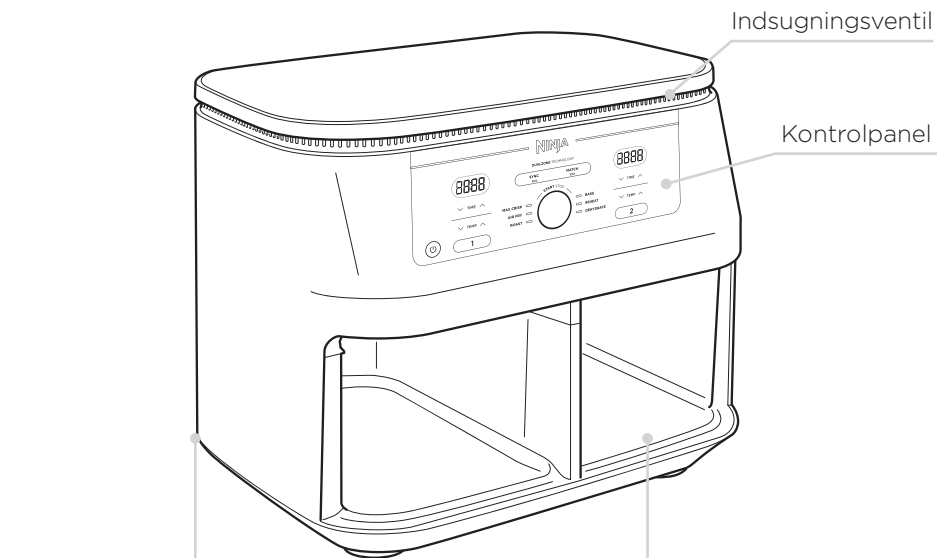


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.

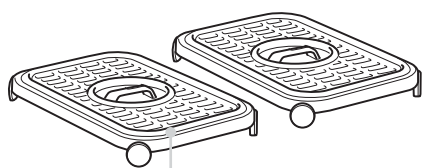


Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

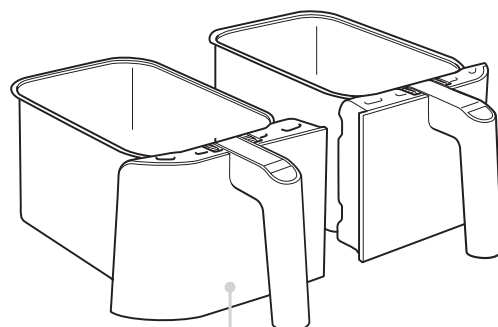
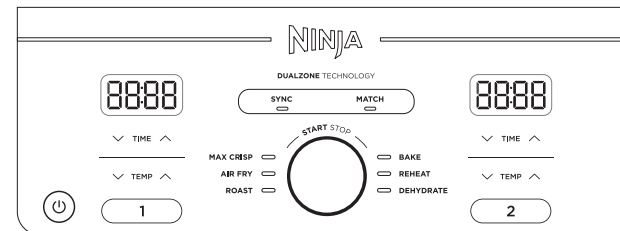
## GEM DISSE ANVISNINGER

Udluftningsenhed  
(placeret bagpå)

Hovedenhed



Non-Stick riste

Slip-let kurve  
(Opvaskemaskine)

Når du indstiller tiden, viser skærmen TT:MM.

### FUNKTIONSKNAPPER

#### MAX CRISP (Maksimal Sprødhed):

Bedst til frosnen mad såsom pomfritter og kyllingenuggets.

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

**ROAST (Stegning):** Brug den som stegeovn til mørkt kød med mere.

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

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

**BAKE (Bagning):** Skab sofistikeret bagværk og desserter.

### BETJENINGSKNAPPER

① Kontrollér udgangen for kurven til venstre (zone 1).

② Kontrollér udgangen for kurven til højre (zone 2).

**TEMP-pile:** Brug op- og nedpilene for at justere temperaturen både før og under tilberedning.

### INDEN FØRSTE BRUG


- 1 Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask slip-let-kurvene og ristene med varmt sæbevand, og skyl derefter og tør dem grundigt. Ristene er de **ENESTE** dele, der kan komme i opvaskemaskinen. For at forlænge levetiden for skufferne anbefaler vi håndvask. Vask **ALDRIG** hovedenheden i opvaskemaskinen.

