

# NINJA

MO201EU

INSTRUKTIONER

## NINJA ELEKTRISKA PIZZA- OCH AIR FRY-UGN FÖR PIZZA I HANTVERKSSTIL



ninjakitchen.eu

# TACK

för ditt köp av Ninja elektriska pizza- och air fry-ugn för pizza i hantverksstil

---



**SKANNA HÄR**  
för tillbehör och  
instruktionsvideor.

## REGISTRERA DITT KÖP



[ninjakitchen.eu/registerguarantee](https://ninjakitchen.eu/registerguarantee)



Skanna QR-koden med mobil enhet

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V, 50–60 Hz

Effekt: 1 760 W

## SPARA DENNA INFORMATION

Modellnummer: \_\_\_\_\_

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

Inköpsdatum: \_\_\_\_\_  
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: \_\_\_\_\_



## NINJA ELEKTRISKA PIZZA- OCH AIR FRY-UGN FÖR PIZZA I HANTVERKSSTIL MO200-serien | Bruksanvisning



# VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENBART FÖR UTMOSHUSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING



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



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



Undvik kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.

## ⚠ VARNING

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till elektriska stötar, brand eller brännskador som kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

- 1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras omedelbart vid uppackning.
- 2 Använd **INTE** denna apparat till något annat än dess avsedda ändamål.
- 3 Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 4 Använd **INTE** inomhus. Denna ugn är designad **ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTMOMHUS** i ett välventilerat utrymme. Om den används under tak kan giftiga ångor, inklusive kolmonoxid, ansamlas och orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- 5 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med detta.
- 6 För att undvika skador på egendom från flamma eller värme, håll ett minsta avstånd på 92 cm från baksidan, sidor och från toppen till väggar, räcken eller andra brännbara konstruktioner.
- 7 Se till att ytan är jämn, stabil, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten av ytan som ugnen är placerad på under drift.
- 8 Var försiktig när du öppnar ugnen för att undvika brännskador. Öppna **ALLTID** luckan delvis innan den öppnas helt för att kontrollera om det finns några flammor, eftersom vissa livsmedel kan orsaka ett fett, oljor eller fett stänker och skapar flammor eller lågor.
- 9 Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. Förvara dammsugaren och dess nätsladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** apparaten rengöras eller underhållas av barn.
- 10 Apparaten ska försörjas via en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell restström som inte överstiger 30 mA. Apparaten ska anslutas till ett jordat uttag.
- 11 Anslut endast denna apparat till kretsar som är märkta för dess effektbehov och minst 16 ampere för att förhindra överbelastning av kretsar, eventuellt skada på apparaten och brandfaror.
- 12 En kort nätsladd medföljer för att minska risken för att barn griper tag i sladden eller fastnar i den och för att minska risken för att individer snubblar över en längre sladd. Längre löstlagbara nätsladd eller förlängningssladdar finns tillgängliga och kan användas om försiktighet iakttas vid användningen.
- 13 För att undvika personskador och brännskador låt svalna innan du rengör, demonterar, sätter i eller tar bort delar och förvaring.
- 14 Rör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är mycket varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytllappar eller grillvantar och tillgängliga handtag och knoppar. Rekommenderad användning av redskap med långt handtag för att tillsätta eller ta bort ingredienser.
- 15 Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning. Ugnen blir extremt varm under tillagningen. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar tillbehöret från apparaten. Undvik brännskador eller personskador genom att **ALLTID** vara försiktig när du använder produkten. Vi rekommenderar användning av redskap med långa handtag och skyddande grytllappar eller isolerade ugnshandskar.
- 16 Se **ALLTID** till att ugnen är helt sval innan du släpper och tar bort kokplattorna eller flyttar för att undvika brännskador eller personskador.
- 17 Håll strömkabelanslutningen torr och borta från marken för att skydda mot elektriska stötar. Sänk **INTE** ner sladd, kontakter, eller huvudenhetens hölje i vatten eller annan vätska.
- 18 Placera **INTE** apparaten på platser där sladden kan hänga över bordskanter eller bänkar där barn kan dra i dem eller snubbla över dem.
- 19 Placera **INTE** apparaten på platser där sladden kan komma i kontakt med heta ytor.

# VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

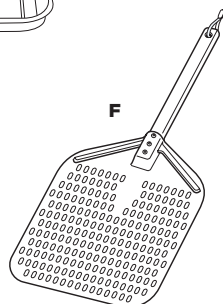
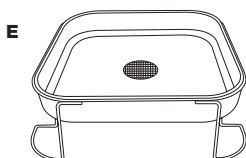
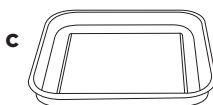
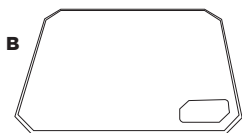
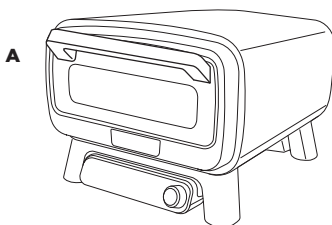
ENBART FÖR UTMOSHUSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

- 20** Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 21** Använd endast rekommenderade tillbehör som medföljer denna apparat eller godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör eller accessoarer som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.
- 22** Innan du placerar något tillbehör i ugnen, se till att den är ren och torr.
- 23** Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 24** Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppet när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada apparaten eller få den att överhettas.
- 25** Placera **INTE** någonting ovanpå produkten när locket är stängt vid förvaring.
- 26** Använd **INTE** den här apparaten för fritering
- 27** I händelse av en fettbrand eller att enheten avger svart rök ska den omedelbart kopplas ur. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 28** Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att förhindra eventuell sjukdom, använd **ALLTID** en extern mattermometer för att kontrollera att din mat är tillagad till de rekommenderade temperaturerna.
- 29** Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 30** För att koppla från, tryck på strömknappen för att stänga av enheten, dra sedan ur kontakten från uttaget när den inte används och innan rengöring.
- 31** Rengör **INTE** denna produkt med vattenspray eller liknande.
- 32** Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan lossna och komma i kontakt med strömledande delar, vilket innebär risk för elektriska stötar.
- 33** Förvara inomhus när den inte används under långa perioder.
- 34** Förvara utom räckhåll för barn.
- 35** **UNDVIK** att ugnen utsätts för väderförhållanden utan överdrag. Använd **ALLTID** ugnsfodralet när den förvaras utomhus.
- 36** Var försiktig när du öppnar ugnen för att undvika brännskador. Öppna **ALLTID** luckan delvis innan du öppnar den helt för att kontrollera eventuell uppfламning eftersom vissa livsmedel kan få fett, olja eller fett att spruta och skapa ge upphov till uppfламning eller eld.
- 37** Använd **INTE** use oljor/fetter som smör, olivolja och margarin när du tillagar över 260 °C för att undvika risken för rök och egendomsskada på grund av rök.
- 38** Var **ALLTID** försiktig vid hantering av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Användning av redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande ugnshandskar rekommenderas.
- 39** Förvara dammsugaren och dess nätsladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** apparaten användas nära, rengöras eller underhållas av barn. Noggrann uppsikt krävs när dammsugaren används i närheten av barn.
- 40** Använd **INTE** apparaten utan tillbehörsramen med en stekpanna, bricka eller pizzasten från Ninja monterad. Inspektera apparaten och nätsladden med jämna mellanrum. Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.

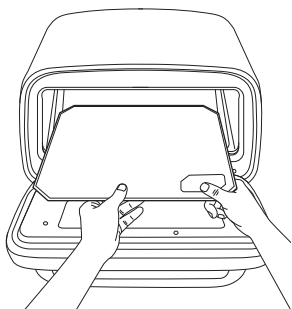
## SPARA DESSA INSTRUKTIONER.

## DELAR OCH TILLBEHÖR

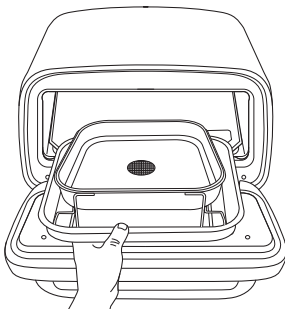
- A Monterad huvudenhet (strömkabel visas ej)
- B Pizzasten
- C Bakplåt
- D Överdrag (medföljer inte alla modeller)
- E Luftfrityrkorg
- F Pizzaspade



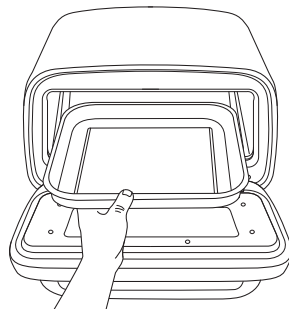
## MONTERADE TILLBEHÖR



**Pizzasten:** Placera pizzasten i ugnen och se till att den sitter platt och inom spåren. Inga andra tillbehör får någonsin placeras under stenen förutom vid förvaring.



