

GARANTIEBEDINGUNGEN

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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. 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 SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja®-Garantie

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist die Garantie für Ihr Produkt für eine Dauer von zwei (2) Jahren ab dem Kaufdatum gültig.

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.

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.

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Air Fryer Max



REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 2000W

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



This marking indicates this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU.

 To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

CONTENTS

Important Safeguards	35
Parts & Accessories	37
Getting to Know Your Air Fryer	38
Function Buttons	38
Operating Buttons	38
Before First Use	38
Using the Cooking Functions	39
Max Crisp	39
Air Fry	40
Roast	41
Bake	42
Reheat	43
Dehydrate	44
Cleaning & Maintenance	45
Cleaning Your Air Fryer	45
Helpful Tips	45
Troubleshooting Guide	46
Product Registration	47

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY

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

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

⚠ WARNINGS

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children
- 3 To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- 4 Children shall not play with the appliance.
- 5 To prevent fire, **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric stovetop, or in a heated oven
- 6 **NEVER** use electrical socket below counter.
- 7 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 8 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 9 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the drawer provided.
- 10 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 11 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 12 **DO NOT** cover the air intake vent or air socket vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 13 Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 14 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 15 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 16 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 17 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 18 When using this appliance, provide at least 6 inches (15 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 19 **ALWAYS** ensure drawer is properly closed before operating.
- 20

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- 21 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking drawer installed.
- 22 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 23 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 24 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 25 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 26 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 27 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 28 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 29 The 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.
- 30 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 31 Unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 32 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 33 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



