

NINJA

Foodi

Grill & Air Fryer

EG351EU

**BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
ANVISNINGAR**



ninjakitchen.eu

TAK, for at du har købt Ninja Air Grill & Air Fryer



REGISTRER DIT KØB



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)

Forretning, hvor apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V- 50-60 Hz

Watt: 1760 W



TIP: Du kan finde model- og serienumre på mærkaten med QR-koden på bagsiden af apparatet ved siden af ledningen.



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. For at forhindre mulig

skade på miljø eller folkesundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af dit brugte apparat bedes du anvende de tilgængelige returnerings- og indsamlingssystemer eller kontakte forhandleren, som du købte produktet fra. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssigt forsvarlig måde.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG INDENDØRS • LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN BRUG

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og efterfølgende vejledninger. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til

⚠ ADVARSEL

- 1 For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
- 2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de risici, der er i forbindelse med brug af apparatet.
- 3 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. **Apparatet må IKKE** bruges af børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det bruges i nærheden af børn.
- 4 For at mindske faren for brand må apparatet **IKKE** placeres på kogeplader eller varme overflader.
- 5 **Sæt det IKKE** i en varm ovn.
- 6 Dette apparat er kun til husholdningsbrug. **Brug IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. **Brug IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. **Må IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
- 7 Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. **Apparatet må IKKE** placeres i nærheden af en kant under brug.
- 8 **Sørg ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 9 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for mindst 15 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.
- 10 **Brug IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og for at reducere risikoen for, at personer falder over en lang ledning.
- 11 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske.
- 12 **Brug IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
- 13 **Brug ALDRIG** stikkontakter under bordhøjde.
- 14 **Placer IKKE** apparatet på, og lad ikke ledningen hænge ud over, kanten af bordet eller i berøring med varme overflader.
- 15 Anvend kun anbefalet tilbehør, der følger med dette apparat eller er godkendt af SharkNinja. Brug af tilbehør eller udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan medføre risiko for brand eller personskade.
- 16 Inden evt. tilbehør placeres i apparatet, skal du sørge for, at de er rene og tørre.
- 17 **Brug IKKE** apparatet, hvis den aftagelige gryde eller stækplade ikke er sat i.
- 18 **Sørg ALTID** for, at låget er helt lukket, før du bruger apparatet.
- 19 **Flyt IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 20 **Dæk IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 21 **Rør IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 22 **Rør IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug. Grillen og grillkurven bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner tilbehør fra apparatet. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed ved brug af produktet. Der anbefales brug af langskafte redskaber og grydelapper eller grillhandsker.
- 23 **Brug IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 24 Foodi Smart-termometeret erstatter **IKKE** et eksternt stegetermometer.
- 25 For at undgå potentielle sygdomme skal du **ALTID** bruge et termometer til at måle, om din mad har nået den anbefalede kerntemperatur.
- 26 Hvis der opstår brand i fedtstoffet, eller apparatet udsender sort røg, skal du straks trække stikket ud. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner eventuelt udstyr.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

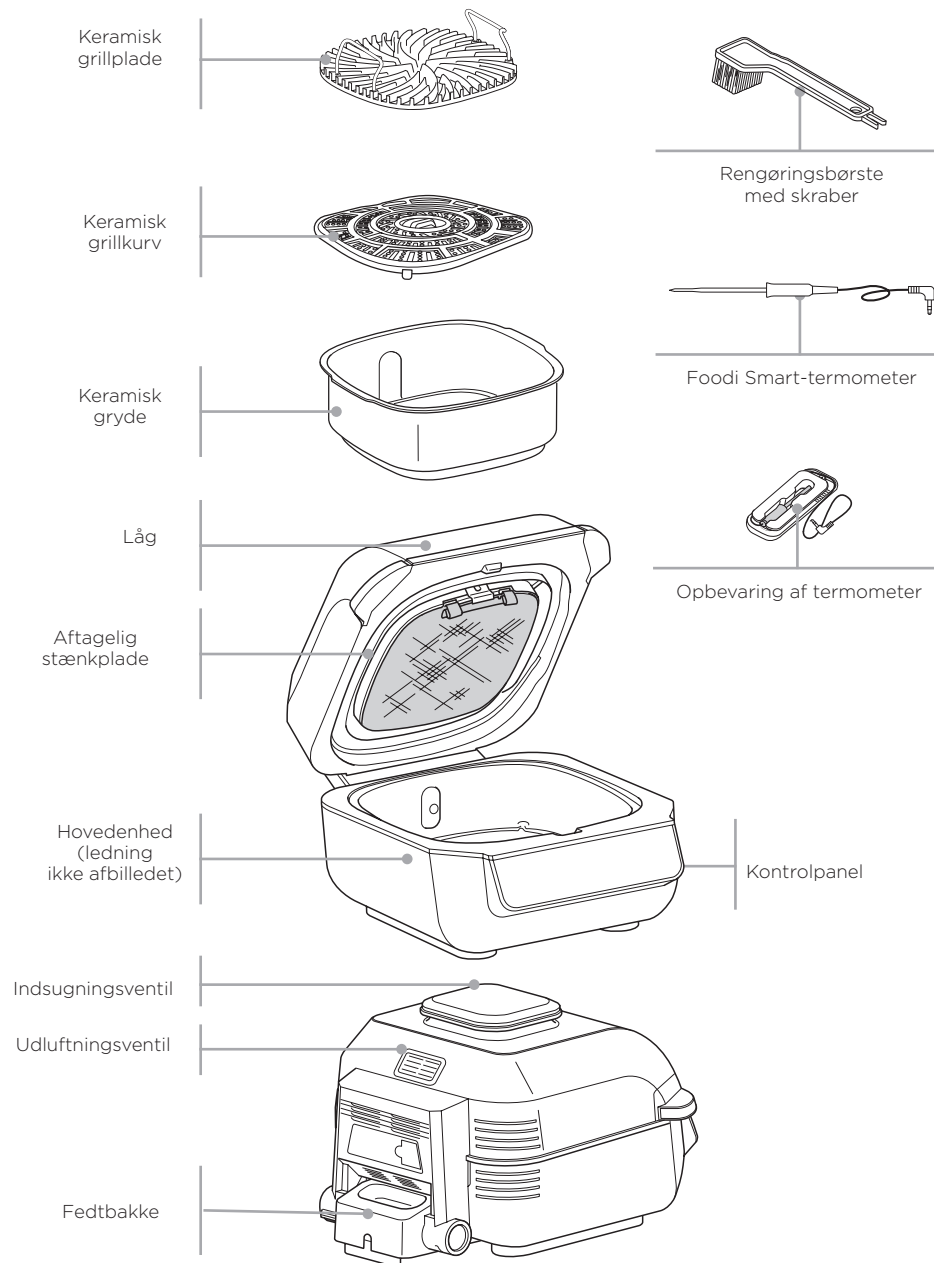
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG INDENDØRS • LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN BRUG

- 27 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- 28 For at afbryde skal du slukke for apparatet og trække stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.
- 29 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering, opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.
- 30 **Rengør IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 31 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 32 Vær yderst forsigtig, når apparatet skal flyttes med varmt indhold som varm olie eller andre varme væsker.
- 33 **Du må IKKE** anbringe apparatet på varme overflader, i nærheden af gas eller elektriske brændere, i en opvarmet ovn eller på kogeplader.
- 34 Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

GEM DISSE ANVISNINGER

	Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.
	Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen der bringes sammen med symbolet ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.
	Må ikke nedsænkes i vand.

DELE



BEMÆRK: Supplerende tilbehør kan købes på ninjakitchen.eu

FUNKTIONER

GRILL: Grill indendørs og få stadig grillstriber og-smag.

AIR FRY (luftstegning): Sprødhed og knas med kun lidt, eller ingen, olie.

BAKE (bag): Bag kager, lækkerier, desserter med mere.

ROAST (steg) Gør kødet mørt, steg grøntsager med mere.

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

BETJENINGSKNAPPER

⏻ **AFBRYDER-knap:** Når apparatets stik er sat i stikkontakten, skal du trykke på afbryder⏻-knappen for at tænde apparatet. Tryk på afbryderknappen under tilberedning vil stoppe den igangværende tilberedningsfunktion og apparatet slukker.

FUNKTION:

Tryk for at bladre gennem og vælge funktioner.

BEMÆRK: Tryk på pilene op og ned for at justere temperatur eller tid under tilberedning. Apparatet vil derefter bruge disse indstillinger.

Venstre-pile: Brug pilene op ⬆ og ned ⬇ til venstre for displayet til at justere temperaturen i alle funktioner, eller på visse modeller, til at indstille den ønskede kerntemperatur under PRESET (forudindstil) og MANUAL (manuel).

Højre-pile: Brug pilene op ⬆ og ned ⬇ til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden, eller på visse modeller til at angive madtypen under PRESET (forudindstil).

Indstillingen MANUAL (manuel): Når du trykker to gange på termometer-knappen ⊖ skifter skærmen, så du manuelt kan indstille kerntemperaturen.

Indstillingen PRESET (forudindstil): Skifter displayet, så du kan indstille stegetermometeret, madtypen og den ønskede kerntemperatur.

START/STOP-knap: Når du har valgt temperatur og tid, kan du starte tilberedningen ved at trykke på START/STOP-knappen.

Standbytilstand: Efter 10 minutter uden tilberedning af mad eller aktivitet på kontrolpanelet, går apparatet i standbytilstand, og lyset i kontrolpanelet bliver svagt.

Indstillingen PREHEAT (forvarm): Hvis apparatet forvarmer, indikeres det med en statusbjælke på displayet. For at springe forvarmningen over (anbefales ikke) kan du trykke på knappen ⏻, når grillen er i statussen preheat (forvarmning). ADD FOOD (tilsæt mad) vil blive vist.

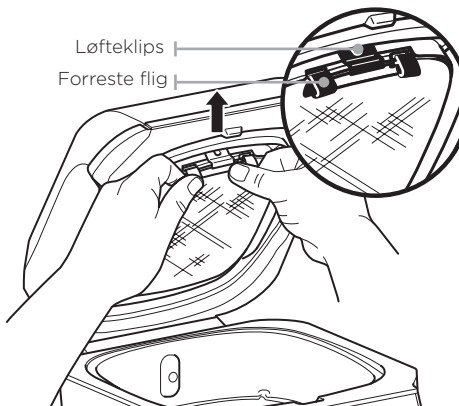
STÆNKPLADE

Stænkpladen, der er placeret på undersiden af låget, er med til at holde varmeelementet rent.

Sørg ALTID for, at stænkpladen er monteret under tilberedning. Manglende brug af stænkpladen resulterer i olieophobning på varmeelementet, hvilket kan forårsage røg.

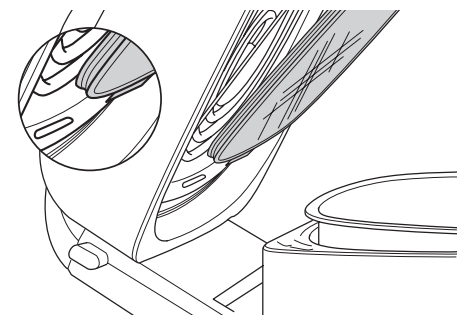
Fjernelse af stænkpladen

Fjern stænkpladen, og rengør den efter hver brug. Når stænkpladen er afkølet, fjernes den ved at trykke håndtagene øverst tilbage mod lågets bagerste del. Sådan frigøres stænkpladen, så den kan fjernes.



Montering af stænkpladen

Stænkpladen monteres ved at sætte den i, så rillerne i stænkpladen matcher dem på indhakkene i varmeelementet til højre. Tryk derefter forsigtigt stænkpladen opad, indtil den klikker fast i klipsen på lågets venstre side.



GRILL CONTROL-TEKNOLOGI

Når du bruger Grill-funktionen, skal du vælge grillpladens temperatur. Herunder kan du se de anbefalede temperaturer til almindelige råvarer.