**Luftfrityrkorg:** Placera alltid luftfrityrkorgen inuti bakplåten vid användning i ugnen för att fånga upp eventuellt fett och rester.



**Bakplåt:** Placera bakplåten i ugnen och se till att den sitter platt och inom spåren. Se först till att pizzastenen är ren innan du placerar bakplåten på pizzastenen.

# FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

**VIKTIGT:** Ta bort alla förpackningar, tejp och kiseldioxidpaket från ugnen.

- 1 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 2 Rengör bakplåten och luftfrityrkorgen i varmt tvålatten. Skölj och torka noggrant.
- 3 Använd **INTE** slipande borstar eller svampar på kokytan. Skada på beläggningen kan uppstå.

**OBS!** Blöt **INTE** pizzastenen och ställ den inte i diskmaskinen. Placera den i ugnen när du har tagit ut all förpackning.

**OBS!** Vi rekommenderar att alla tillbehör placeras i ugnen och att den körs på BAKE (BAKA) med 250 °C i 20 minuter utan att någon mat läggs in. På så sätt får du bort eventuella matrester. Detta är helt säkert och påverkar inte ugnens eller tillbehörens prestanda negativt.

## FÖRLÄNGNINGSSLADD

Om du använder en förlängningssladd, se till att den är lämplig för användning utomhus med utomhusapparater. Användning av felaktig sladd kan leda till att sladden överhettas, smälter och/eller spänningsfall. Ett spänningsfall kan öka förvärmningstiderna och påverka tillagningsresultat och/eller tillagningstider.

## GLASLUCKA

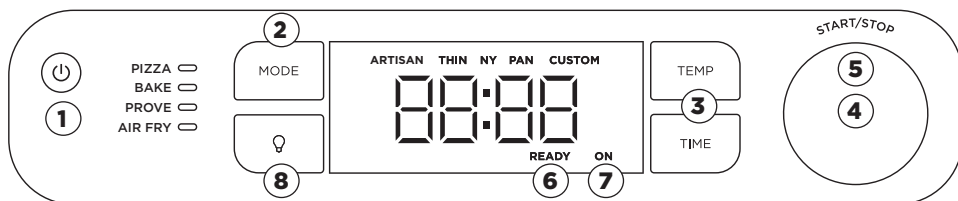
Vänta tills ugnen svalnat helt innan du rengör glasluckan. Du kan avlägsna fett med hjälp av hushållspapper eller en torr trasa. För mer grundlig rengöring rekommenderar vi varmt tvålatten men se till att ugnen är helt torr innan du sätter på den igen.

# FÖRVÄRMNINGSTEMPERATURER- OCH TIDER

**OBS!** Att öppna luckan och använda förlängningssladdar kan förlänga förvärmningstiden. Se till att använda en förlängningssladd som är avsedd för utomhusbruk.

| TEMP (TEMPERATUR) | TIME (TID)    |
|-------------------|---------------|
| 150°C-200°C       | 5-7 minuter   |
| 200°C-250°C       | 7-10 minuter  |
| 250°C-300°C       | 10-15 minuter |
| 300°C-375°C       | 15-25 minuter |

# TA REDA PÅ MER OM NINJA ELEKTRISKA PIZZA- OCH AIR FRY-UGN FÖR PIZZA I HANTVERKSSTIL



**OBS!** Funktionerna kan variera beroende på modell.

## FUNKTIONER

**PIZZA (PIZZA):** Gör dina favoritpizzor hemma från färska till frysta

**Artisan (Hantverksstil)** – Pizzor i hantverksstil är gyllenbruna på utsidan av den tunna, krispiga skorpan och är staplade med färsk mozzarellaost.

**Thin (Tunn)** – En tunnare skorpa stöder en nypa av tunt skivade ingredienser som tillagas snabbt.

**Pan (Pan-pizza)** – En tjockare skorpa och användning av en djup panna innebär att du kan stapla på dina ingredienser eftersom den bakar längre än med en tunn skorpa.

**New York Style (New York)** – Tunnare skorpa med massor av mozzarellaost med låg fukthalt på toppen. Osten sträcker sig nära kanten av degen och lämnar ungefär 2,5 cm exponerad för att hantera skivan medan du äter.