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



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

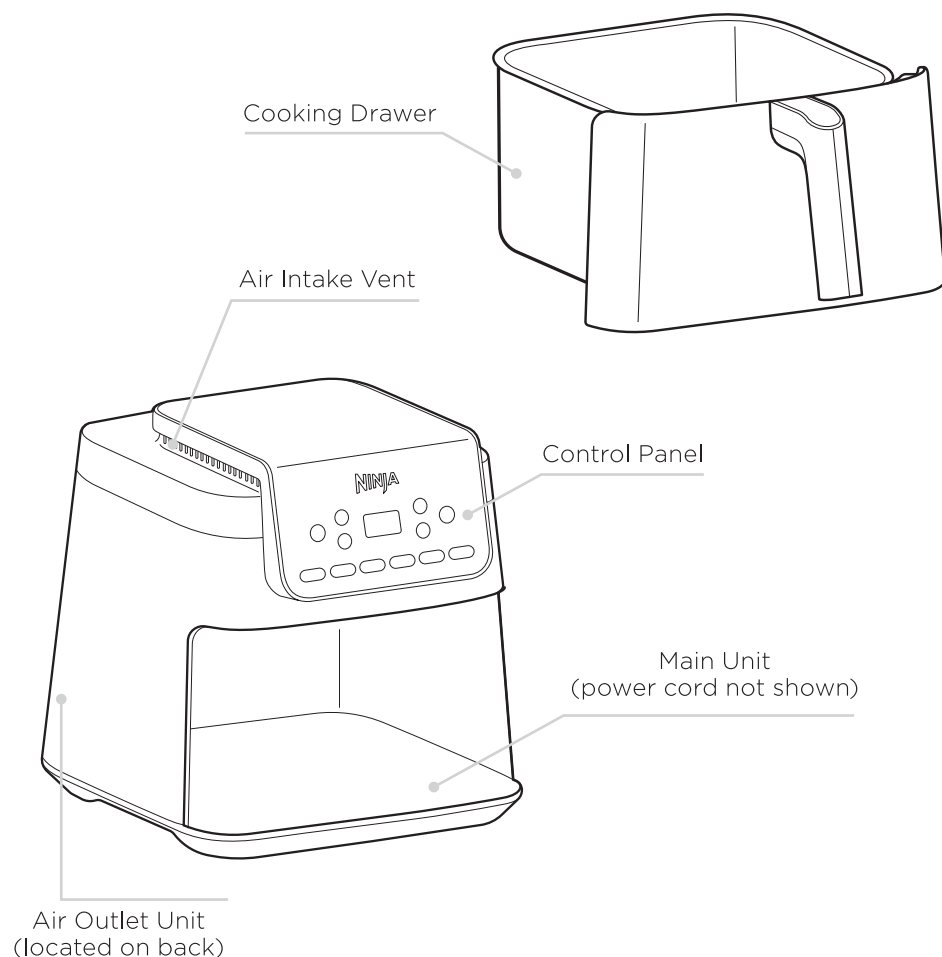


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

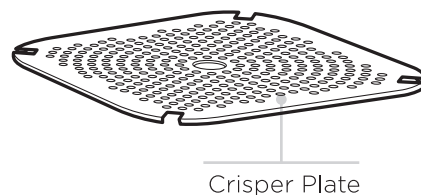
PARTS & ACCESSORIES



CRISPER PLATE POSITION

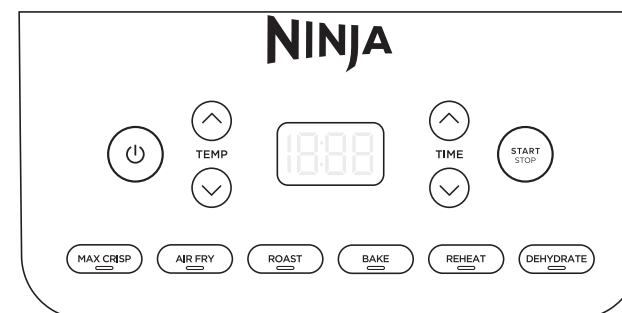
Upper Position: To place the Crisper Plate in the upper position of the drawer, make sure the cut outs are at the front and back of drawer.

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



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

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



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

FUNCTION BUTTONS

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

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

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

BAKE: Create tasty baked treats and desserts.

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

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

OPERATING BUTTONS

TEMP arrows: Use the up and down TEMP arrows to adjust the cook temperature in any function except **MAX CRISP** before or during cooking.

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

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

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

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

BEFORE FIRST USE

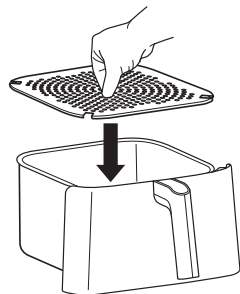
- 1 Remove and discard all packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the 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.

USING THE COOKING FUNCTIONS

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

MAX CRISP

- 1 Ensure the crisper plate is in the drawer.



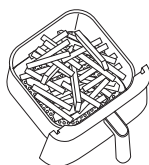
- 2 Press the **MAX CRISP** button. The default temperature setting will display. The temperature cannot be adjusted in the **MAX CRISP** function.



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



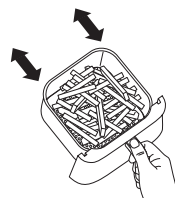
- 4 Add ingredients to the drawer. Insert the drawer in the unit.



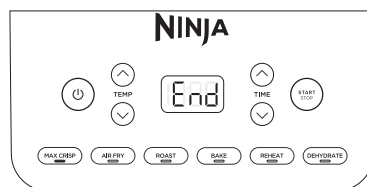
- 5 Press **START/STOP** to begin cooking.



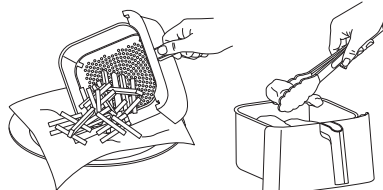
NOTE: To toss the ingredients during cooking, remove the drawer and shake back and forth. The unit will automatically pause when the drawer is removed. Reinsert the drawer and cooking will resume.



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

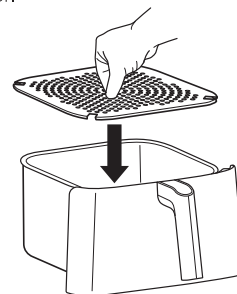


- 7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.

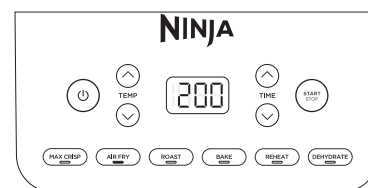


AIR FRY

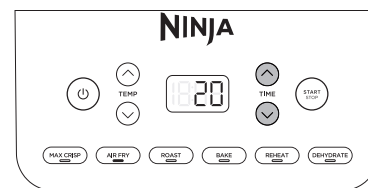
- 1 Ensure the crisper plate is in the drawer.



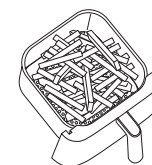
- 2 Press the **AIR FRY** button. The default temperature setting will display. Use the **TEMP** up and down arrow buttons to set your desired temperature.



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



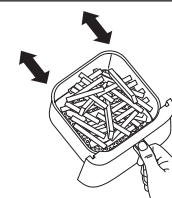
- 4 Add ingredients to the drawer. Insert the drawer in the unit.



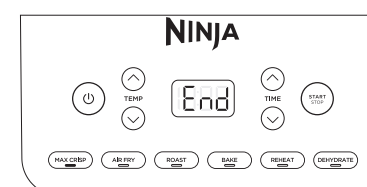
- 5 Press **START/STOP** to begin cooking.



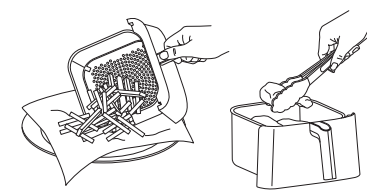
NOTE: To toss the ingredients during cooking, remove the drawer and shake back and forth. The unit will automatically pause when the drawer is removed. Reinsert the drawer and cooking will resume.