**TID-pile:** Brug op- og nedpilene til at tilpasse tilberedningstiden i alle funktionerne før og under tilberedningscyklussen

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

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

**START/STOP-drejeknap:** Drej drejknappen fra side til side for at vælge den ønskede funktion. I løbet af tilberedningscyklussen, skal du trykke på drejknappen for START/STOP.

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

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

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

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR

## STARTVEJLEDNING TIL OPSKRIFTER OG MADLAVNINGSSKEMAER

### TILBEREDNING MED DUALZONE-TEKNOLOGI

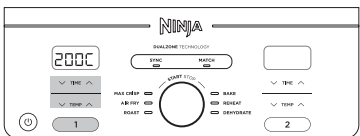
DualZone-teknologi anvender to madlavningszoner til at øge fleksibiliteten. Synkroniseringsfunktionen sikrer, at begge zoner, uanset forskellige tilberedningsindstillinger, vil være klar til at servere på samme tid.

Se side 57-60 for detaljerede instruktioner for hver funktion.

### SYNKRONISERING

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

- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Zone 1 vil forblive oplyst. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



- 3 Vælg zone 2 og derpå den ønskede tilberedningsfunktion med drejknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



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

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



**BEMÆRK:** Hvis du beslutter dig for, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er forbi, du kan **STANDSE EN ZONE**. Vælg zonen, tryk derefter på drejknappen for at sætte zonen på pause eller nulstille. Se side 57 for yderligere instruktioner.

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå "Slut" på skærmen.

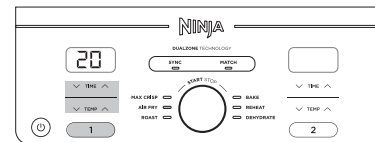


- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning. **PLACER IKKE** kurve oven på apparatet.

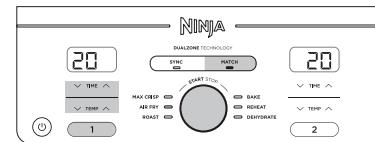
### MATCH

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

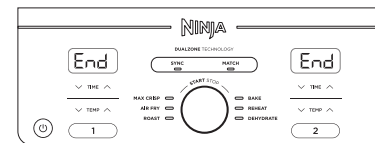
- 1 Læg ingredienser i kurvene, og indsæt kurvene i apparatet.
- 2 Zone 1 vil forblive oplyst. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion med drejknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen og brug TID-pilene til at indstille varigheden.



- 3 Tryk på knappen MATCH for at kopiere zone 1-indstillinger til zone 2. Tryk derefter på drejknappen for at begynde tilberedning i begge zoner.



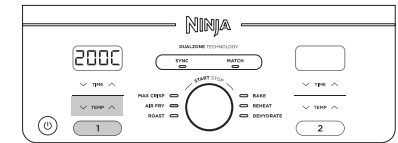
- 4 "Slut" vil vises på begge skærme, når tilberedningstiden slutter samtidig.



- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

### Start af begge zoner på samme tid, men slut på forskellige tidspunkter:

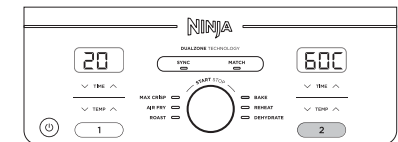
- 1 Vælg zone 1 og derpå den ønskede funktion med drejknappen. Brug TEMP-pilene til at indstille temperaturen.



- 2 Brug TID-pilene til at justere varigheden.



- 3 Vælg zone 2 og gentag trin 1 og 2.



- 4 Tryk på drejknappen for at starte tilberedning i begge zoner.



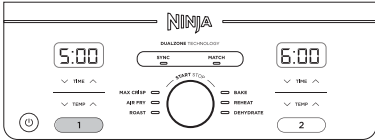
**BEMÆRK:** Hvis du beslutter dig for, at maden i en af zonerne er færdig, før tilberedningstiden er forbi, du kan **STANDSE EN ZONE**. Vælg den zone, og tryk derefter på START/STOP. Se side 57 for yderligere instruktioner.