LO (lav) (200°C)	MED (mellem) (240°C)	HI (høj) (260°C)	MAX (maks.) (up to 265°C)
- Bacon - Pølser - Ved brug af tyk barbecuesauce	- Frossent kød - Marineret kød/kød med sauce	- Bøffer - Kylling - Hak-kebøffer - Kødspyd	- Grøntsager - Frugt - Pizza - Friske/frosne skaldyr - Grøntsagsspyd

BEMÆRK: For at begrænse mængden af røg anbefaler vi brug af raps-, raffineret kokos-, avocado- eller vegetabilsk olie i stedet for olivenolie. Hvis olien opvarmes for meget, kan maden få en brændt og bitter smag.

BEMÆRK: Apparatet kan udvikle røg ved tilberedning af råvarer ved en højere temperatur end anbefalet. For flere madlavningsskemaer henvises du til din Inspirationsguide, eller besøg ninjakitchen.eu.

Skift til grill efter at have brugt en anden funktion

Hvis apparatet allerede er varmt efter at have brugt en anden funktion, kan "ADD FOOD" (tilsæt mad) vises på skærmen øjeblikkeligt. Vi anbefaler at lade grillpladen varme op i mindst 6 minutter, inden du placerer råvarer på den.

Grilning af flere portioner

Når du griller mere end to portioner mad efter hinanden, anbefaler vi, at du tømmer den aftagelige gryde for fedt/olie. Det anbefales på det KRAFTIGSTE at rengøre stænkpladen efter hver brug. Dette vil hjælpe med at forebygge, at fedtet brænder eller udvikler røg.

Hvis du gerne vil springe over Forvarmning, skal du trykke på knappen FORVARM.

INDEN FØRSTE BRUG

- 1 Fjern al emballage, mærkater og tape fra apparatet.
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige sikkerhedsanvisninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask grillpladen, stænkpladen, grillkurven, termometeret, rengøringsbørsten og gryden i varmt sæbevand, skyl dem af og tør grundigt.
- 4 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.

BRUG AF NINJA FOODI - FORTSAT

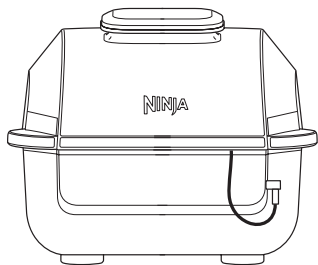
BRUG AF FOODI SMART-TERMOMETERET

VIGTIGT: Placer IKKE hænderne i nærheden af ledningen til Foodi Smart-termometeret, når det er i brug for at forhindre forbrænding eller skoldning

Inden første brug

Sørg for, at stikket til termometeret er rent, og ledningen ikke slår knuder, før du sætter det i.

- 1 Rul ledningen ud af det magnetiske opbevaringsrum for at fjerne termometeret.
- 2 Termometeret er ikke sat i stikket på højre side af kontrolpanelet. Tryk fast ned på stikket, indtil den ikke kan komme længere. Sæt opbevaringsrummet tilbage på siden af apparatet.
- 3 Når termometeret er sat i stikket, lyser og aktiveres PRESET (forudindstil) og MANUAL (manuel). Vælg den ønskede funktion ved at trykke på FUNCTION (funktion) og temperatur.



- 4 Tryk på termometer-knappen  for at aktivere PRESET (forudindstil), og brug pilene til højre for displayet til at vælge den ønskede madtype og pilene til venstre for displayet til at indstille den ønskede kerntemperatur (rød til gennemstegt).

BEMÆRK: Det er ikke nødvendigt at indstille tilberedningstiden, da apparatet automatisk slukker for varmeelementet og påmindrer dig, når maden er færdig.



Vil du bruge funktionen MANUAL (manuel) i stedet for PRESET (forudindstil), så tryk på termometer-knappen  igen for at skifte til MANUAL (manuel). Brug de anbefalede stegetemperaturer herunder:

MADTYPE:	INDSTIL KERNETEMPERATUR TIL:
Fisk	Medium (55°C)
	Medium-gennemstegt (60°C)
	Gennemstegt (65°C)
Kylling/kalkun	Gennemstegt (75°C)
Svinekød	Medium (55°C)
	Medium-gennemstegt (65°C)
	Gennemstegt (70°C)
Oksekød/ lammekød	Rødt (50°C)
	Medium-rødt (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium-gennemstegt (65°C)
	Gennemstegt (70°C)

BEMÆRK: Se fødevarerstyrelsens anbefalinger for sikre madtemperaturer.

BEMÆRK: Forudindstillede temperaturer for BEEF/LAMB (oksekød/lam) er lavere end normale anbefalinger, da apparatet medregner hviletid med 5-10°C.

- 5 Sæt det tilbehør, som du skal bruge (undtagen termometeret) til den valgte funktion, i grillen og luk låget. Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning.

- 6 Mens apparatet forvarmes, sættes stegetermometeret vandret ind til midten af proteinets tykkeste del. **Se skemaet på den efterfølgende side for flere anvisninger til isætning af stegetermometer.**

- 7 Når apparatet er forvarmet, og ADD FOOD (tilsæt mad) vises på skærmen, skal du åbne låget, tilsætte maden med stegetermometeret i og lukket låget over stegetermometerets ledning.

- 8 Statusbjælken øverst i displayet følger tilberedningen. Den blinker ved laveste kerntemperatur og fortsætter frem til det angivne kerntemperatur.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

BEMÆRK: Når du bruger Steg eller Grill, bipper apparatet, og VEND vises på displayet. Vi anbefaler at vende, men det er valgfrit.

- 9 Apparatet stopper automatisk, når dit ønskede resultat næsten er nået, da det medregner hviletid, og "GET FOOD" (tag mad) vises på skærmen.

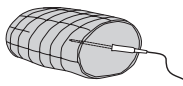
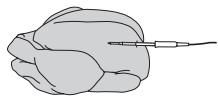


- 10 Læg kødet på en tallerken, mens "REST" (hvil) vises på displayet. Termometeret behøver ikke stadig at være sat i. Kødstykket fortsætter tilberedning med hviletid til den ønskede temperatur, hvilket tager omkring 3-5 minutter. Dette er et vigtigt trin, da resultatet kan se mindre tilberedt ud, uden hviletid. Hviletid kan variere baseret på proteinets størrelse, udskæring og type.

BEMÆRK: For at tjekke temperaturen på andre stykker kød, skal du trykke og holde termometer-knappen inde, mens du indsætter stegetermometeret i hvert stykke kød.

BEMÆRK: Termometeret vil være VARMT. Brug enten handsker eller en tang til at tage stegetermometeret ud af kødet.

SÅDAN INDSÆTTES TERMOMETERET KORREKT

MADTYPE:	PLACERING	KORREKT	UKORREKT
Bøffer Svinekoteletter Lammekoteletter Kyllingebryst Hakkebøffer Oksemørbrad Fiskefilet	- Indsæt termometeret vandret ind i midten af kødets tykkeste del. - Sørg for, at termometeret er tæt på (uden at røre ved) benet og væk fra fedt eller brusk. - Sørg for, at termometerets spids er sat lige ind i midten af kødet, ikke vinklet mod bunden eller toppen. BEMÆRK: Den tykkeste del af fileten er ikke nødvendigvis midten. Det er vigtigt, at spidsen af stegetermometeret rammer dette område, så du opnår det ønskede resultat.	 	 
Hel kylling	- Indsæt termometeret vandret i den tykkeste del af brystet parallelt med benet (uden at røre det). - Sørg for, at spidsen rammer i midten af den tykkeste del af brystet og ikke går hele vejen ind i brysthulen.		

BEMÆRK: Brug IKKE stegetermometeret til frosne kødstykker eller kødudskæringer tyndere end 2,5 cm.

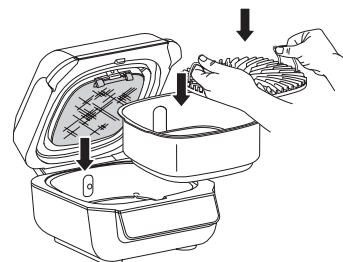
TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Tilslut apparatet, og tryk derefter på tænd/sluk-knappen  for at tænde apparatet.

Grill

- Placér gryden i apparatet med grydens indhak placeret på linje med fremspringet på den bagerste del af hovedenheden. Sæt derefter grillpladen i

Placér derefter grillristen i gryden med håndtagene vendt opad. Sørg for, at stækpladen er monteret, og luk låget.



- Tryk på GRILL-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen op til MAX.
- Hvis du bruger Foodi® Smart-termometeret, skal du se afsnittet Brug af Foodi Smart-termometeret. Bruger du ikke termometeret, så brug op/ned-pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i et-minuts-intervaller i op til 30 minutter.
- Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. Statusbjælken begynder at lyse. Det tager ca. ti minutter at forvarme apparatet.
- Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og "ADD FOOD" (tilsæt mad) vil blinke i displayet.

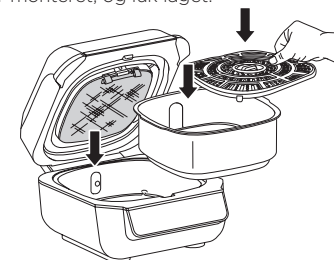
BEMÆRK: Hvis din model har et stegetermometer, og du ønsker at bruge det til at kontrollere din mads kerntemperatur, så tryk på termometer-knappen  i to sekunder. Så vises madens kerntemperatur på skærmen. Tryk på knappen igen og hold den nede for at afbryde.

- Åbn låget, og placér råvarerne på grillpladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen
- Når tilberedningstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser "END" (færdig).

BEMÆRK: Hvis du tilbereder flere portioner, se side 8 for anvisninger.

Air Fry

- Placér gryden i apparatet med grydens indhak placeret på linje med fremspringet på den bagerste del af hovedenheden. Placér grillkurven i gryden. Sørg for, at stækpladen er monteret, og luk låget.



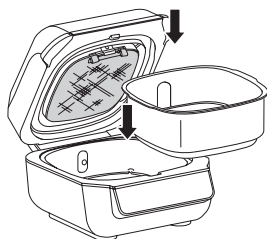
- Tryk på AIR FRY-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen op til 200°C.
- Hvis du bruger Foodi Smart-termometeret, skal du se afsnittet Brug af Foodi Smart-termometeret. Bruger du ikke termometeret, så brug pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i et-minuts-intervaller i op til en time.
- Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. Statusbjælken begynder at lyse. Det tager ca. tre minutter at forvarme apparatet.
- Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og "ADD FOOD" (tilsæt mad) blinker i displayet.

BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på knappen "SKIP PREHEAT" (spring forvarmning over). "ADD FOOD" (tilsæt mad) vil vises på skærmen. Åbn låget, og placér råvarerne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

- 6 Åbn låget, og placér råvarerne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.
- 7 Når du åbner låget, sættes apparatet på pause. Brug tænger med silikonespidser til at vende maden i grillkurven. Når du har gjort det, så luk låget, og tilberedningen vil automatisk fortsætte.
- 8 Når tilberedningstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser "END" (færdig).

Roast (stegning)

- 1 Placér gryden i apparatet med grydens indhak placeret på linje med fremspringet på den bagerste del af hovedenheden. Sørg for, at stænkpladen er monteret, og luk låget.



- 2 Tryk på knappen "ROAST" (steg). Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen op til 220°C.

BEMÆRK: For at konvertere fra opskrifter til almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 20 °C. Se ofte til maden, så du undgår, at den får for meget.

- 3 Hvis du bruger Foodi Smart-termometeret, skal du se afsnittet Brug af Foodi Smart-termometeret. Bruger du ikke termometeret, så brug pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i et-minuts-intervaller i op til en time eller i fem-minutters-intervaller i 1-4 timer.
- 4 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. Statusbjælken begynder at lyse. Det tager ca. tre minutter at forvarme apparatet.

BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på knappen "SKIP PREHEAT" (spring forvarmning over). "ADD FOOD" (tilsæt mad) vil vises på skærmen. Åbn låget, og placér råvarerne i gryden. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

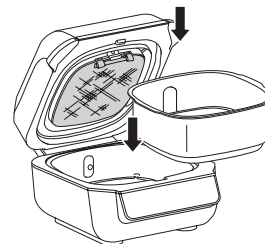
- 5 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og "ADD FOOD" (tilsæt mad) vises i displayet.
- 6 Åbn låget, og placér råvarerne i gryden. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

BEMÆRK: Hvis du ønsker at bruge det til at kontrollere din mads kerntemperatur, så tryk på termometer-knappen $\ominus$ i to sekunder. Så vises madens kerntemperatur på skærmen. Tryk på knappen igen og hold den nede for at afbryde.