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



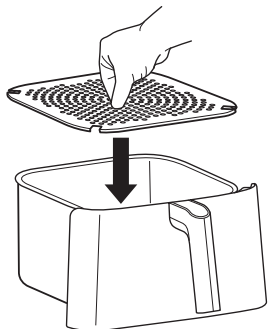
- 7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.



USING THE COOKING FUNCTIONS - CONT

ROAST

- 1 Ensure the crisper plate is inserted into the lower position in the drawer, if needed.



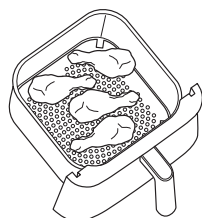
- 2 Press the **ROAST** button. The default temperature setting will display. Press the **TEMP** up and down arrow buttons to set your desired temperature.



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



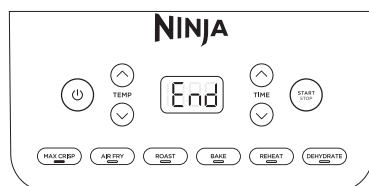
- 4 Add ingredients to the drawer. Insert the drawer in the unit.



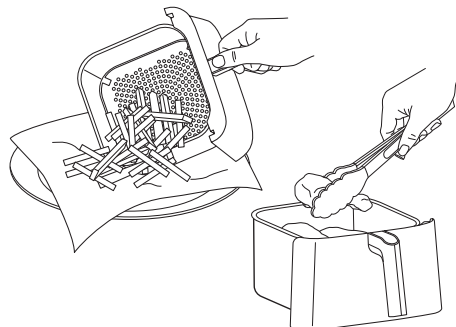
- 5 Press **START/STOP** to begin cooking.



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

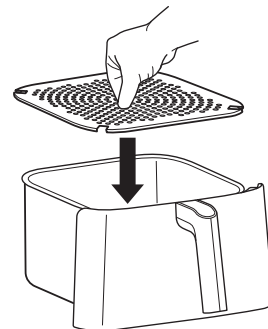


- 7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.



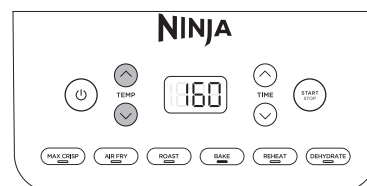
BAKE

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



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

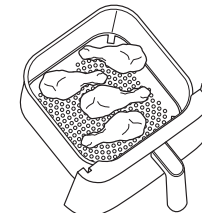
NOTE: To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature of the Air Fryer by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.



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



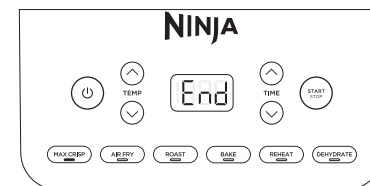
- 4 Add ingredients to the drawer. Insert the drawer in the unit.



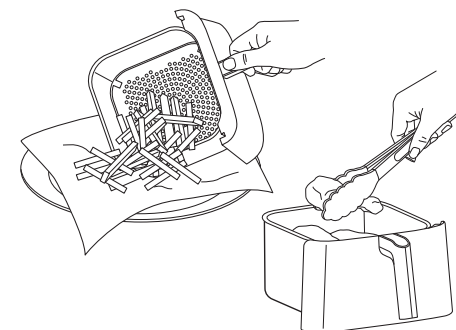
- 5 Press **START/STOP** to begin cooking.



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



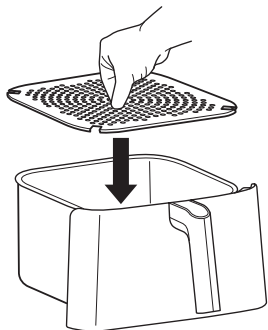
- 7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.



USING THE COOKING FUNCTIONS - CONT

REHEAT

- 1 Ensure the crisper plate is in the drawer.



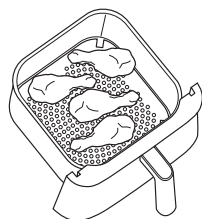
- 2 Press the **REHEAT** button. The default temperature setting will display. Press the **TEMP** up and down arrow buttons to set your desired temperature.



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



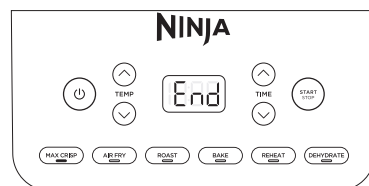
- 4 Add ingredients to the drawer. Insert the drawer in the unit.