**Custom (Anpassad)** – Använd en skorpa i din favoritstil och lägg till dina favoritingredienser för att skapa din egen anpassade pizza.

**BAKE (BAKA):** Skapa bakverk med krispiga skorpor och fluffigt inandöme.

**PROVE (JÄSA):** Skapa den perfekta miljön för deg att jäsa och förbättra intensifieringen av smaker och degens smidighet före bakning. Perfekt för att få till fylliga, intensiva smaker och en smidigare textur i dina bakverk.

**AIR FRY (LUFTFRITERA):** Matlagning med lite till ingen olja. Njut av nyttigare måltider med extra krispiga resultat – från potatisklyftor och ugnstekta grönsaker till friterad kyckling.

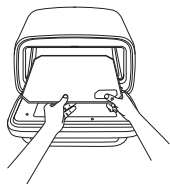
## DRIFTKNAPPAR/VREDE/INDIKATORLJUS

- 1 POWER (STRÖMKNAPP):** Tryck för att sätta på eller stänga av enheten. Se till att enheten är avstängd när den inte används.
  - 2 MODE (LÄGESKNAPP):** Tryck för att välja önskad funktion.
  - 3 TEMPERATUR/TID-KNAPPAR:** Tryck på TEMP-knappen (TEMPERATUR) och använd sedan det högra vredet för att välja önskad temperatur. Tryck på TIME-knappen (TID) och använd sedan det högra vredet för att välja önskad tid.
  - 4 HÖGRA VREDET:** Använd det här vredet tillsammans med knapparna TEMP (TEMPERATUR) och TIME (TID) för att justera temperatur och tid och för att välja pizzatyp.
  - 5 START/STOP (START/STOPP):** Tryck på vredet för att starta eller stoppa aktuell tillagningsfunktion.
- OBS!** Även om det inte rekommenderas kan förvärmning hoppas över genom att trycka på och hålla ned det högra vredet i 4 sekunder.
- 6 READY (KLAR):** Vid tillagning av flera pizzor tänds indikatorn READY (KLAR), vilket indikerar att pizzastenen har temperaturen för att tillaga nästa pizza.
  - 7 ON (PÅ):** Det här lampan kommer att vara tänd när ugnen är på och igång vilket visar att ugnen fortfarande är på och varm. Använd strömknappen för att stänga av enheten när ugnen inte används.
  - 8 LIGHT (LJUS):** Tryck för att belysa ugnen invändigt i 30 sekunder. Ljuset tänds alltid vid de sista 30 sekunderna av en tillagning.

# ANVÄNDA NINJA ELEKTRISKA PIZZA- OCH AIR FRY-UGN FÖR PIZZA I HANTVERKSSTIL

## TILLAGNINGSFUNKTIONER

### Pizza (Pizza)



- 1 Placera pizzastenen i ugnen.
- 2 Tryck på lägesknappen för att välja PIZZA (PIZZA).

**OBS!** Om du lagar panpizza måste du förbereda i en djup panna (ingår ej). Pannan måste placeras på pizzastenen under tillagning.

- 3 Vrid det högra vredet för att välja önskad förinställd pizzatyp (Artisan (Hantverksstil), Thin (Tunn), NY (New York), Pan (Pan-pizza), Custom (Anpassad)).

**OBS!** Temp (temperatur) kan endast ställas in med hjälp av CUSTOM (ANPASSA).

- 4 Tryck START/STOP (START/STOPP) för att påbörja förvärmning. Uppskattad förvärmningstid är mellan 10–25 minuter, beroende på inställd temperatur (se avsnittet och tabellen om förvärmningstemperaturer- och tider).
- 5 Använd det högra vredet för att ställa in TIME (TID). Inställningstiden är annorlunda för PIZZA (PIZZA). Detta ställer in pizzatimern (liksom en ugnstimer). När tiden är slut håller ugnen på i upp till en timme för tillagning av flera pizzor.
- 6 När ugnen har nått rätt temperatur ska du, ADD FOOD (TILLSÄTTA MAT) VARVID PRS STRT (TRYCK START) visas på displayen. Lägg pizzan direkt på stenen.
- 7 Tryck på START/STOP (START/STOPP) igen så börjar timern räkna ner.
- 8 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal från ugnen och GET FOOD (TA UT MAT) visas på displayen. Använd en pizzaspade för att ta ut pizzan ur ugnen.