- 7 Når tilberedningstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser "END" (færdig).

Bake (bagning)

- 1 Placér gryden i apparatet med grydens indhak placeret på linje med fremspringet på den bagerste del af hovedenheden. Sørg for, at stænkpladen er monteret, og luk låget.



- 2 Tryk på knappen BAKE (bag). Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen op til 200°C.

BEMÆRK: For at konvertere fra opskrifter til almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 20 °C. Se ofte til maden, så du undgår, at den får for meget.

- 3 Hvis du bruger Foodi* Smart- termometeret, skal du se afsnittet Brug af Foodi Smart-termometeret. Bruger du ikke termometeret, så brug pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i et-minuts-intervaller i op til en time eller i fem-minutters-intervaller i 1-2 timer.
- 4 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. Statusbjælken begynder at lyse. Det tager ca. tre minutter at forvarme apparatet.

BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på knappen SKIP PREHEAT (spring forvarmning over). "ADD FOOD" (tilsæt mad) vil vises på skærmen. Åbn låget, og placér råvarerne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

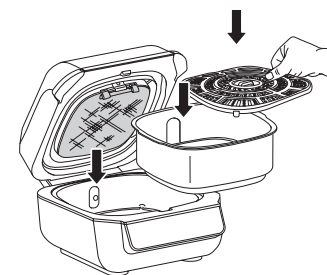
- 5 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og "ADD FOOD" (tilsæt mad) blinker i displayet.
- 6 Åbn låget og læg råvarerne i gryden, eller stil din bageplade direkte i bunden af gryden, og luk låget for at begynde tilberedningen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

BEMÆRK: Hvis du gerne vil bruge termometeret til at måle din mads temperatur, skal du trykke på termometer-knappen $\ominus$ i to sekunder, hvorefter madens indvendige temperatur vises på skærmen. Tryk på knappen igen og hold den nede for at afbryde.

- 7 Når tilberedningstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser "END" (færdig).

Dehydrate (dehydrering)

- 1 Placér gryden i apparatet med grydens indhak placeret på linje med fremspringet på den bagerste del af hovedenheden. Placér et enkelt lag ingredienser i gryden. Sæt så grillkurven i gryden ovenpå råvarerne og placér et lag råvarer mere i kurven. Sørg for, at stænkpladen er monteret, og luk låget.



- 2 Tryk på knappen DEHYDRATE (Dehydrer). Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen op til 90°C.
- 3 Brug pilene til højre for displayet til at justere dehydreringstiden med 15-minutters-intervaller op til 12 timer.
- 4 Tryk på START/STOP for at sætte den i gang. (Apparatet forvarmer ikke i dehydreringstilstand.)
- 5 Når dehydreringstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser "END" (færdig).

RENGØRING AF DIN NINJA FOODI

Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug. Lad altid apparatet køle af, før du rengør det.

- Tag apparatet ud af stikkontakten før rengøring. Hold låget åbent, når du har taget din mad ud, så apparatet køler hurtigere af.
- Gryden, grillpladen, grillkurven, stænkpladen, rengøringsbørsten og andet tilbehør kan tåle opvaskemaskine, bortset fra termometeret. **Termometeret må IKKE vaskes i opvaskemaskinen.**
- Hvis du vasker delene op i hånden, anbefaler vi, at du bruger den medfølgende rengøringsbørste. Brug den modsatte ende af rengøringsbørsten til at skrabe fastbrændt mad af. Lufttør eller aftør alle dele efter opvask i hånden.

BEMÆRK: Brug IKKE opvaskemiddel på eller i nærheden af stikket til termometeret. Vi anbefaler, at der bruges trykluft og en vatpind for at undgå at ødelægge stikket.

- Hvis madrester eller fedt sidder fast på grillpladen, stænkpladen eller andre aftagelige dele, kan du lægge dem i blød i varmt sæbevand, før du rengør dem.
- Rengør stænkpladen efter hver brug. Det hjælper at lægge stænkpladen i blød natten over for at løsne det fastbrændte fedt. Efter iblødning bruges rengøringsbørsten til at fjerne fedtet fra rammen af rustfrit stål og de forreste flige.
- Vask stænkpladen grundigt ved at sætte den i en gryde med vand og kog den i 10 minutter. Skyl den derefter i vand med stuetemperatur og lad den tørre helt.
- Foodi Smart-termometeret og holderen må kun vaskes i hånden med en fugtig klud. Stil aldrig apparatet eller termometeret i opvaskemaskinen eller sænk det i væske af nogen art.

BEMÆRK: BRUG ALDRIG slibende redskaber eller rengøringsmidler. **HOVEDENHEDEN MÅ ALDRIG** komme i vand eller andre former for væske.

OPBEVARINGSTIP: Når du stabler dit køkkengrej til opbevaring, skal du placere et stykke køkkenrulle mellem hver del for at beskytte belagte overflader.

RESERVEDELE

For at bestille nye reservedele og tilbehør bedes du besøge ninjakitchen.eu

FEJLFINDING

- **“Add Food” (tilsæt mad) vises på betjeningsdisplayet.**
Apparatet er færdigt med forvarmning, og du kan nu tilsætte din ingredienser.
- **Meddelelsen “Shut Lid” (luk låg) vises på kontrolpanelets display.**
Låget er åbent og skal lukkes, for at den valgte funktion kan starte.
- **“Plug in” (tilslut) vises på kontrolpanelets display.**
Termometeret er ikke sat i stikket på højre side af kontrolpanelet. Sæt termometeret i, før du fortsætter. Tryk på termometeret, indtil du hører et klik.
- **“PRBE ERR” (fejlf på termometeret) vises på kontrolpanelets display.**
Dette betyder, at apparatet stoppede, før maden nåede den ønskede temperatur. Af sikkerhedsmæssige årsager kan apparatet kun køre i en bestemt varighed ved bestemte temperaturer.
- **“E” vises på kontrolpanelets display.**
Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt kundeservice på +44 (0)800 862 0453. Hvis du har registreret dit produkt online på ninjakitchen.eu/registerguarantee og har produktet foran dig, når du ringer, kan vi bedre hjælpe dig.
- **Hvorfor får min mad for meget eller for lidt, selvom jeg bruger stegetermometeret?**
Det er vigtigt at indsætte termometeret vandret i den tykkeste del af maden for at opnå den mest korrekte læsning. Sørg for, at maden hviler i tre-fem minutter, så den kan blive helt færdig. For mere information henvises til afsnittet Brug af Foodi® Smart-termometeret.
- **Hvorfor starter forvarmnings statusbjælke ikke fra begyndelsen?**
Når apparatet allerede er varmt fra tidligere brug, er det ikke nødvendigt at gennemføre hele forvarmningsperioden.
- **Kan jeg annullere eller springe forvarmning over?**
For det bedste resultat anbefaler vi kraftigt forvarmning, men du kan springe forvarmning over ved at vælge funktionen FORVARM, når du har trykket på START-/STOP-knappen.
- **Skal jeg lægge mine ingredienser i før eller efter forvarmning?**
For det bedste resultat opvarmes apparatet, inden der kommer noget i.
- **Hvorfor ryger det fra mit apparat?**
Når du bruger Grill-funktionen, skal du altid vælge den anbefalede temperatur. Anbefalede indstillinger kan findes i Inspirationsguiden. Sørg for, at stænkpladen er monteret.
- **Hvordan sætter jeg apparatet på pause, så jeg kan kontrollere min mad?**
Når låget åbnes under madlavning, sættes apparatet automatisk på pause.
- **Smelter termometerets håndtag, hvis det rører ved den varme grillplade?**
Nej, håndtaget er lavet af gummi, der kan klare de høje temperaturer i Ninja® Foodi® Air Grill Max.
- **Min mad er brændt på.**
Tilsæt ikke mad, før den anbefalede forvarmning er færdig. For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- **Hvorfor har apparatet en skala fra 1-9 under Beef Preset (forudindstilling af oksekød)?**
Opfattelsen af, hvordan et specifikt internt resultat ser ud, er forskellig fra person til person, selv restaurant til restaurant. Skalaen fra 1-9 giver en række muligheder til hvert niveau, så du kan tilpasse stegningen efter dine præferencer.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Når du som forbruger køber et produkt i Europa, drager du fordel af de juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine "lovbestemte rettigheder"). Du kan gøre disse lovbestemte rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters ("produkterne") kvalitet, at vi giver dig en fabriksgaranti på to år. Denne garanti gælder kun, hvis produktet købes i ny og ubrugt tilstand. Disse vilkår og betingelser gælder udelukkende vores garantier – dine lovbestemte rettigheder som køber påvirkes ikke.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garantier, som gives af SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, Germany ("os", "vores" or "vi"). Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem. Det samme gælder, hvis du har købt produktet direkte hos Ninja.

Ninja*-garantier

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

Du kan også finde support online på www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

Hvis du vil registrere online, skal du gå til www.ninjakitchen.eu

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

Du kan finde flere oplysninger om vores fortrolighedspolitik på www.ninjakitchen.eu

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

Vores tiltro til vores design og kvalitetskontrol betyder, at dit produkt har to års garanti.

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

VIELEN DANK

für den Kauf eines Ninja Air Grills & Air Fryer



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF.

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____

(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 1760 W



TIPP: Sie finden Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Rückseite des Geräts neben dem Stromkabel.



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH IM GEBÄUDE • LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG DURCH

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

⚠️ WARNUNG

- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
- Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- Um das Brandrisiko zu reduzieren, das Gerät **NICHT** auf Kochfeldern oder heißen Oberflächen abstellen.
- NICHT** in den aufgeheizten Ofen stellen.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
- Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm für die Luftzirkulation vorhanden sind.
- KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn ein Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- Lassen Sie das Kabel **NICHT** über die Kante von Tisch oder Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren und stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe solcher Oberflächen auf.
- Verwenden Sie ausschließlich empfohlenes Zubehör, das im Lieferumfang dieses Geräts enthalten ist oder von SharkNinja autorisiert wurde. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen wird, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.
- Bevor Sie das Zubehör in den Grill einsetzen, stellen Sie sicher, dass beide sauber und trocken sind.
- Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn der abnehmbare Kochtopf und der Spritzschutz nicht installiert sind.
- Stellen Sie vor der Nutzung **IMMER** sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.
- Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch würde der gleichmäßige Garvorgang gestört und das Gerät beschädigt oder überhitzt werden.
- KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Außenwände des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Verwenden Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe sowie vorhandene Griffe und Knöpfe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- Berühren Sie während des Grillens oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör. Die Grillplatte und der Crisper Gittereinsatz erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie physischen Kontakt, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät entfernen. Um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden, gehen Sie **IMMER** vorsichtig vor, wenn Sie das Produkt nutzen. Die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel und schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen ist empfohlen.
- Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren mit Öl verwenden.
- Der Foodi Smart Thermometer **ERSETZT KEINEN** externen Lebensmittelthermometer.
- Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie **STETS** mit einem externen Lebensmittelthermometer, ob die Lebensmittel gemäß den empfohlenen Temperaturen gegart wurden.
- Sollte es zu einem Fettbrand kommen oder schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH IM GEBÄUDE • LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG
VOR DEM GEBRAUCH VOLLSTÄNDIG DURCH**

- 27 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 28 Um das Gerät zu trennen, ausschalten, und es von der Stromquelle trennen, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.
- 29 Lassen Sie Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und bevor Sie es wegräumen abkühlen.
- 30 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Von dem Schwamm können sich Stücke lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 31 Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 32 Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten.
- 33 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf heiße Oberflächen oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen beheizten Ofen oder auf einen Herd.
- 34 Geräte sind grundsätzlich nicht für den Betrieb mittels eines externen Timers oder einer Fernsteuerung gedacht.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN



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



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



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

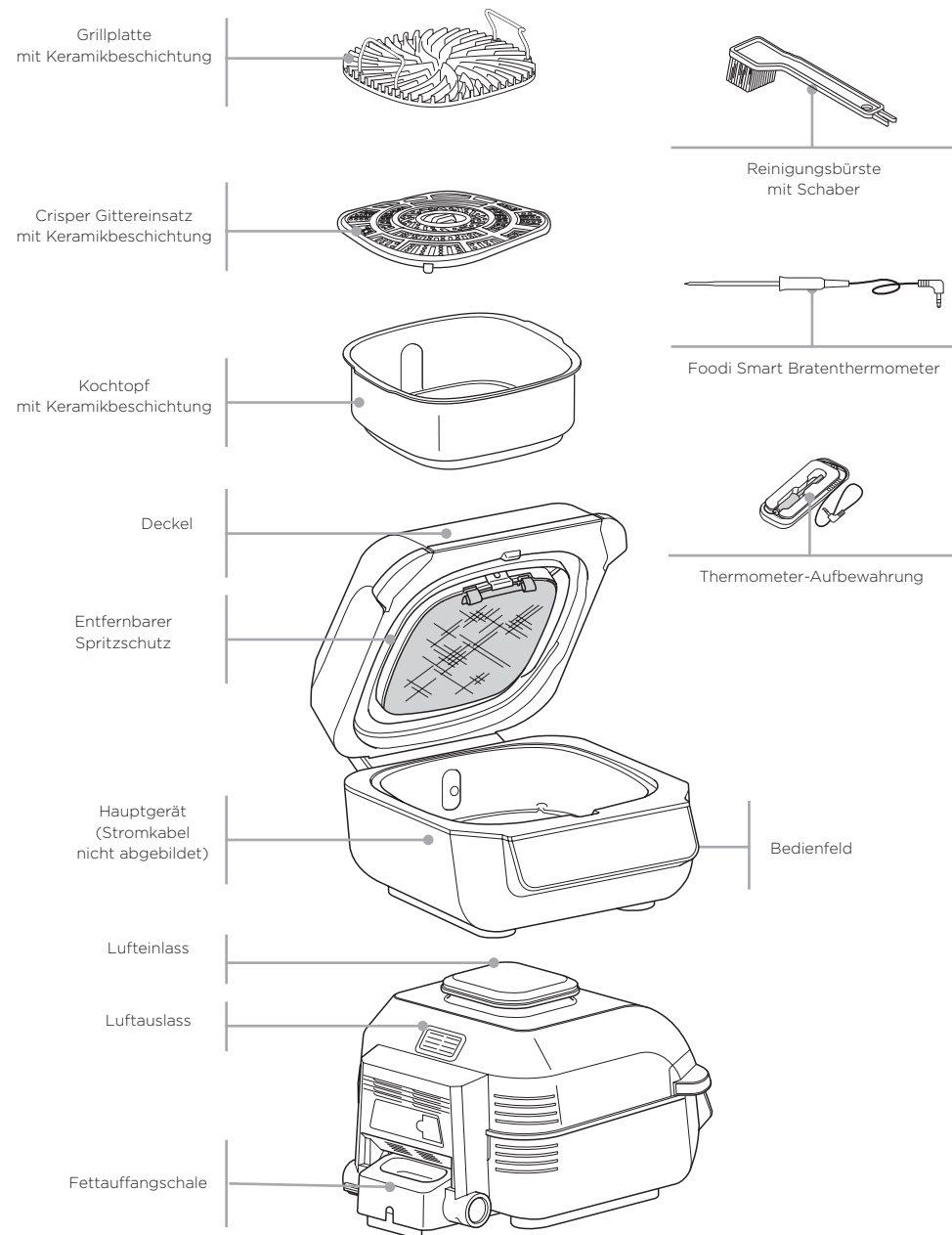


Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.



Nicht in Wasser eintauchen.

BESTANDTEILE



HINWEIS: Sie können weitere Zubehörteile kaufen unter www.ninjakitchen.eu

LERNEN SIE IHREN NINJA FOODI KENNEN

FUNKTIONEN

GRILL (Grillen): Mit der Grillfunktion erzielen Sie selbst in Innenräumen die typischen Röstaromen und Grillstreifen.

AIR Fry (Heißluft-Frittieren): Verleihen Sie Ihren Speisen mit wenig bis gar keinem zusätzlichen Öl Knusprigkeit.

BAKE (Backen): Zum Backen von Kuchen, Süßigkeiten, Nachspeisen und mehr.

ROAST (Braten): Machen Sie Fleisch zarter, rösten Sie Gemüse und mehr.

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

BEDIENTASTEN

Ein-/Ausschalttaste: Wenn Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben,  drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät einzuschalten. Wenn Sie die Taste während des Garvorgangs drücken, wird die aktuelle Zubereitungsfunktion unterbrochen und das Gerät wird abgeschaltet.

FUNKTION: Gedrückt halten, um durchzuscrollen und Funktionen auszuwählen.

HINWEIS: Verwenden Sie die Pfeiltasten nach oben und unten, um während des Garens die Temperatur oder Garzeit anzupassen. Das Gerät übernimmt dann diese Einstellungen.

Linke Pfeile: Verwenden Sie die Pfeile nach oben  und unten  links neben der Anzeige, um die Gartemperatur der Funktionen anzupassen oder, bei manchen Modellen, die Kerntemperatur bei Verwendung der PRESET- und MANUAL-Tasten einzustellen.

Rechte Pfeile: Verwenden Sie die Pfeile nach oben  und unten  rechts neben der Anzeige, um die Garzeit anzupassen oder, bei manchen Modellen, den Lebensmitteltyp einzustellen, wenn Sie PRESET (Voreinstellungen) verwenden.

MANUAL (MANUELLE) Einstellung: Ein doppeltes Drücken der Thermometer-Taste  wechselt die Anzeige, sodass Sie das Thermometer für die Kerntemperatur manuell einstellen können.

PRESET (Voreinstellungen): Schaltet die Anzeige ein, damit Sie das Thermometer, den Lebensmitteltyp und die Kerntemperatur einstellen können.

START-/STOP-Taste: Starten Sie den Garvorgang nach Einstellung der Zeit und Temperatur, indem Sie die START-/STOP-Taste drücken.

Standby-Modus: Wenn 10 Minuten lang keine Interaktion mit dem Bedienfeld stattgefunden hat und der Garvorgang noch nicht abgeschlossen ist, geht das Gerät in den Standby-Modus über und das Bedienfeld erlischt.

PREHEAT (Vorheizen) Einstellung: Wenn das Gerät vorheizt, wird dies durch eine Fortschrittsleiste auf der Anzeige angezeigt. Um das Vorheizen zu überspringen (nicht empfohlen), drücken Sie die  Taste, während der Grill in der Vorheiz-Phase ist. ADD FOOD (Lebensmittel hinzufügen) wird angezeigt.

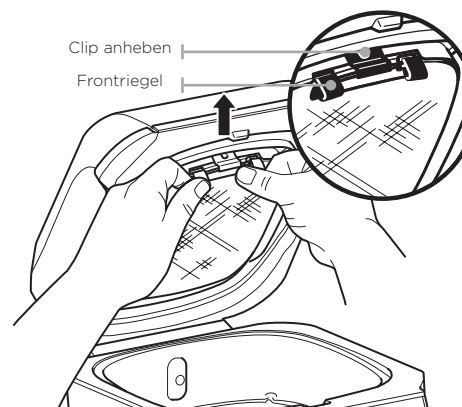
VERWENDUNG DES NINJA FOODI

SPRITZSCHUTZ

Der Spritzschutz befindet sich auf der Unterseite des Deckels und hält das Heizelement sauber. Stellen Sie **IMMER** sicher, dass der Spritzschutz beim Garen installiert ist. Wenn die Spritzschutzvorrichtung nicht verwendet wird, sammelt sich Öl auf dem Heizelement, was zu Rauchbildung führen kann.

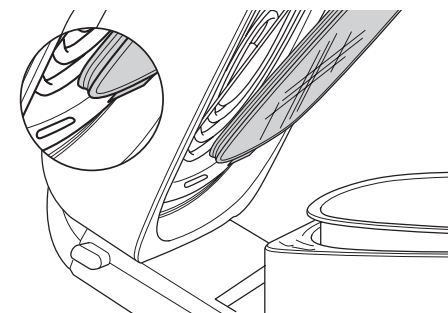
Entfernen des Spritzschutzes

Entfernen Sie den Spritzschutz zur Reinigung nach jeder Verwendung. Sobald der Spritzschutz vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie ihn, indem Sie die obere linke Lasche in Richtung Rückseite des Deckels drücken. Dies gibt den Spritzschutz frei, sodass Sie ihn entnehmen können.



Einsetzen des Spritzschutzes

Den Spritzschutz so einsetzen, dass die Rillen des Spritzschutzes mit denen des fixierten Hitzeschutzrings übereinstimmen. Drücken Sie den Spritzschutz anschließend behutsam nach oben, bis er hörbar in die Lasche links einrastet.



GRILL CONTROL-TECHNOLOGIE

Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, müssen Sie die Temperatureinstellung für die Grillplatte auswählen. Nachstehend finden Sie die empfohlenen Temperaturen für allgemeine Zutaten.

LO (NIEDRIG) (200 °C)	MED (MITTEL) (240 °C)	HI (HOCH) (260 °C)	MAX (bis zu 265 °C)
• Speck • Würstchen • Bei Verwendung dicker BBQ-Sauce	• Gefrorenes Fleisch • Mariniertes Fleisch/mit Sauce	• Steaks • Hühnchen • Burger • Fleisch-Spieße	• Gemüse • Obst • Pizza • Frische/gefrorene Meeresfrüchte • Gemüse-Spieße

HINWEIS: Um den Rauch zu reduzieren, empfehlen wir Ihnen, anstatt Olivenöl Raps-, raffiniertes Kokos-, Avocado- oder Pflanzenöl zu verwenden. Wenn man Öl über seinen Rauchpunkt hinaus erhitzt, kann das bei den Speisen zu einem verbrannten, strengen Geschmack führen.

HINWEIS: Aus dem Gerät kann Rauch austreten, wenn Zutaten bei höherer Temperatur als empfohlen zubereitet werden. Weitere Kochtabellen finden Sie in Ihrem Rezeptbuch oder auf ninjakitchen.eu.

Auf Grill umschalten, nachdem zuvor eine andere Funktion genutzt wurde

Wenn das Gerät bereits durch die Verwendung einer anderen Funktion erwärmt wurde, kann es sein, dass auf dem Bildschirm sofort „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen) erscheint. Wir empfehlen, die Grillplatte vor der Nutzung mindestens 6 Minuten vorzuheizen.

Grillen größerer Mengen

Wenn Sie mehr als zweimal nacheinander größere Mengen an Grill-/Gargut grillen, wird empfohlen, das Fett/Öl aus dem herausnehmbaren Garbehälter abzugießen. Es wird auch DRINGEND empfohlen, den Spritzschutz zwischen den Verwendungen zu reinigen. Dadurch wird verhindert, dass das Fett brennt und Rauch entsteht.

Wenn Sie den Vorheizvorgang überspringen möchten, drücken Sie auf die PREHEAT-Taste.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Dabei sind besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die Grillplatte, den Spritzschutz, den Crisper Gittereinsatz, das Thermometer, die Reinigungsbürste und den Kochtopf in warmem Spülwasser und spülen und trocknen Sie anschließend alles gründlich ab.
- 4 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm für die Luftzirkulation vorhanden sind.

VERWENDUNG DES NINJA FOODI - FORTS.

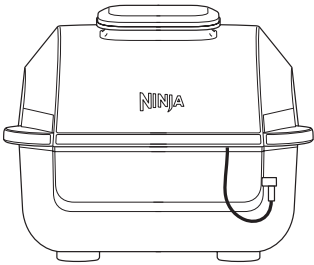
VERWENDUNG DES FOODI SMART THERMOMETER

WICHTIG: Bringen Sie NIEMALS Ihre Hände in die Nähe des Kabels des Foodi Smart Thermometers, wenn er in Betrieb ist, um Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern.

Vor dem ersten Gebrauch

Stellen Sie sicher, dass die Buchse des Thermometers frei von Rückständen ist und das Kabel keine Knoten hat, bevor Sie es in die Buchse stecken.