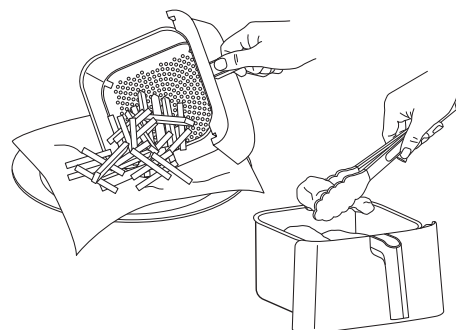
- 5 Press **START/STOP** to begin reheating.



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

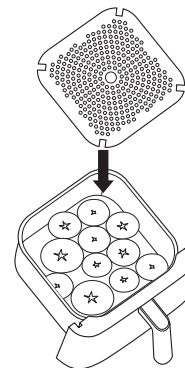


- 7 Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped tongs/utensils.

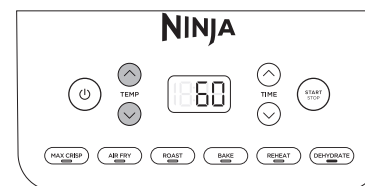


DEHYDRATE

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

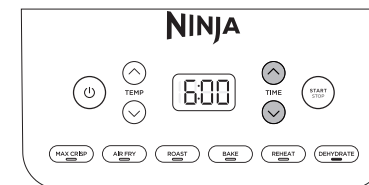


NOTE: You can increase your dehydrating capacity with the mid-level rack. If the rack is not included with your model, it is available for purchase at ninjakitchen.eu.

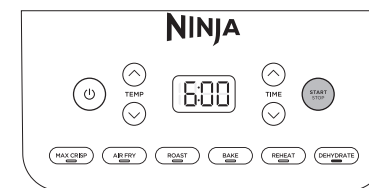


- 2 Insert the drawer in the unit.
- 3 Press the **DEHYDRATE** button. The default temperature will display. Use the **TEMP** up and down arrow buttons to set your desired temperature.

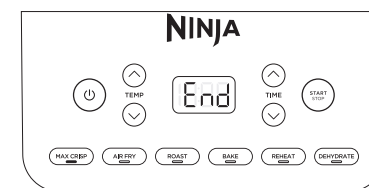
- 4 Press the **TIME** up and down arrow buttons to set your desired dehydrating time.



- 5 Press **START/STOP** to start dehydrating.



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



CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning Your Air Fryer

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

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
- 2 To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. Do not use a scouring pad.

- 3 The drawer and crisper plate can be washed in the dishwasher.
- 4 If food residue is stuck on the crisper plate or pan, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.
- 5 Air-dry or towel-dry all parts after use.

HELPFUL TIPS

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the pan with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
- 2 Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press the up and down **TIME** or **TEMP** arrows to adjust the time or temperature.
- 3 To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature of the Air Fryer by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
- 4 We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.
- 5 Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
- 6 The crisper plate elevates ingredients in the pan so air can circulate under and around them for even, crisp results.
- 7 After a cooking function is selected, you can press the **START/STOP** button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- 8 For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- 9 For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- 10 For best results, check progress throughout cooking, and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor internal temperature of foods. After the cook time is complete, remove food immediately to avoid overcooking.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **Why won't the temperature go any higher?**
The max temperature is 240°C for **MAX CRISP**. The max temperature is 210°C for all other functions.
- **When should I use Max Crisp instead of Air Fry?**
For best results, use **MAX CRISP** when cooking prepackaged frozen foods such as french fries or chicken nuggets.
- **Do I need to defrost frozen foods before air frying?**
It depends on the food. Follow package instructions.
- **How do I pause the countdown?**
The countdown timer will pause automatically when you remove the drawer from the unit. Pressing **START/STOP** during cooking will stop the cooking function and reset the timer.
- **Is the drawer safe to put on my worktop?**
The drawer will heat during cooking. Use caution when handling, and place on heat-safe surfaces only.
- **How do I know when to use the crisper plate?**
Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under it to cook ingredients evenly.
- **My food didn't cook.**
Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake to toss loose ingredients for consistent crispiness. Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply use the **TEMP** arrows to adjust the temperature or the **TIME** arrows to adjust the time.
- **My food is over-cooked.**
For best results, check progress throughout cooking, and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **Why do some ingredients blow around when air frying?**
Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
- **Can I air fry fresh battered ingredients?**
Yes, but use the proper breaded coating technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Be sure to press the bread crumbs onto the food so they stick in place. Loose coating may be blown off by the unit's powerful fan.
- **The unit is beeping.**
Your food is done cooking.
- **The screen went black.**
The unit is in standby mode. Press the power button to turn it back on.
- **An "E" message appears on display screen.**
The unit is not functioning properly. You can find online support at ninjakitchen.eu.