- 5 Når maden er færdig i hver zone, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.
- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

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

- 1 Vælg den zone, du vil stoppe.



- 2 Tryk på START/STOP for at sætte afslutte tilberedningen.



- 3 "Slut" vil vises på skærmen. Madlavning vil fortsætte i den anden zone.



## PAUSERING AF MADLAVNING

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

## VED BRUG I SYNC eller MATCH-TILSTAND

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

**BEMÆRK:** Hvis en skuffe under tilberedningen fjernes i mere end 1 minut, slukkes enheden automatisk. Du skal omprogrammere hver zone for at genoptage tilberedningen.

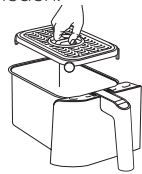
## TILBEREDNING I EN ENKELT ZONE

For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på ⏻ afbryderknappen.

### Max Crisp (maksimal sprødhed)

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

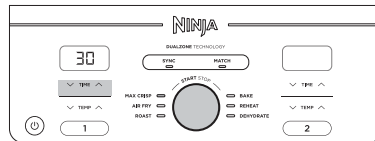
- 1 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg MAKSIMAL SPRØDHED..



- 3 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til 30 minutter. Tryk på drejknappen for at starte tilberedning.



- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vises på skærmen.

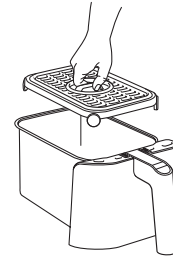


- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

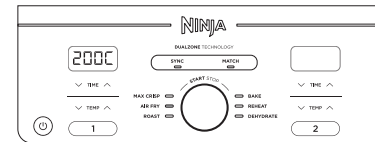
## Air Fry (luftfriture)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 200 °C.

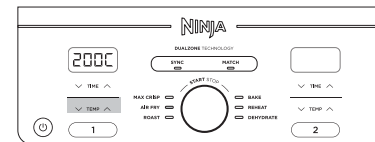
- 1 Installér risten i skuffen, anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt skuffen i enheden.



- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for skal zone 2 vælges). Vælg LUFTFRITURE med drejknappen.



- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.

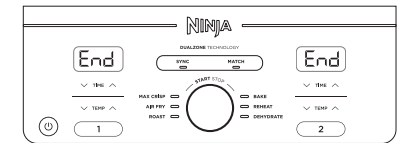


- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på drejknappen for at starte tilberedningen.



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

- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.



- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

# MADLAVNING I DIT LUFTFRITUREKAR - FORTS.

## Roast (stegning)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 190 °C.

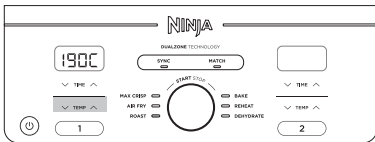
- 1 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), put ingredienser i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



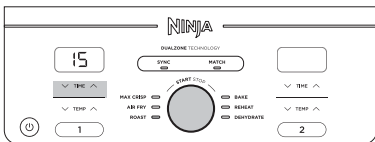
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for, skal zone 2 vælges). Væg STEG med drejknappen



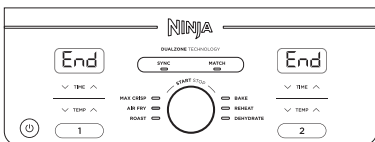
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på drejknappen for at starte tilberedningen.



- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.

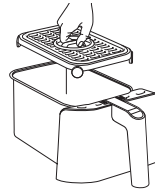


- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

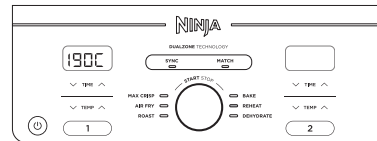
## Reheat (genopvarmning)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 170 °C.

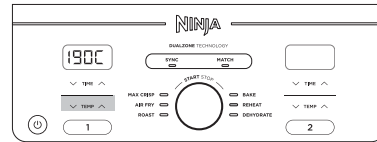
- 1 Sæt en rist ind i kurven (valgfri), anbring ingredienserne i skuffen, og indsæt så kurven i enheden.