- 1 Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Thermometer herauszunehmen.
- 2 Stecken Sie das Thermometer in die Buchse rechts vom Bedienfeld. Drücken Sie den Stecker fest herein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringt. Verstauen Sie das Aufbewahrungsfach wieder seitlich am Gerät.
- 3 Sobald das Thermometer in der Buchse eingesteckt ist, leuchten PRESET und MANUAL auf. Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion und Gartemperatur aus, indem Sie FUNCTION (FUNKTION) drücken.



- 4 Drücken Sie auf die Thermometer-Taste (Thermometer icon), um PRESET vollständig zum Leuchten zu bringen und verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um den gewünschten Lebensmitteltyp auszuwählen, und die Pfeile links neben der Anzeige, um die Kerntemperatur Ihres Essens (Rare bis Well Done) einzustellen.

HINWEIS: Es muss keine Garzeit eingestellt werden, da das Gerät das Heizelement automatisch ausschalten und Sie benachrichtigen wird, wenn Ihr Essen gar ist.



Um die MANUAL-Funktion anstelle von PRESET zu verwenden, drücken Sie die Thermometer-Taste (Thermometer icon) erneut, um zu MANUAL zu wechseln. Verwenden Sie die unten empfohlenen Kerntemperaturen:

LEBENSMITTELTYP:	STELLEN SIE DIE GARSTUFE EIN AUF:
Fisch	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Hähnchen/Pute	Well Done (75 °C)
Schweinefleisch	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Rindfleisch/ Lammfleisch	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

HINWEIS: Informieren Sie sich bei der lokalen Behörde für lebensmittelstandards über die empfohlenen lebensmittelsicheren Temperaturen.

HINWEIS: Die eingestellte Garstufen für RINDFLEISCH/ LAMMFLEISCH, sind niedriger als die normalen Empfehlungen, da das Gerät 5-10 °C weitergart.

- 5 Platzieren Sie das für die gewählte Zubereitungsfunktion erforderliche Zubehör (ausgenommen das Thermometer) in dem Gerät und schließen Sie den Deckel. Zum Vorheizen auf START/ STOP drücken.

- 6 Während das Gerät vorheizt, stecken Sie das Thermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils der Proteinquelle. **In der Tabelle auf der nächsten Seite finden Sie weitere Anweisungen zur Platzierung des Thermometers.**
- 7 Sobald das Gerät vorgeheizt hat und „ADD FOOD“ (Lebensmittel hinzufügen) auf der Anzeige erscheint, öffnen Sie den Deckel, legen das Gargut mit dem eingesteckten Thermometer in das Gerät und schließen den Deckel über dem Kabel des Thermometers.
- 8 Die Fortschrittsleiste oben auf der Anzeige gibt die Garstufen im Verlauf des Garens an. Sie beginnt, auf der niedrigsten Garstufe zu blinken und wandert dann zur eingestellten Garstufe.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

HINWEIS: Bei Verwendung von ROAST und GRILL piept das Gerät und zeigt FLIP (Wenden) an. Das Wenden ist optional, wird aber empfohlen.

- 9 Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn das gewünschte Ergebnis fast erreicht ist, da es das Weitergaren berücksichtigt, und es wird „GET FOOD“ (Essen entnehmen) angezeigt.

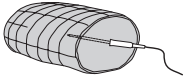
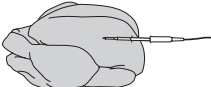


- 10 Legen Sie die Proteinquelle auf einen Teller, während die Anzeige „REST“ (RUHEN) anzeigt. Das Thermometer kann jetzt herausgenommen werden. Die Proteinquelle gart noch etwa 3-5 Minuten lang weiter bis zur eingestellten Garstufe. Dies ist ein wichtiger Schritt, denn ohne das Ruhen können die Ergebnisse unter Umständen weniger gar sein als gewollt. Die Garzeiten können je nach Größe, Anteil und Art der Proteinquelle variieren.

HINWEIS: Zur Überprüfung der Innentemperatur anderer Fleischstücke halten Sie die Taste des Thermometers gedrückt und führen ihn in jedes Stück Fleisch ein.

HINWEIS: Das Thermometer wird HEISS. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um das Thermometer aus dem Fleisch zu ziehen.

RICHTIGE PLATZIERUNG DES THERMOMETERS

LEBENSMITTELTYP:	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
Steaks Schweinekoteletts Lammkoteletts Hähnchenbrüste Burger Filets Fischfilets	- Führen Sie das Thermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein. - Stellen Sie sicher, dass das Thermometer nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat. - Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Spitze des Thermometers direkt in die Mitte des Fleisches einführen, nicht in einem Winkel nach unten oder oben. HINWEIS: Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende des Thermometers in diesem Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.	 	 
Ganzes Hähnchen	- Stecken Sie das Thermometer horizontal in den dicksten Teil der Brust, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren. - Vergewissern Sie sich, dass die Spitze in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.		

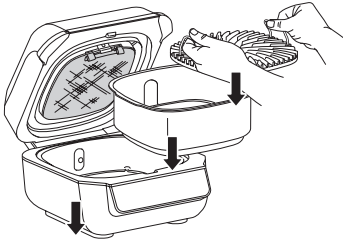
HINWEIS: Den Temperaturfühler **NICHT** bei gefrorenen Proteinquellen oder bei Fleischstücken, die dünner als 2,5 cm sind, verwenden.

ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN

Stecken Sie das Gerät ein und drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste , um das Gerät einzuschalten.

Grill

- Setzen Sie den Kochtopf in das Gerät ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung des Hauptgeräts ausrichten. Setzen Sie dann die Grillplatte mit den Griffen nach oben in den Topf. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann den Deckel.



- Drücken Sie auf die GRILL-Taste. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur bis zu MAX anzupassen.
- Wenn Sie den Foodi® Smart Thermometer verwenden, lesen Sie den Abschnitt zur Verwendung des Foodi Smart Thermometers. Wenn Sie das Thermometer nicht verwenden, nutzen Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten (max. 30 Minuten) einzustellen.
- Drücken Sie auf START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen des Geräts dauert ca. 10 Minuten.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen).

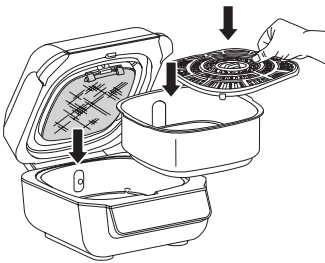
HINWEIS: Falls Ihr Modell einen Kochthermometer hat und Sie ihn verwenden möchten, um die Kerntemperatur Ihres Garguts zu überprüfen, drücken Sie die Thermometer-Taste  für 2 Sekunden und die Kerntemperatur wird auf dem Bildschirm angezeigt. Halten Sie die Taste erneut gedrückt, um den Modus zu verlassen.

- Den Deckel öffnen und das Grill-/Gargut auf die Grillplatte legen. Nach dem Schließen der Haube beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an herunterzuzählen.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

HINWEIS: Zum Garen mehrerer Chargen finden Sie auf Seite 8 Anweisungen.

Air Fry (Heißluft-Frittieren)

- Setzen Sie den Kochtopf in das Gerät ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung des Hauptgeräts ausrichten. Setzen Sie den Crisper Gittereinsatz in den Topf ein. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann die Haube.



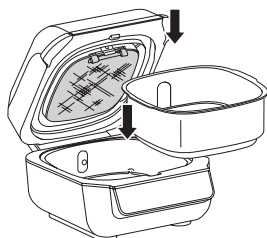
- Drücken Sie auf die Taste AIR FRY (Heißluft-Frittieren). Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur bis zu 200 °C anzupassen.
- Wenn Sie den Foodi® Smart Thermometer verwenden, lesen Sie den Abschnitt zur Verwendung des Foodi Smart Thermometers. Wenn Sie das Thermometer nicht verwenden, nutzen Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten (max. 60 Minuten) einzustellen.
- Drücken Sie auf START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen des Geräts dauert ca. 3 Minuten.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint ADD FOOD (Grill-/Gargut hineinlegen).

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die „SKIP PREHEAT“-Taste (Vorheizen überspringen) drücken. „ADD FOOD“ (Grillgut hinzufügen) erscheint auf der Anzeige. Öffnen Sie die Haube und legen Sie das Gargut in den Crisper Gittereinsatz. Nach dem Schließen der Haube beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an herunterzuzählen.

- 6 Öffnen Sie die Haube und legen Sie das Gargut in den Crisper Gittereinsatz. Nach dem Schließen der Haube beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an herunterzuzählen.
- 7 Wenn Sie die Haube öffnen, pausiert das Gerät. Verwenden Sie eine Silikonzange, um das Gargut auf dem Crisper Gittereinsatz durchzumischen. Wenn Sie fertig sind, schließen Sie die Haube und der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

Braten

- 1 Setzen Sie den Kochtopf in das Gerät ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung des Hauptgeräts ausrichten. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann die Haube.



- 2 Drücken Sie die Taste ROAST (Braten). Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur bis zu 220 °C anzupassen.

HINWEIS: Bei herkömmlichen Ofenrezepten sollten Sie die Temperatur um 20 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, damit es nicht übergart wird.

- 3 Wenn Sie den Foodi® Smart Thermometer verwenden, lesen Sie den Abschnitt zur Verwendung des Foodi Smart Thermometers. Wenn Sie das Thermometer nicht verwenden, nutzen Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten (max. 60 Minuten) und in 5-Minuten-Schritten (1-4 Stunden) einzustellen.
- 4 Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen des Geräts dauert ca. 3 Minuten.

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die „SKIP PREHEAT“-Taste (Vorheizen überspringen) drücken. „ADD FOOD“ (Grillgut hinzufügen) erscheint auf der Anzeige. Öffnen Sie die Haube und legen Sie die Zutaten in den Kochtopf. Nach dem Schließen der Haube beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an herunterzuzählen.

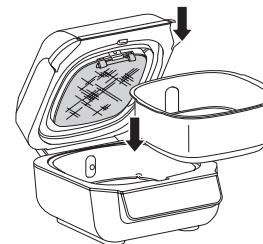
- 5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint ADD FOOD (Grill-/Gargut hineinlegen).
- 6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Topf. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.

HINWEIS: Falls Sie die Kerntemperatur Ihres Garguts überprüfen möchten, drücken Sie die Thermometer-Taste für 2 Sekunden und die Kerntemperatur wird auf dem Bildschirm angezeigt. Halten Sie die Taste erneut gedrückt, um den Modus zu verlassen.

- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

Bake (Backen)

- 1 Setzen Sie den Kochtopf in das Gerät ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung des Hauptgeräts ausrichten. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann die Haube.



- 2 Drücken Sie die Taste BAKE (Backen). Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur bis zu 200 °C anzupassen.

HINWEIS: Bei herkömmlichen Ofenrezepten sollten Sie die Temperatur um 20 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, damit es nicht übergart wird.

- 3 Wenn Sie den Foodi® Smart Thermometer verwenden, lesen Sie den Abschnitt zur Verwendung des Foodi Smart Thermometers. Wenn Sie das Thermometer nicht verwenden, nutzen Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten (max. 60 Minuten) und in 5-Minuten-Schritten (1-2 Stunden) einzustellen.
- 4 Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen des Geräts dauert ca. 3 Minuten.

HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die „SKIP PREHEAT“-Taste (Vorheizen überspringen) drücken. „ADD FOOD“ (Grillgut hinzufügen) erscheint auf der Anzeige. Öffnen Sie die Haube und legen Sie das Gargut in den Crisper Gittereinsatz. Nach dem Schließen der Haube beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an herunterzuzählen.

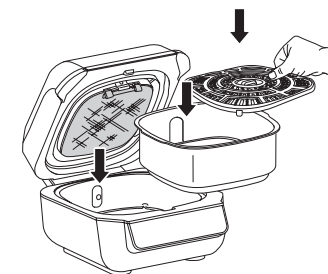
- 5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen).
- 6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Topf oder platzieren Sie die Backform unmittelbar in den Topf und schließen Sie den Deckel, um den Garvorgang zu starten. Nach dem Schließen der Haube beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an herunterzuzählen.

HINWEIS: Falls Sie das Thermometer verwenden möchten, um die Kerntemperatur Ihres Garguts zu überprüfen, drücken Sie die Thermometer-Taste für 2 Sekunden und die Kerntemperatur wird auf dem Bildschirm angezeigt. Halten Sie die Taste erneut gedrückt, um den Modus zu verlassen.

- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

Dörren

- 1 Setzen Sie den Kochtopf in das Gerät ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung des Hauptgeräts ausrichten. Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Topf. Platzieren Sie dann den Crisper Gittereinsatz im Topf auf den Zutaten und geben Sie eine Schicht aus Zutaten auf den Einsatz. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann die Haube.



- 2 Die Taste DEHYDRATE (Dörren) drücken. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur bis zu 90 °C anzupassen.
- 3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Dörrzeit in 15-Minuten-Schritten (max. 12 Stunden) einzustellen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um zu beginnen. (Das Gerät heizt im Modus Dehydrate (dörren) nicht vor.)
- 5 Wenn die Dörrzeit abgelaufen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.

REINIGUNG DES NINJA FOODI

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

- Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz. Lassen Sie die Haube offen, nachdem Sie das Grillgut entnommen haben, damit das Gerät schnell abkühlt.
- Der Kochtopf, der Grillrost, der Crisper Gittereinsatz, der Spritzschutz, die Reinigungsbürste und sonstiges enthaltene Grillzubehör sind spülmaschinenfest, ausgenommen das Thermometer. Das Thermometer **NICHT in der Spülmaschine reinigen.**
- Wenn Sie per Hand spülen, empfehlen wir, die enthaltene Reinigungsbürste zu verwenden, um die Einzelteile zu säubern. Verwenden Sie das andere Ende der Reinigungsbürste als Schaber, um Anhaftungen von Saucen oder Käse zu entfernen. Lassen Sie sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.

HINWEIS: Nutzen Sie **KEIN** Spülmittel auf oder in der Nähe der Thermometer-Buchse. Wir empfehlen die Verwendung von Druckluft oder Wattestäbchen, um Schäden an der Buchse zu vermeiden.

AUFBEWAHRUNGSTIPP: Wenn Sie beschichtetes Zubehör zum Aufbewahren stapeln, legen Sie ein Papiertuch zwischen die einzelnen Zubehörteile, um die beschichteten Oberflächen zu schützen.

- Wenn Lebensmittelrückstände oder Fett am Grillrost, dem Spritzschutz oder einem anderen entfernbaren Teil festkleben, weichen Sie diese vor dem Reinigen in warmem Seifenwasser ein.
- Reinigen Sie den Spritzschutz nach jeder Verwendung. Wenn Sie den Spritzschutz über Nacht einweichen, werden Fettrückstände aufgeweicht. Verwenden Sie nach dem Einweichen die Reinigungsbürste, um das Fett vom Edelstahlrahmen und den Frontriegeln zu entfernen.
- Reinigen Sie den Spritzschutz gründlich, indem Sie ihn in einen Topf mit Wasser legen und 10 Minuten lang kochen. Anschließend mit lauwarmem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Das Foodi Smart Thermometer und der Halter dürfen nur von Hand mit einem feuchten Lappen gespült werden. Geben Sie das Gerät oder das Thermometer niemals in die Spülmaschine oder tauchen Sie beides niemals in irgendwelche Flüssigkeiten ein.

HINWEIS: Verwenden Sie **NIEMALS** scheuernde Hilfs- oder Reinigungsmittel. Tauchen Sie die Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

- **„Add Food“ (Essen hinzufügen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und Sie können nun das Grill-/Gargut auflegen.
- **„Shut Lid“ (Deckel schließen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
Der Deckel ist offen und muss geschlossen werden, um die ausgewählte Funktion zu starten.
- **Auf der Anzeige des Bedienfelds wird „Plug In“ (Einstecken) angezeigt.**
Das Thermometer ist nicht richtig in die Buchse rechts vom Bedienfeld eingesteckt. Schließen Sie vor dem nächsten Schritt das Thermometer an. Das Thermometer hineindrücken, bis ein Klicken zu hören ist.
- **„PRBE ERR“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
Dies bedeutet, dass die Betriebszeit des Geräts abgelaufen ist, bevor das Grill-/Gargut die eingestellte innere Temperatur erreicht hat. Als Schutz für das Gerät kann es bei bestimmten Temperaturen nur eine begrenzte Zeit lang laufen.
- **„E“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Kontaktieren Sie den Kundenservice unter +49 800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter ninjakitchen.eu/registerguarantee und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.
- **Warum ist mein Essen verkocht oder noch zu roh, obwohl ich das Thermometer benutzt habe?**
Es ist wichtig, die Sonde des Thermometers längs in die dickste Stelle der Zutat einzuführen, um einen möglichst genauen Messwert zu erhalten. Die Speisen unbedingt 3–5 Minuten ruhen lassen, um den Garvorgang abzuschließen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Verwendung des Foodi® Smart Thermometers“.
- **Warum beginnt der Fortschrittsbalken für das Vorheizen nicht am Anfang?**
Wenn das Gerät aufgrund der vorherigen Nutzung noch warm ist, wird nicht die gesamte Vorheizzeit benötigt.
- **Kann ich das Vorheizen abbrechen oder überspringen?**
Das Vorheizen ist empfohlen, um das bestmögliche Ergebnis zu erreichen. Sie können das Vorheizen jedoch überspringen, indem Sie auf die PREHEAT-Taste drücken, nachdem Sie auf die START-/STOP-Taste gedrückt haben.
- **Soll ich das Grill-/Gargut vor oder nach dem Vorheizen hineinlegen?**
Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend das Grill-/Gargut hineingeben.
- **Warum tritt Rauch aus meinem Gerät aus?**
Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, wählen Sie immer die empfohlene Temperatureinstellung aus. Die empfohlenen Einstellungen können Sie dem Rezeptbuch entnehmen. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz angebracht ist.
- **Wie unterbreche ich den Garvorgang, um nach dem Grill-/Gargut zu sehen?**
Wenn die Haube während einer Zubereitungsfunktion geöffnet wird, unterbricht das Gerät diese automatisch.
- **Kann der Griff des Thermometers schmelzen, wenn er den heißen Grillrost berührt?**
Nein, der Griff besteht aus hochtemperaturfestem Silikon, das den hohen Temperaturen des Foodi® Grill von Ninja® widerstehen kann.
- **Mein Essen ist angebrannt.**
Fügen Sie kein Essen hinzu, bis die empfohlene Vorheizzeit abgeschlossen ist. Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- **Warum verfügt das Gerät über eine Skala von 1 bis 9 für die Funktion PRESET (Voreinstellungen) bei Rindfleisch?**
Die Ansichten bezüglich einer bestimmten Garstufe sind von Person zu Person unterschiedlich, sogar von Restaurant zu Restaurant. Die Skala von 1 bis 9 bietet zahlreiche Optionen für jede Garstufe, um sie nach Belieben anzupassen.

ERSATZTEILE

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter +49 800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter ninjakitchen.eu/registerguarantee und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Europa kaufen, erhalten Sie automatisch Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Produktqualität (Ihre „gesetzlichen Rechte“). Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler gegenüber geltend machen. Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte (die „Produkte“), dass wir Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren bieten. Diese Garantie gilt nur, wenn das Produkt neu und unbenutzt gekauft wird. Diese Bedingungen beziehen sich nur auf unsere Garantien – Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben davon unberührt.

In den nachstehenden Bedingungen werden die Bedingungen und der Umfang Ihrer Garantie beschrieben, die von der SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main, (Deutschland) („uns“, „unser“ oder „wir“) gewährt wird. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja® Garantie

Ein Haushaltsküchengerät ist eine beträchtliche Investition. Ein 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.

Sie erhalten Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.de.

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 online zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu

WICHTIG

- Die Garantie für Ihr Produkt gilt zwei (2) Jahre ab dem Kaufdatum.
- Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, benötigen wir den Kaufbeleg für die Überprüfung der Richtigkeit der von Ihnen angegebenen Informationen. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie 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.

Einzelheiten zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

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 zwei Jahre lang gültig.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten). Unsere Garantie erhalten Sie zusätzlich zu Ihren Rechten als Verbraucher.

Was wird durch die Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige 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 gemäß 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).
- 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 Garantie in Anspruch nehmen.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Küchengerät von Ninja entwickelt haben. Das komplette Sortiment an Ersatz- und Zubehörteilen von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter www.ninjakitchen.eu.

Bitte beachten Sie, dass Ihre Herstellergarantie erlischt, wenn Sie keine Originalersatzteile von Ninja verwenden. Die gesetzlichen Rechte sind davon unberührt.

THANK YOU

for purchasing the Ninja Air Grill & Air Fryer



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- 50-60 Hz

Watts: 1760W



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



This marking indicates this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where this product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use

⚠ WARNING

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 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.
- 3 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.
- 4 To reduce the risk of fire, **DO NOT** place appliance on hob or on hot surfaces.
- 5 **DO NOT** place in heated oven.
- 6 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.
- 7 Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 8 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 9 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 10 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 11 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 12 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 13 **NEVER** use socket below countertop surface.
- 14 **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
- 15 Only use recommended accessories included with this appliance or authorized by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 16 Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 17 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot and splatter guard installed.
- 18 **ALWAYS** ensure lid is fully closed before operating.
- 19 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 20 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 21 **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 and knobs.
- 22 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The grill plate and crisper plate becomes extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 23 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 24 The Foodi Smart Thermometer does **NOT** replace an external food thermometer.
- 25 To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures
- 26 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

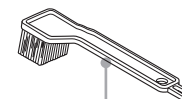
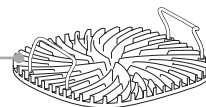
- 27** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 28** To disconnect, turn unit to "off", then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 29** Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 30 DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 31** Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 32** Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 33 DO NOT** place appliance on hot surfaces, near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on a stovetop.
- 34** Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

-  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.
-  Do not immerse in water.

PARTS

Ceramic-Coated Grill Plate



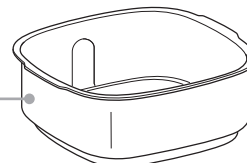
Cleaning Brush with Scraper

Ceramic-Coated Crisper Plate



Foodi Smart Probe

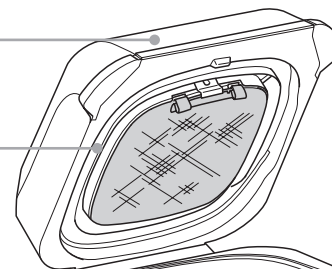
Ceramic-Coated Cooking Pot



Thermometer Storage

Lid

Removable Splatter Guard



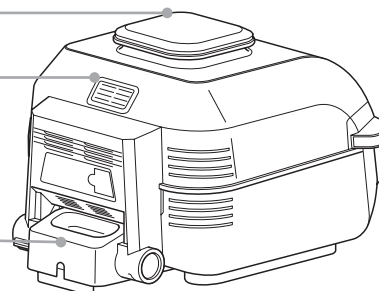
Main Unit (power cord not shown)

Control Panel

Air Intake Vent

Air Socket

Grease Collector



NOTE: Additional accessories are available for purchase at ninjakitchen.eu

GETTING TO KNOW THE NINJA FOODI

FUNCTIONS

GRILL: Grill indoors while creating even char, grill marks and grilled flavor.

AIR Fry: For crispiness and crunch with little to no oil.

BAKE: Bake cakes, treats, desserts, and more.

ROAST: Tenderise meats, roast vegetables, and more.

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

OPERATING BUTTONS

⏻ POWER button: Once the unit is plugged in, press the power ⏻ button to turn on the unit. Pressing it during cooking stops the current cooking function and turns off the unit.

FUNCTION: Press to scroll through and select functions.

NOTE: To adjust the temperature or time during cooking, press the up and down arrows. The unit will then resume at those settings.

Left arrows: Use the up ⬆ and down ⬇ arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature for any function or, with some models, to set the internal doneness after using PRESET or MANUAL button.

Right arrows: Use the up ⬆ and down ⬇ arrows to the right of the display to adjust the cook time or, with some models, to set the food type when using PRESET.

MANUAL setting: Pressing the thermometer button 🌡 twice switches the display screen so you can manually set the thermometer internal doneness.

PRESET setting: Switches the display screen so you can set the thermometer, food type, and internal doneness.

START/STOP button: After selecting temperature and time, press the START/STOP button to begin cooking.