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Germany) (“us”, “our” or “we”). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

Ninja® Guarantees

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

You'll find online support at www.ninjakitchen.eu.

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

PRODUCT REGISTRATION

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

GRACIAS**POR COMPRAR LA NINJA® FREIDORA DE AIRE MAX****REGISTRE SU PRODUCTO**
 ninjakitchen.eu/register-guarantee
 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil.
REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

(guarde el comprobante):

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2000W

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.

ÍNDICE

Salvaguardas importantes	51
Piezas y accesorios	53
Composición de la freidora de aire	54
Botones de función	54
Botones de funcionamiento	54
Antes del primer uso	54
Uso de las funciones de cocción	55
Max Crisp (Gratinado Máximo)	55
Air Fry (Freír Con Aire)	55
Roast (Asar)	57
Bake (Hornear)	58
Reheat (Recalentar)	59
Dehydrate (Deshidratar)	60
Limpieza y mantenimiento	61
Limpieza de la freidora de aire	61
Consejos útiles	61
Guía de resolución de problemas	62
Registro del producto	63

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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

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

⚠ ADVERTENCIA

- 1 Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos si están bajo supervisión o si han recibido instrucciones para utilizar el aparato en condiciones de seguridad y entienden los riesgos asociados.
- 2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de ocho años. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Vigile atentamente a los niños cuando utilice el aparato cerca de ellos.
- 3 Con el fin de evitar el riesgo de ahogamiento en menores, retire y deseche la cubierta protectora acoplada al enchufe macho de este aparato.
- 4 Los niños no deben jugar con este aparato.
- 5 **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- 6 No utilice **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera.
- 7 **NO** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 8 **NO** utilice alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 9 Para proteger frente a descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine únicamente en la olla suministrada o en cualquier recipiente recomendado por SharkNinja que vaya insertado en dicha olla.
- 10 Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presenta desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- 11 Asegúrese **EN TODO MOMENTO** de que el aparato esté ensamblado adecuadamente antes de usarlo.
- 12 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- 13 Antes de colocar la olla extraíble con revestimiento en la unidad principal, asegúrese de que la olla y la unidad estén limpias y secas limpiándolas con un paño suave.
- 14 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos al declarado por el fabricante. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 15 El aparato está concebido para su uso exclusivo sobre encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.
- 16 Durante el funcionamiento del aparato, **NO** lo coloque cerca del borde de la encimera.
- 17 **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja. No coloque accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de inducción, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

- 18 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.
- 19 Asegúrese **EN TODO MOMENTO** de que la cesta esté debidamente cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato.
- 20 **NO** utilice el aparato sin que se haya colocado en su sitio la olla con revestimiento extraíble.
- 21 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 22 Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene los recipientes en exceso cuando vaya a proceder a la cocción; de lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o la condiciones de seguridad con que utilizar el aparato podrían verse afectadas.
- 23 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el endimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 24 En caso de que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.
- 25 **NO** toque las superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **EN TODO MOMENTO** salvamanteles o manoplas de cocina.
- 26 Extreme las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.
- 27 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 28 La olla y el plato pueden alcanzar altas temperaturas durante la cocción. Evite tocar la cesta o el plato al extraerlos del aparato. Una vez que los haya extraído, colóquelos **EN TODO MOMENTO** sobre una superficie resistente al calor. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 29 Los niños no deberán limpiar el aparato ni hacer el mantenimiento de usuario de este a menos que sean mayores de ocho años y hagan ambas tareas bajo supervisión.
- 30 Desenchufe el aparato después de cada uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o quitar piezas y guardarlo.
- 31 **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 32 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.



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



Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.