**OBS!** Vi rekommenderar att du använder Ninja pizzaspade med mjöl för att placera pizzan på stenen.

**OBS! TILLAGA FLERA PIZZOR** – För bästa resultat, vänta tills READY (KLAR) visas på displayen. Detta indikerar att stenen har åter uppnått rätt temperatur. Lägg sedan i nästa pizza.

### Bake (Baka), Prove (Jäsa)

- 1 Tryck på lägesknappen för att välja BAKE (BAKA), PROVE (JÄSA).
- 2 Tryck på TEMP-knappen (TEMPERATUR) och använd sedan det högra vredet för att ställa in temperaturen. Tryck på TIME-knappen (TID) och använd sedan det högra vredet för att ställa in tiden.

**OBS:** Jäsning ställs automatiskt in på vill 35°C. Tryck på time (tid) för att anpassa jäsningstid.

- 3 Tryck START/STOP (START/STOPP) för att påbörja förvärmning. Uppskattad förvärmningstid är mellan 5 till 25 minuter beroende på inställd temperatur (se avsnittet och tabellen om förvärmningstider).
- 4 Börja förbereda ingredienserna medan ugnen förvärms.
- 5 När ugnen är förvärmad visas ADD FOOD (TILLSÄTT MAT) PRS START (TRYCK START) på displayen.
- 6 Använd grythandskar för att skjuta in plåten med ingredienser in i ugnen.
- 7 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen. Timern börjar räkna ner.
- 8 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och DONE (KLAR) visas på displayen.
- 9 Använd grythandskar för att ta ut mat ur ugnen. Låt den vila och servera.

**OBS!** Det saknas förvärmningstid för Prove-funktionen (Jäsa).

### Air Fry (Luftfritera)

- 1 Tryck på lägesknappen tills Air Fry (Luftfritera) väljs.



- 2 Ta hjälp av vredet för att justera temperaturen.
- 3 Tryck på Time-knappen (Tid) för att anpassa tillagningstiden.
- 4 Tryck på Start/Stop (Start/Stopp) för att börja förvärmningen.
- 5 Placera luftfrityrkorgen inom bakplåten och tillsätt ingredienser.
- 6 När uppvärmningen är klar visar displayen ADD FOOD (TILLSÄTT MAT) PRS START (TRYCK START). Placera både luftfrityrkorgen och bakplåten i ugnen och stäng luckan. Tryck på start (starta) för att starta tillagning.
- 7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal från ugnen och DONE (KLAR) visas på displayen.
- 8 Använd grythandskar för att ta ut mat från ugnen. Låt den vila och servera.

## RENGÖRING AV UGNEN

- 1 Ugnen bör rengöras noggrant efter varje användning. Låt ALLTID apparaten och tillbehören svalna innan rengöring.
- 2 Koppla ur ugnen från strömkällan före rengöring. Håll luckan öppen efter att du tagit ut maten så att enheten kan svalna snabbare.
- 3 Använd tvål och vatten med en nylonborste för att rengöra ugnen invändigt samt insidan av glasluckan. Använd **INTE** use slipande eller kemiska rengöringsmedel eftersom de kan skada ugnen.
- 4 Torka av eventuellt matstänk på insidan av ugnen och glasluckan med en mjuk, fuktig svamp.

## Pizzasten

Låt pizzastenen svalna helt före rengöring. Pizzastenen kan spricka eller gå sönder om den kommer i kontakt med kallt vatten medan den är varm.

- 1 Skrapa lätt. Använd **INTE** en metallspatel eller kniv, eftersom dessa kan repa pizzastenen.
- 2 Torka bort eventuella kvarvarande rester från stenen med en mjuk trasa.

**OBS!** Låt **INTE** pizzastenen bli blöt.

## Bakplåt

- 1 Låt bakplåten svalna. Ställ **INTE** in bakplåten i diskmaskinen.
- 2 Använd diskmedel, varmt vatten, och den grova sidan av en disksvamp för att få bort eventuellt återstående missfärgning. Använd **INTE** stålull eller andra slipande skrubbare eftersom det kan repa köksredskapet.
- 3 Skölj plåten och torka den med en kökshandduk.

**OBS!** Enheten har testats för att klara vädret utomhus. Vi rekommenderar att du köper överdraget för extra skydd och för att hålla enheten ren.