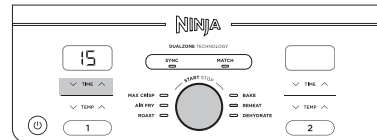
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for, skal zone 2 vælges). Væg GENOPVARM med drejknappen.



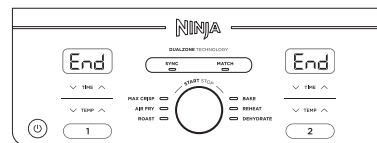
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i ét minuts-intervaller op til én time. Tryk på drejknappen for at genvarme.



- 5 Når genopvarmning er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.

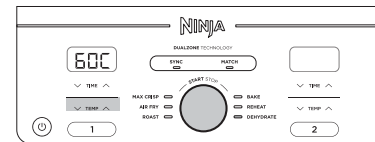


- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

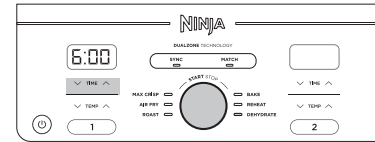
## Dehydrate (dehydrering)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 60 °C.

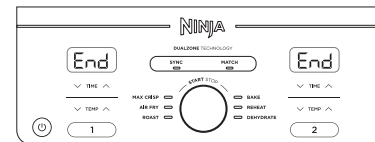
- 1 Læg et lag ingredienser i kurven. Sæt derefter risten ned i kurven oven på ingredienserne, og læg endnu et lag af ingredienser oven på risten.
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for, skal zone 2 vælges). Væg DEHYDRER med drejknappen. Standardtemperaturen vises på skærmen. Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 3 Brug TID-pilene til at indstille tiden i 15 minutters-intervaller op til 1-12 timer. Tryk på drejknappen for at starte dehydrering.



- 4 Når maden er færdig, bipper apparatet, og "Slut" vil vises på skærmen.



- 5 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

## Bake (bagning)

**BEMÆRK:** Temperaturen er forudindstillet til 160 °C.

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



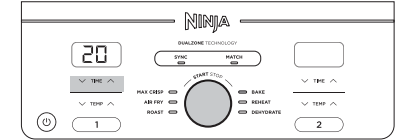
- 2 Apparatet vil som standard bruge zone 1 (for at bruge zone 2 i stedet for, skal zone 2 vælges). Væg BAG med drejknappen.



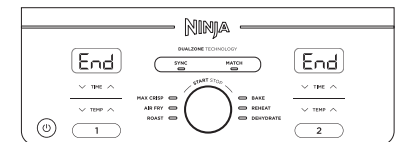
- 3 Brug TEMP-pilene til at indstille den ønskede temperatur.



- 4 Brug TID-pilene til at indstille tiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer. Tryk på drejknappen for at starte tilberedning.



- 5 Når maden er færdig, bipper apparatet, og der vil stå "Slut" på skærmen.



- 6 Fjern ingredienserne ved at hælde dem ud eller ved at bruge en ovnhandske eller en tang med gummibelægning.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Apparatet skal altid rengøres efter brug. Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er helt afkølet inden rengøring.

Del/tilbehør	Rengøringsmetode	Kan du tåle opvaskemaskine?
Hovedenhed	Brug en fugtig klud til at rengøre hovedenheden og kontrolpanelet <b>BEMÆRK:</b> Hovedenheden må <b>ALDRIG</b> komme i vand eller andre former for væske. Hovedenheden må <b>ALDRIG</b> komme i opvaskemaskinen.	Nej
Kurve og riste	Disse kan komme i opvaskemaskinen eller vaskes i hånden. Hvis de vaskes i hånden, skal alle dele lufttørres eller aftørres med et viskestykke efter brug. For at forlænge levetiden for kurvene anbefaler vi at vaske dem.	Ja

Hvis der sidder madrester fast i ristene eller kurvene, så sæt dem ned i vasken, fyld dem med varmt sæbevand, og lad dem stå i blød.