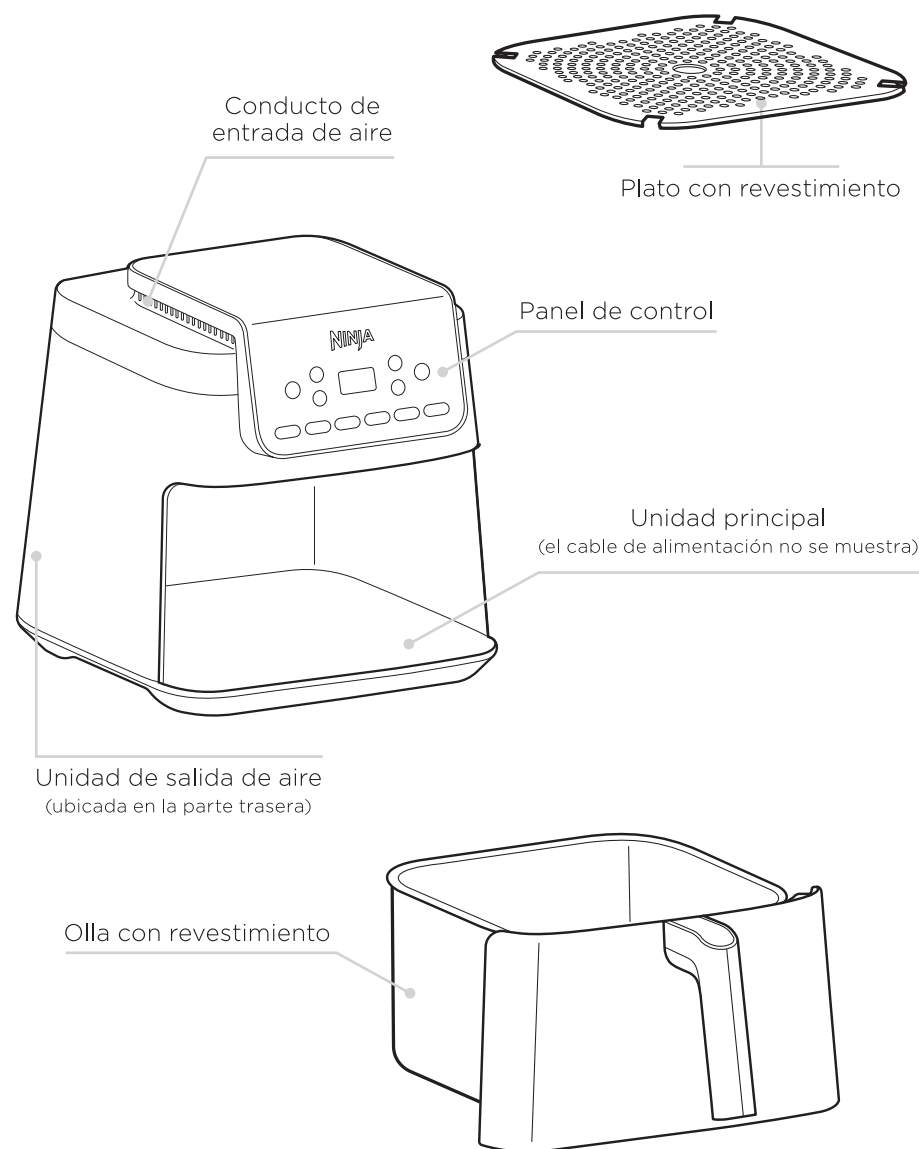


Procure evitar el contacto con superficies calientes. Protégase siempre las manos para evitar quemarse.



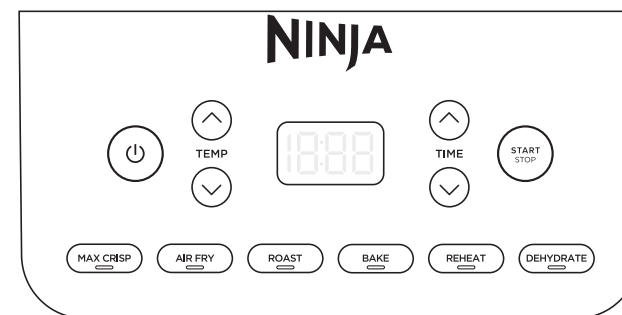
Solo para uso doméstico y en interiores.

PIEZAS Y ACCESORIOS



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

COMPOSICIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE



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

BOTONES DE FUNCIÓN

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

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

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

BAKE: (Hornear) Para hornear dulces y postres deliciosos.

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

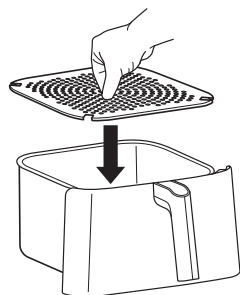
- 1 Retire de la unidad todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva y deséchelos.
- 2 Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas 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.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

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

MAX CRISP (Gratinado Máximo)

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



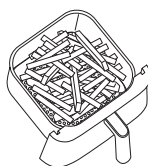
- 2 Presione el botón **MAX CRISP**. Se mostrará el ajuste de temperatura predeterminado. La temperatura no puede cambiarse en la función **MAX CRISP**.



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



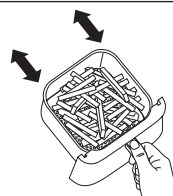
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



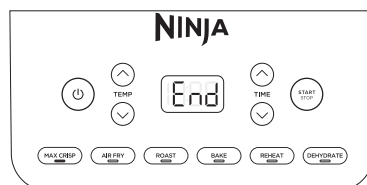
- 5 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción.



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



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

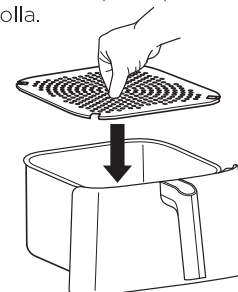


- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



AIR FRY (Freír Con Aire)

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



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

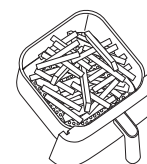


- 3 Ayudándose de los botones **TIME** (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de cocción que prefiera.