Standby Mode: If there has been no interaction with the control panel for 10 minutes and the unit is not cooking, the unit will go into Standby Mode and the control panel will dim.

PREHEAT setting: If the unit is preheating, it will be indicated by a progress bar on the display screen. To skip preheat (not recommended), press the ⏻ button while the grill is in preheat state. ADD FOOD will display.

USING THE NINJA FOODI

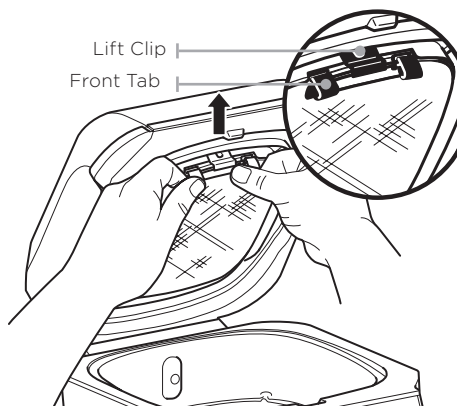
SPLATTER GUARD

Located on the underside of the lid, the splatter guard helps keep the heating element clean.

ALWAYS ensure the splatter guard is installed when cooking. Failure to use the splatter guard will result in oil buildup on the heating element, which can cause smoking.

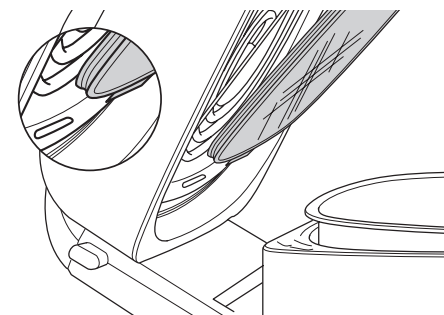
Removing the splatter guard

Remove the splatter guard for cleaning after every use. Once the splatter guard has cooled completely, remove it by pushing the upper left tab toward the back of the lid. This will release the splatter guard, allowing you to remove it.



Installing the splatter guard

To install, insert the splatter guard so the grooves on the splatter guard ring match those of the fixed heat guard ring notch on the right. Then gently push the splatter guard upward until it clicks into the tab on the left side.



GRILL CONTROL TECHNOLOGY

When using the Grill function, you will need to select the grill plate temperature setting. Below are recommended temperature levels for common ingredients.

LO (200°C)	MED (240°C)	HI (260°C)	MAX (up to 265°C)
- Bacon - Sausages - When using thick BBQ sauce	- Frozen meats - Marinated/ sauced meats	- Steaks - Chicken - Burgers - Meat kebabs	- Veggies - Fruit - Pizzas - Fresh/ frozen seafood - Veggie Kebabs

NOTE: For less smoke, we recommend using Canola, Refined Coconut, Avocado, Vegetable or Rapeseed oil instead of olive oil. Heating oil past its smoke point can impart food with a burnt, acrid flavor.

NOTE: The unit may produce smoke when cooking ingredients on a hotter setting than what is recommended. For more cooking charts, refer to your Inspiration Guide or visit ninjakitchen.eu.

Switching to Grill after using another function

If the unit is already warm from using a different function, "ADD FOOD" may appear on the screen immediately. We recommend allowing the grill plate to heat up for at least 6 minutes before placing ingredients on it.

Batch grilling

When grilling more than two consecutive batches of food, it is recommended that you empty the fat/oil from the removable cooking pot. It is also HIGHLY recommended to clean the splatter guard in between uses. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

If you would like to skip the Preheat process, press the PREHEAT button.

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this instruction booklet carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safety instructions to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the grill plate, splatter guard, crisper plate, thermometer, cleaning brush and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
- 4 When using this appliance, provide at least 15cm of space on all sides for adequate air circulation.

USING THE NINJA FOODI - CONT.

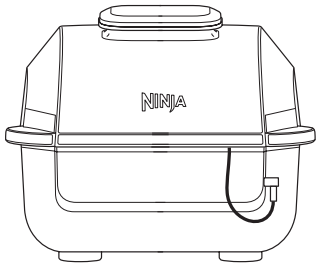
USING THE FOODI SMART THERMOMETER

IMPORTANT: DO NOT place hands near Foodi Smart Thermometer cord when in use to prevent burning or scalding

Before First Use

Make sure the thermometer jack is free of any residue and the cord is free of knots before plugging it into the jack.

- 1 Unwind the cord from the magnetic storage compartment to remove the thermometer.
- 2 Plug the thermometer into the jack of the right side of the control panel. Push firmly on the plug until it cannot go into the jack any further. Place the storage compartment back onto the side of the unit.
- 3 Once the thermometer is plugged into the jack, it will enable and illuminate PRESET and MANUAL. Select the desired cook function by pressing FUNCTION and cook temperature.



- 4 Press the thermometer button to fully illuminate PRESET and use the arrows to the right of the display to select your desired food type and the arrows to the left of the display to set the internal doneness of your food (Rare through Well).

NOTE: There is no need to set a cook time, as the unit will automatically turn off the heating element and alert you when your food has finished cooking.



To use the MANUAL function instead of PRESET, press the thermometer button again to switch to MANUAL. Use the recommended internal cook temperatures below:

FOOD TYPE:	SET DONENESS TO:
Fish	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Chicken/Turkey	Well Done (75°C)
Pork	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Beef/Lamb	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

NOTE: Refer to the local food standards authority for recommended food safe temperatures.

NOTE: Set outputs for BEEF/LAMB are lower than normal recommendations as unit will carry-over cook 5-10°C

- 5 Place the accessory required (excluding the thermometer) for your selected cook function in the unit and close the lid. Press START/STOP to begin preheating.

- 6 While the unit is preheating, insert the thermometer horizontally into the centre of the thickest part of the piece of protein. **Refer to the chart on the adjacent page on further thermometer placement instructions.**
- 7 When the unit has preheated and "ADD FOOD" appears on the screen, open the lid, place food with inserted thermometer in the unit, and close the lid over the thermometer cord.
- 8 The progress bar at the top of the display will track doneness. It will start flashing at the lowest doneness and progress to the set doneness.



NOTE: When using Roast and Grill, the unit will beep and display FLIP. Flipping is optional, but recommended.

- 9 The unit will automatically stop when desired doneness is almost reached, as it accounts for carry-over cooking, and "GET FOOD" will display on the screen.

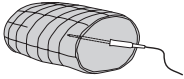
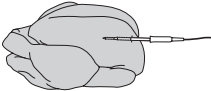


- 10 Transfer the protein to a plate while "REST" displays on the screen. Thermometer does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set doneness, which will take about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking less cooked. Carry-over cook times can vary based on type, cut and size of protein.

NOTE: To check the internal temperature of other pieces of protein, press and hold the thermometer button and insert the thermometer into each piece of meat.

NOTE: The thermometer will be HOT. Use either oven mitts or tongs to take the thermometer out of the protein.

HOW TO CORRECTLY INSERT THE THERMOMETER

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Pork chops Lamb chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	- Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat. - Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. - Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the center of the meat, not angled toward the bottom or top of it. NOTE: The thickest part of the fillet may not be the center. It is important that the end of the thermometer hits this area so that desired results are achieved.	 	 
Whole chicken	- Insert thermometer horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone. - Make sure the tip reaches the center of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.		

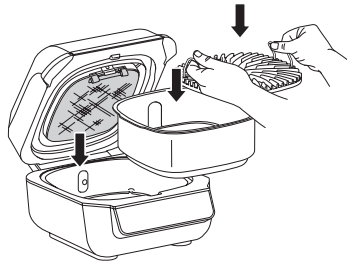
NOTE: DO NOT use the thermometer with frozen protein or for cuts of meat 1 inch thick or thinner.

COOKING FUNCTIONS

Plug in the unit and press the power  button to turn it on.

Grill

- 1 Place the cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Then place the grill plate grate to plate in the pot with the handles facing up. Ensure the splatter guard is in place, then close the lid.



GET FOOD



- 2 Press the GRILL button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to MAX.
- 3 If using the Foodi® Smart Thermometer, refer to the Using the Foodi Smart Thermometer section. If not using the thermometer, use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 30 minutes.
- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 10 minutes for the unit to preheat.
- 5 When preheating is complete, the unit will beep and “ADD FOOD” will appear on the display.

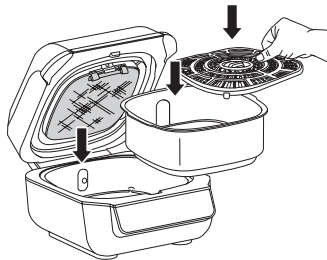
NOTE: If your model has a cooking thermometer and you would like to use it to check your food's internal doneness, press the thermometer button  for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

- 6 Open the lid and place ingredients on the grill plate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

NOTE: If batch cooking, refer to page 8 for instructions.

Air Fry

- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place the crisper plate in the pot. Ensure the splatter guard is in place, then close the hood.



- 2 Press the AIR FRY button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 200°C.
- 3 If using the Foodi Smart Thermometer, refer to the Using the Foodi Smart Thermometer section. If not using the thermometer, use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 1 hour.
- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.
- 5 When preheating is complete, the unit will beep and “ADD FOOD” will appear on the display.

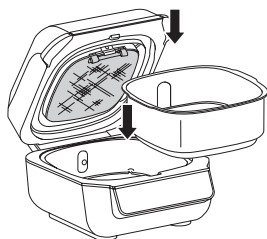
NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the SKIP PREHEAT button. “ADD FOOD” will appear on the display. Open the hood and place ingredients in the crisper plate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

USING THE NINJA FOODI - CONT.

- 6 Open the hood and place ingredients in the crisper plate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
- 7 When you open the hood, the unit will pause. Use silicone-tipped tongs to mix the food on the crisper plate. When done, close the hood and cooking will automatically resume.
- 8 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

Roast

- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Ensure the splatter guard is in place, then close the hood.



- 2 Press the ROAST button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 220°C.

NOTE: Convert traditional oven recipes by reducing the temperature by 20°C. Check food frequently to avoid overcooking.

- 3 If using the Foodi Smart Thermometer, refer to the Using the Foodi Smart Thermometer section. If not using the thermometer, use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments up to 1 hour and 5-minute increments from 1 to 4 hours.
- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.

NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the SKIP PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the hood and place ingredients in the cooking pot. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

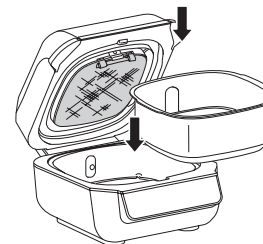
- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.
- 6 Open the lid and place ingredients in the pot. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

NOTE: If you want to check the doneness of your food, press the thermometer button  for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

Bake

- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Ensure the splatter guard is in place, then close the hood.



- 2 Press the BAKE button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 200°C.

NOTE: Convert traditional oven recipes by reducing the temperature by 20°C. Check food frequently to avoid overcooking.

- 3 If using the Foodi® Smart Thermometer refer to the Using the Foodi Smart Thermometer section. If not using the thermometer, use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 2 hours.
- 4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.

NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the SKIP PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the hood and place ingredients in the crisper plate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

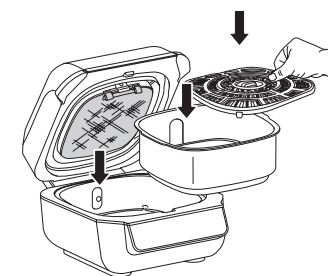
- 5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.
- 6 Open the lid and add ingredients to the pot or set the bake pan directly in the pot, and close the lid to start cooking. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

NOTE: If you would like to use the thermometer to check your food's internal doneness, press the thermometer button  for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen. Press and hold button again to exit mode.

- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

Dehydrate

- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place a single layer of ingredients in the pot. Then place the crisper plate in the pot on top of the ingredients and add another layer of ingredients to the plate. Ensure the splatter guard is in place, then close the hood.



- 2 Press the DEHYDRATE button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 90°C.
- 3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the dehydration time, in 15-minute increments, up to 12 hours.
- 4 Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Dehydrate mode.)
- 5 When dehydration time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.

CLEANING YOUR NINJA FOODI

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Always let the appliance cool before cleaning.