## NYTTIGE TIPS

- 1 For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Hvis ingredienserne ligger oven på hinanden, skal du ryste panden, når halvdelen af tiden er gået.
- 2 Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Vælg blot den zone, du vil tilpasse, og tryk på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen, og TID-pilene for tiden.
- 3 For at konvertere opskrifter fra din almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Kontrollér maden ofte, så du undgår, at den får for meget.
- 4 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.
- 5 Risten hæver ingredienserne i kurven, så luften cirkulerer under og rundt om dem, så din mad bliver sprød over det hele.
- 6 Når du har valgt en tilberedningsfunktion, kan du trykke på drejeknappen for at begynde tilberedningen med det samme. Enheden vil køre ved standardtemperatur og -tid.
- 7 For at opnå det bedste resultat med friske grøntsager og kartofler, skal du bruge mindst én spiseskefuld olie. Tilføj olie efter behov for at opnå den ønskede sprødhed.
- 8 For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Vi anbefaler, at du bruger et termometer, der viser temperaturen med det samme, så du nemt kan overvåge den indvendige temperatur på kød og fisk. Når tilberedningstiden er slut, skal du tage maden ud med det samme, så den ikke får for meget.
- 9 For at opnå det bedste resultat, skal du tage maden ud, når tilberedningstiden er slut, så den ikke får for meget.

## FEJLFINDING

- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger en enkelt zone?**  
Vælg den aktive zone, og tryk på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen og TID-pilene for tiden.
- **Hvordan justerer jeg temperaturen eller varigheden, når jeg bruger de to zoner?**  
Vælg den ønskede zone, og tryk på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen og TID-pilene for tiden.
- **Kræver apparatet ikke forvarmning?**  
Apparatet kræver ikke forvarmning.
- **Kan jeg tilberede forskellige fødevarer i hver zone uden at bekymre mig om krydskontaminering?**  
Ja, begge zoner er aflukkede med separate varmeelementer og faner.
- **Hvordan sætter jeg nedtællingen på pause?**  
Nedtællingstimeren sættes automatisk på pause, når du fjerner gryden fra apparatet. Genindsæt kurven inden for 2 minutter for at genoptage tilberedningen, eller enheden vil automatisk sluk.
- **Hvordan sætter jeg én af zonerne på pause eller stopper den, når jeg bruger begge zoner?**  
For at stoppe en zone skal du først trykke på zoneknappen og derefter trykke på drejeknappen. Stop begge zoner ved blot at trykke på drejeknappen.
- **Kan risten stilles på mit køkkenbord?**  
Risten bliver varm under tilberedningen. Pas på ved håndtering, og stil den kun på varmeresistente overflader.
- **Hvornår skal jeg bruge risten?**  
Brug risten, når du gerne vil have, at din mad skal være sprød. Risten hæver maden i kurven, så der kan komme luft ind under og omkring ingredienserne, så de tilberedes jævnt.
- **Hvorfor blev min mad ikke helt tilberedt?**  
Sørg for, at kurven sidder korrekt under tilberedning. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i lige lag på bunden af kurven. De må ikke ligge oven på hinanden. Ryst kurven for blande ingredienser for en ensartet sprødhed. Tilberedningstemperaturen og -tiden kan justeres på ethvert tidspunkt under tilberedningen. Tryk blot på TEMP-pilene for at tilpasse temperaturen og TID-pilene for tiden.
- **Hvorfor er min mad brændt på?**  
For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- **Hvorfor blæses nogle ingredienser rundt, når jeg luftsteger?**  
Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren i airfryeren. Brug cocktailpinde for at sikre løse, lette ingredienser, såsom den øverste skive brød i en sandwich.
- **Kan jeg luftstegede ingredienser med våd panering?**  
Ja, men du skal bruge den korrekte paneringsteknik. Det er vigtigt, at du først bruger mel, så æg og til sidst brødkrummer. Tryk paneringen godt fast på den panerede fødevarer, så krummer ikke vil blive blæst væk af fanen.
- **Hvorfor bipper apparatet?**  
Maden er tilberedt, eller det indikerer, at den anden zone har påbegyndt tilberedning.
- **Hvorfor blev skærmen sort?**  
Apparatet er i standbytilstand. Tryk på afbryder © knappen for at tænde apparatet igen.
- **Hvorfor er den en "E"-meddelelse på skærmen?**  
Apparatet fungerer ikke, som det skal. Du kan finde online-support på ninjakitchen.eu.



## TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Når du køber et produkt i Danmark som forbruger, har du fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "lovbestemte rettigheder"). Du kan gøre disse lovbestemte rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters ("produkter") kvalitet, at vi giver dig en yderligere fabriksgaranti på op til to år. Denne garanti gælder kun, hvis produktet købes i ny og ubrugt tilstand. Disse vilkår og betingelser gælder udelukkende vores garantier – dine lovbestemte rettigheder som køber påvirkes ikke. Bemærk venligst, at den 2-årige garanti er tilgængelig i alle EU-lande og i Storbritannien, hvis det ophører med at være et EU-land i garantiperioden.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garantier, som gives af SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("os", "vores" eller "vi"). Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem. Det samme gælder, hvis du har købt produktet direkte hos Ninja.

### Ninja\*-garantier

Et husholdningsapparat til køkkenet udgør en stor investering. Dit nye apparat skal fungere korrekt så længe som muligt. Garantien, der følger med apparatet, er vigtig at tage i betragtning, da den afspejler, hvor megen tiltro producenten har til produktet og fabrikkationskvaliteten.

Du kan finde online-support på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

- Modelnr.
- Serienummer (kun hvis tilgængeligt)
- Produktets købsdato (kvittering eller følgeseddel)

Hvis du vil registrere online, skal du gå til [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### VIGTIGT

- Garantien dækker dit produkt i 2 år fra og med købsdatoen.
- Behold altid kvitteringen. Hvis du får brug for at anvende din garanti, skal vi bruge kvitteringen til at bekræfte de oplysninger, du giver os. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, vil det gøre din garanti ugyldig.

### Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

Du kan finde flere oplysninger om vores fortrolighedspolitik på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

### Hvad dækker garantien?

Reparation eller udskiftning (efter Ninjas valg) af dit produkt, inklusive alle dele og alt arbejde i tilfælde af defekter i design, materialer og håndværksmæssig udførelse (inklusive transport- og forsendelsesomkostninger). Vores garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

### Hvad dækker garantien ikke?

- Normal slitage.
- Utilsigtet skade, fejl forårsaget af uforsigtig brug eller behandling, misbrug, forsømmelse, skødesløs betjening eller håndtering af køkkenapparatet, som ikke er i overensstemmelse med den Ninja\*-betjeningsvejledning, der fulgte med din maskine.
- Brug af køkkenapparatet til andre formål end normal husholdningsbrug.
- Brug af dele, der ikke er samlet eller installeret i overensstemmelse med brugsanvisningerne.
- Brug af dele og tilbehør, der ikke er originale Ninja\*-komponenter.
- Fejlinstallering (bortset fra når installeringen er udført af Ninja\*).
- Reparationer eller ændringer udført af andre end Ninja eller Ninjas repræsentanter, medmindre du kan dokumentere, at de reparationer eller ændringer, der er udført af andre, ikke er relaterede til den defekt, som du gør garantien gældende for.

### Hvad sker der, når garantien udløber?

Shark fremstiller ikke produkter, så de kun holder i begrænset tid. Vi ved, at vores kunder kan ønske at reparere deres støvsugere, efter at garantien er udløbet. I så fald du kan finde online-support på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

Ninja-dele og tilbehør er udviklet af de samme teknikere, der også har udviklet dit Ninja-køkkenapparat. Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, reservedele og tilbehør til alle Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Husk, at brug af uoriginale Ninja-dele kan gøre din fabriksgaranti ugyldig. Dine lovmæssige rettigheder påvirkes dog ikke.

**NOTES**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**NOTES**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## 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.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

## DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor. FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

## 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.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

## 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.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN 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.

FOODI et NINJA sont des marques déposées d'SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

## 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.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

**SharkNinja Europe Limited**  
**3150 Century Way**  
**Thorpe Park**  
**Leeds**  
**LS15 8ZB UK**  
**ninjakitchen.eu**

AF400EU\_Series\_IB\_MP\_210617\_Mv1

## 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.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 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.

FOODI og NINJA er registrert varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

## PORTUGUESE

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

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 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.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC:in rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 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.

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**c/o Regus Management GmbH**  
**Excellent Business Center 10**  
**+11/Stock Westhafenplatz 1**  
**60327 Frankfurt am Main, Germany**  
**ninjakitchen.eu**