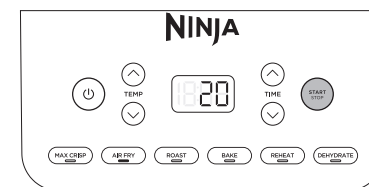


NOTA: Para obtener mejores resultados, deje que la unidad se precaliente durante tres minutos antes incorporar los ingredientes.

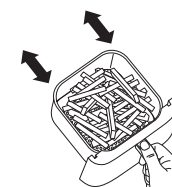
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



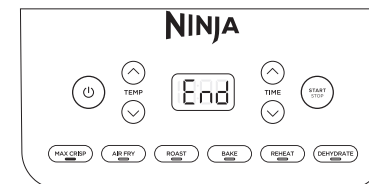
- 5 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción.



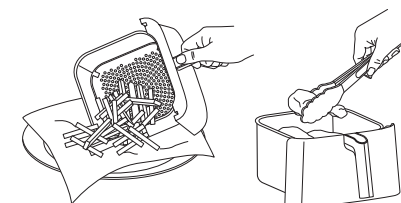
NOTA: Para remover los ingredientes durante la cocción, extraiga la olla y muévela de un lado para otro. La unidad se detendrá de forma automática cuando se retire la olla. Vuelva a insertar la olla para reanudar la cocción.



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



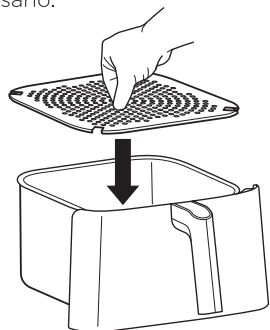
- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

ROAST (Asar)

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



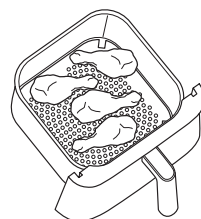
- 2 Pulse el botón **ROAST**. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones **TEMP** (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.



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



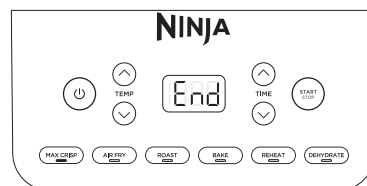
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



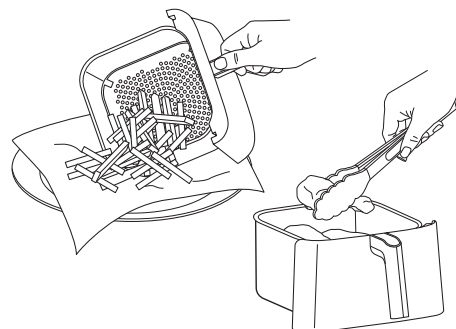
- 5 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción.



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

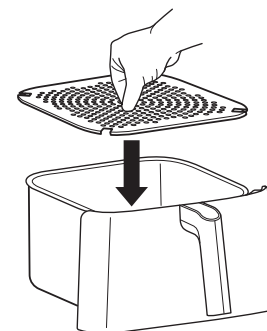


- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



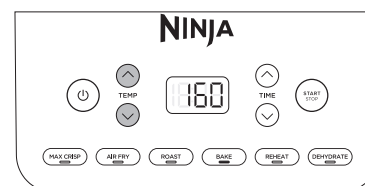
BAKE (Hornear)

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



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

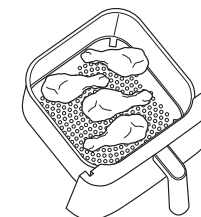
NOTA: Para convertir recetas de horno convencional, reduzca 10 °C la temperatura de la freidora de aire. Vigile la comida con frecuencia para evitar que se pase de cocción.



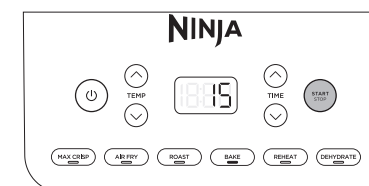
- 3 Ayudándose de los botones **TIME** (tiempo) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca el tiempo de cocción que prefiera.



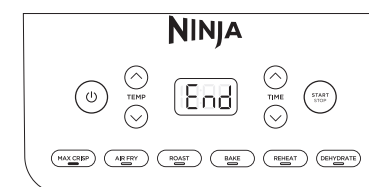
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



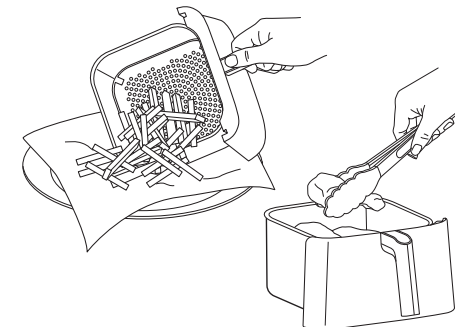
- 5 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción.