## RESERVDELAR

---

Extra delar och tillbehör kan beställas på [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) eller genom att kontakta vår kundservice på telefon **+44 (0)800 862 0453**. För att vi ska kunna erbjuda bättre service, ber vi dig registrera din produkt online på [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) och ha produkten nära till hands när du ringer.

## FELSÖKNING OCH VANLIGA FRÅGOR

**WARNING: Minska risken för elstötar och oavsiktlig påslagning genom att dra ut stickkontakten från eluttaget före felsökning.**

- **Varför visas "ADD FOOD (TILLSÄTT MAT) PRS STRT (TRYCK START)" på kontrollpanelens display?**  
Ugnens förvärmning har avslutats och det är nu dags att tillsätta ingredienserna.
- **Varför visas "E" på kontrollpanelens display?**  
Ugnen fungerar inte ändamålsenligt. Kontakta kundtjänst på **+44 (0)800 862 0453** så vi kan hjälpa dig. Registrera produkten online på [registryourninja.com](http://registryourninja.com) och ha produkten nära till hands när du ringer.
- **Ska jag lägga i maten före eller efter förvärmning?**  
För bästa resultat, låt enheten förvärmas innan ingredienserna tillsätts.
- **Varför utlöstes huvudströmbrytaren vid användning av ugnen?**  
Den här ugnen använder 1 800 watt så den måste vara inkopplad i ett lämpligt uttag. Undvik att köra flera enheter från samma uttag för att förhindra överbelastning av kretsen.
- **Varför kan jag inte starta min enhet?**  
Se till att GFCI-stickkontakten är ikopplad och att RESET-knappen (ÅTERSTÄLLA) har tryckts ner. Indikatorn på kontakten ska vara röd när den är påslagen. Tryck på strömknappen på vänster sida av kontrollpanelen för att sätta på ugnen. Se till att ugnen är ansluten eller prova ett annat uttag om ugnen fortfarande inte slås på. Om enheten fortfarande inte sätts på, kontakta kundtjänst på **+44 (0)800 862 0453**.
- **Kan jag ansluta ugnen till ett uttag i bilen?**  
Endast om utloppet har en nominell effekt på minst 8 ampere, 220-240 V.
- **Kan jag använda en förlängningssladd?**  
Ja, förutsatt att den är lämplig för utomhusbruk och märkt med en nominell kontinuerlig effekt av minst 10 ampere. Se till att du följer tillverkarens anvisningar för att förhindra överhettning eller skada.
- **Kan jag använda ugnen inomhus?**  
Nej, den här ugnen är endast lämpad för utomhusbruk.
- **Kan jag använda oljor för att laga mat i min ugn vid höga temperaturer?**  
Använd rekommenderade fetter/oljor sparsamt och använd endast "ej rekommenderade fetter/oljor" när detta är särskilt angivet i ett Ninja-recept (se "Bästa metoder vid tillagning över 250°C för godkända fetter/oljor" som medföljer förpackningen).
- **Hur undviker jag brand i min ugn vid tillagning av flera rätter vid höga temperaturer?**  
Kom ihåg att ta bort fett/olja från bakplåten för att förhindra att det spiller över. Se till att bakplåten tvättas noggrant före varje användning. Därigenom hindras att fett bränns och avger rök.
- **Hur undviker jag uppflamning när jag öppnar ugnen?**  
Vid matlagning vid höga temperaturer, särskilt när du ugnssteker mat, ska du öppna luckan långsamt och på en armlängds avstånd. Kom ihåg att ta bort fett/olja från bakplåten för att förhindra att det spiller över. Detta bidrar till att förhindra att rök avges och uppflamning.
- **Vad betyder det när lampan READY (KLAR) lyser?**  
READY (KLAR) indikerar att pizzastenen nått rätt temperatur och är redo att laga mat på.
- **Vad betyder det när lampan ON (PÅ) lyser?**  
Om enheten är på kommer denna lampa att lysa, vilket indikerar att enheten fortfarande är på och varm. Tryck på strömknappen för att stänga av enheten är den inte används.
- **Kan jag använda min egen bakplåt?**  
Ja. Placera din bakplåt (eller en djup panna för pizza om du använder förinställningen Pizza "Pan") på bakplåten. **UNDVIK** att placera några tillbehör som inte är avsedda för Ninja elektriska pizza- och air fry-ugn för pizza i hantverksstil direkt på värmelementen.

## TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

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

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

### Ninja Guarantees

Du hittar onlinesupport på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hur registrerar jag min utökade Ninja-garanti?