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



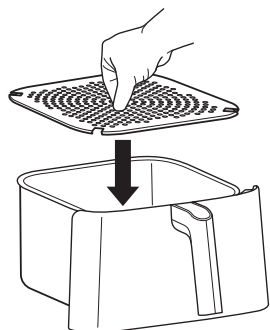
- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.



USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

REHEAT (Recalentar)

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



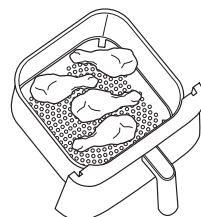
- 2 Pulse el botón **REHEAT**. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones **TEMP** (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.



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



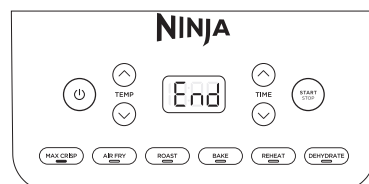
- 4 Incorpore los ingredientes a la olla. Inserte la olla en la unidad.



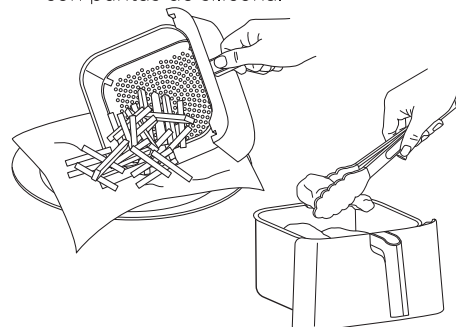
- 5 Pulse **START/STOP** (inicio/parada) para recalentar.



- 6 Cuando el recalentamiento haya finalizado, la unidad emitirá una señal y aparecerá la palabra <<END>> (terminado) en la pantalla del panel de control.

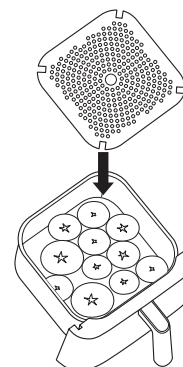


- 7 Saque los ingredientes de la olla vertiéndolos en otro recipiente o utilizando manoplas de horno o pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

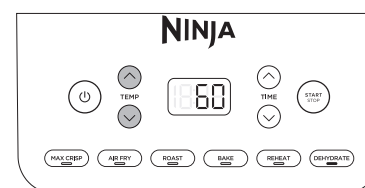


DEHYDRATE (Deshidratar)

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

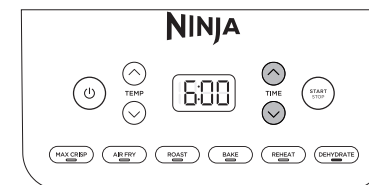


NOTA: Es posible incrementar la capacidad de deshidratación con la bandeja de múltiples niveles. Si la bandeja no viene incluida con su modelo, podrá comprarla en ninjakitchen.eu

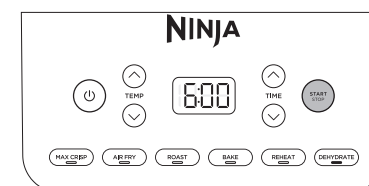


- 2 Inserte la olla en la unidad.
- 3 Pulse el botón **DEHYDRATE**. El ajuste de temperatura predeterminado se visualiza. Ayudándose de los botones **TEMP** (temperatura) con las flechas hacia arriba y hacia abajo, establezca la temperatura que prefiera.

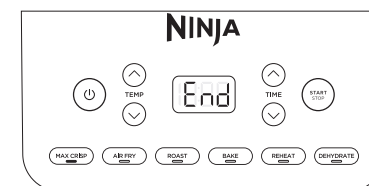
- 4 Pulse los botones de flechas hacia arriba y hacia abajo de **TIME** para elegir el tiempo de deshidratación.



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



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



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de su freidora de aire

NOTE: NO sumerja la unidad en agua o en cualquier otro 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.

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 mas cantidad de aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefiera.
- 10 Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Recomendamos utilizar un termómetro 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.
- 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.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **¿Por qué no sube más la temperatura en la unidad?**
La temperatura máxima es de 240 °C para **MAX CRISP**. La temperatura máxima es 210 °C para el resto de las funciones.
- **¿Cuándo debo utilizar Max Crisp en lugar de Air Fry?**
Para obtener mejores resultados, utilice **MAX CRISP** cuando cocine congelados preenvasados, como patatas fritas o nuggets de pollo.
- **¿Hay que descongelar comida congelada antes de 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.