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

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

För att registrera online, besök [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### VIKTIGT:

Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.

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

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

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

### Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

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

### Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

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

### Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

### Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-hårtork. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

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

# FABRIKSGARANTI

---

## Den 2-åriga Ninja-garantin

En kund som köper en produkt i Storbritannien har enligt lag vissa rättigheter vad gäller produktens kvalitet ("lagstadgade rättigheter"). Du kan verkställa dina lagliga rättigheter gentemot återförsäljaren, inklusive Ninja, om du har köpt din Ninja-köksapparat av [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu). Hos Ninja är vi dock så säkra på våra produkters kvalitet att vi erbjuder en extra garanti från tillverkaren på upp till två år som rör kostnadsfria reservdelar och underhåll.

Den medföljande garantin utgör en viktig faktor och återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Fabriksgarantin påverkar inte dina lagstadgade rättigheter.

## Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vår fabriksgaranti gäller i ett år från inköpsdatum som standard eller i två år om du registrerar inköpet hos oss inom 28 dagar.

## Hur registrerar jag min garanti?

Om du har köpt din Ninja-köksapparat direkt från [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) registreras din garanti automatiskt. Om du har köpt den från en annan återförsäljare i Storbritannien kan du registrera din garanti online inom 28 dagar från köpet.

- För registrering online, besök **[www.ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://www.ninjakitchen.eu/register-guarantee)** eller skanna QR-koden i bruksanvisningen.
- Anteckna vilket datum du köpte apparaten.

## VIKTIGT:

- Spara kvittot om du har köpt din Ninja-köksapparat av en annan återförsäljare än [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu). Du behöver den för att kunna utnyttja din garanti.
- Ninjas inkluderade garanti gäller endast i Storbritannien.

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

Om du registrerar dig för garanti får du ett extra års garanti. Vi har också dina uppgifter till hands om vi någonsin behöver komma i kontakt med dig. Om du dessutom går med på att ta emot meddelanden från oss kan du få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-köksapparat och ta del av de senaste nyheterna om Ninjas nya tekniska lösningar och lanseringar.

## Vad täcks av den kostnadsfria Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (efter Ninjas eget gottfinnande), inklusive alla delar och arbete.

## Vad täcks inte av den kostnadsfria Ninja-garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada eller fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av Ninja-köksapparaten som avviker från den Ninja-bruksanvisning som medföljde produkten.
- Skador på grund av användning av Ninja-köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.

## FABRIKSGARANTI

---

- Skador på grund av användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Skador som orsakas genom användning av delar och tillbehör som inte är Ninja originaldelar.
- Felaktig montering (med undantag för montering utförd av Ninja).
- Reparationer eller ändringar som utförs av andra parter än Ninja eller dess ombud.

### Hur åberopar jag den inkluderade garantin från Ninja?

Kontakta vår kundtjänst på +44 (0)800 862 0453. För öppettider besök vår webbplats under "Kontakta oss". så kopplas du direkt till en representant från Ninja. Du hittar även hjälp online på **ninjakitchen.com/support**. Ninja-representanten går igenom viss **felsökning** och, om vi kommer fram till att ett fel finns på artikeln, skickar vi en utbytesdel eller en retursedel för återsändning av den defekta delar till oss utan avgift. När du har skickat den defekta produkten till oss skickar vi en ersättningsprodukt till dig.

Kom ihåg att produkten måste vara förpackad på lämpligt sätt före retur. T.ex. i en lämplig kartonglåda, inte nödvändigtvis i originalförpackningen.

### Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-produkt. Hela sortimentet av Ninja-reservdelar och tillbehör till alla Ninja-produkter finns på **www.ninjakitchen.eu**. Tänk på att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.

# NINJA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör Shark Ninja Operating LLC.

© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA.

**Importer: SharkNinja Europe Ltd.**  
**1st/2nd Floor Building 3150,**  
**Thorpe Park, Century Way,**  
**Leeds, England, LS15 8ZB,**  
**NIP: PL5263721774**  
**ninjakitchen.co.uk**

**Exporter: SharkNinja (Hongkong)**  
**Company Limited, Unit 606,**  
**6TH Floor Alliance Building,**  
**133 Connaught Road Central,**  
**Hongkong**

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**Rotfeder-Ring 9,**  
**60327 Frankfurt am Main,**  
**Germany**  
**ninjakitchen.eu**