- Unplug the unit from the plug socket before cleaning. Keep the hood open after removing your food to allow the unit to cool quicker.
- The cooking pot, grill grate, crisper plate, splatter guard, cleaning brush, and any other included accessories are dishwasher safe, except the thermometer. **DO NOT place the thermometer in the dishwasher.**
- If hand-washing, we recommend using the included cleaning brush to help wash the parts. Use the opposite end of the cleaning brush as a scraper to assist with releasing baked-on sauces or cheese. Air-dry or towel-dry all parts after hand-washing.

NOTE: DO NOT use washing up liquid on or near the thermometer jack. We recommend using compressed air or a cotton swab to avoid damaging the jack.

- If food residue or grease are stuck on the grill grate, splatter guard, or any other removable part, soak in warm soapy water before cleaning.
- Clean the splatter guard after every use. Soaking the splatter guard overnight will help soften the baked-on grease. After soaking, use the cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.
- Deep clean the splatter guard by putting it in a pot of water and boiling it for 10 minutes. Then, rinse with room temperature water and allow to dry completely.
- The Foodi Smart Thermometer and holder are handwash with a damp cloth only. Never place unit or thermometer in dishwasher or submerge in liquid of any kind.

NOTE: NEVER use abrasive tools or cleaners. **NEVER** immerse the main unit in water or any other liquid.

STORAGE TIP: When stacking the coated accessories to store place a cloth or paper towel between each piece to protect the coated surfaces.

TROUBLESHOOTING

- **“Add Food” appears on the control panel display.**
The unit has completed preheating and it is now time to add your ingredients.
- **“Shut Lid” appears on the control panel display.**
The lid is open and needs to be closed for the selected function to start.
- **“Plug In” appears on the control panel display.**
The thermometer is not plugged into the jack on the right side of the control panel. Plug the thermometer in before proceeding. Press the thermometer in until you hear a click.
- **“PRBE ERR” appears on the control panel display.**
This means the unit timed out before food reached the set internal temperature. As a protection for the unit, it can run for only certain lengths of time at specific temperatures.
- **“E” appears on the control panel display.**
The unit is not functioning properly. Contact Customer Service at 0800 862 0453. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.eu/registerguarantee and have the product on hand when you call.
- **Why is my food overcooked or undercooked even though I used the thermometer?**
It is important to insert the thermometer lengthwise into the thickest part of the ingredient to get the most accurate reading. Make sure to allow food to rest for 3-5 minutes to complete cooking. For more information, refer to the Using the Foodi® Smart Thermometer section.
- **Why does the preheat progress bar not start from the beginning?**
When the unit is warm from previously being used, it will not require the full preheating time.
- **Can I cancel or override preheating?**
Preheating is highly recommended for best results, but you can skip it by selecting the PREHEAT button after you press the START/STOP button.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**
For best results, let the unit preheat before adding ingredients.
- **Why is my unit emitting smoke?**
When using the Grill function, always select the recommended temperature setting. Recommended settings can be found in the Inspiration Guide. Make sure the splatter guard is installed.
- **How do I pause the unit so I can check my food?**
When the hood is opened during a cooking function, the unit will automatically pause.
- **Will the thermometer grip melt if it touches the hot grill grate?**
No, the grip is made of a high-temperature silicone that can handle the Ninja® Foodi® Grill's high temperatures.
- **My food is burned.**
Do not add food until recommended preheat time is complete. 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 does the unit have a 1-9 scale for the Beef Preset?**
Perception of what a specific internal outcome looks like differs from person to person, even restaurant to restaurant. The 1-9 scale provides a wide range of options for each doneness level so you can customize doneness to your liking.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit 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.

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.

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 adquirir Ninja Air Grill & Air Fryer con sensor



REGISTRA TU COMPRA



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Escanea el código QR con tu dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V - 50-60 Hz

Vatios: 1760 W



CONSEJO: El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera del producto junto al cable.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicla el producto de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier producto usado, utiliza los sistemas de recogida y devolución, o ponte en contacto con el establecimiento donde adquiriste este producto. Ellos pueden encargarse de reciclarlo de forma segura para el medioambiente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES • LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

⚠ ADVERTENCIA

- 1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
- 2 Este producto pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
- 3 Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de ellos.
- 4 Para reducir el riesgo de incendio, **NO** coloques el producto sobre el fogón o en superficies calientes.
- 5 **NO** lo metas en el horno caliente.
- 6 Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.
- 7 Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el producto cerca del borde de una encimera mientras esté en funcionamiento.
- 8 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 9 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15,25 cm de espacio por encima y a su alrededor para permitir que circule el aire.
- 10 **NO** utilices alargaderas de cable. El cable de alimentación del producto es corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden con él, así como para evitar tropezar con él.
- 11 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 12 **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el producto y el cable de alimentación. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 13 **NUNCA** utilices enchufes debajo de la superficie de la encimera.
- 14 **NO** coloques el producto cerca de bordes de mesas o encimeras ni en contacto con superficies calientes, ni dejes que el cable cuelgue de estas superficies ni que igualmente toque superficies calientes.
- 15 Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este producto o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.
- 16 Antes de colocar cualquier accesorio en el producto, asegúrate de que esté limpio y seco.
- 17 **NO** utilices el producto si no lleva instalados el recipiente de cocción extraíble y el protector antispicaduras.
- 18 **SIEMPRE** debes asegurarte de que la tapa esté completamente cerrada antes de poner en marcha el producto.
- 19 **NO** muevas el producto mientras lo estés usando.
- 20 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 21 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto se calientan durante su funcionamiento y permanecen calientes tras su uso. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes, así como las asas y tiradores disponibles.
- 22 **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta. La parrilla y la rejilla para gratinar pueden alcanzar temperaturas muy altas durante el proceso de cocción. Evita tocarlas cuando los retires del producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al interactuar con el producto. Se recomienda el uso de utensilios de mango largo y manoplas o guantes aislantes para horno.
- 23 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- 24 El termómetro inteligente Foodi **NO** sustituye a un termómetro de cocina externo.
- 25 Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un termómetro de cocina externo para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.
- 26 En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa, o si sale humo negro del producto, desenchúfalo de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

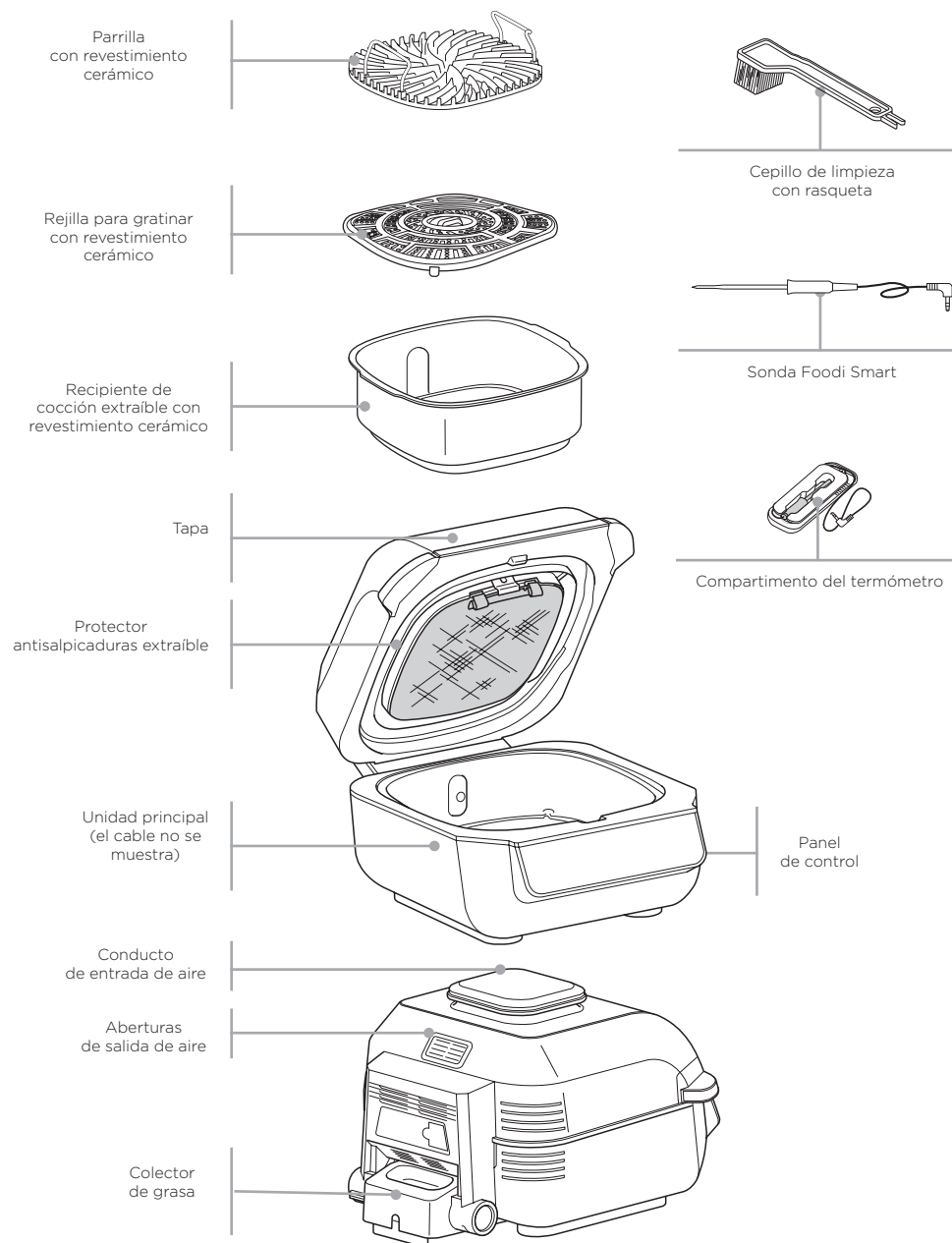
SOLO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES • LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

- 27 Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- 28 Para desconectar el producto, apágalo y desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- 29 Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas y almacenarlo.
- 30 **NO** lo limpies con estropajos abrasivos de metal. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.
- 31 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni el mantenimiento del producto.
- 32 Ten mucho cuidado al mover el producto con aceite u otros líquidos calientes en su interior.
- 33 **NO** pongas el producto sobre ni cerca de una cocina de gas o eléctrica que esté caliente ni dentro de un horno caliente.
- 34 Los productos no están diseñados para usarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

	Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y el uso del producto.
	Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.
	Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.
	No sumergir en agua.

PIEZAS



NOTA: Para adquirir más accesorios, entra en ninjakitchen.eu.

CARACTERÍSTICAS DE NINJA FOODI

FUNCIONES

- GRILL (cocinar a la parrilla):** Cocina a la parrilla en interiores creando incluso las marcas y el sabor de la parrilla.
- AIR FRY (freír con aire):** Consigue un acabado crujiente con poco o nada de aceite.
- BAKE (HORNEAR):** Prepara pasteles, dulces, postres y mucho más.
- ROAST (asar)** Asa carnes, verduras y mucho más.
- DEHYDRATE (deshidratar):** Deshidrata carne, fruta y verdura para preparar unos aperitivos sanos.
- BOTONES DE FUNCIONAMIENTO**
- BOTÓN DE encendido/apagado:** Una vez enchufada la unidad, pulse el botón de encendido/apagado  para encenderla. Si se pulsa durante el cocinado, la función de cocción actual se detiene y la unidad se apaga.
- FUNCTION (función):** Pulsa para desplazarte y seleccionar funciones.

NOTA: Para ajustar la temperatura o el tiempo mientras cocinas, pulsa las flechas ascendente o descendente. El producto volverá a activarse al llegar a esos ajustes.

- Flechas a la izquierda:** Utiliza las flechas ascendente  y descendente  a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción para cualquier función o, con algunos modelos, para establecer el punto de cocción interno después de usar el botón PRESET (predefinido) o MANUAL (manual).
- Flechas a la derecha:** Utiliza las flechas ascendente  y descendente  a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción o, con algunos modelos, para establecer el tipo de comida cuando uses el botón PRESET (predefinido).
- Ajuste MANUAL (manual):** Al pulsar el botón del termómetro  dos veces, se cambia la pantalla para que puedas establecer manualmente el punto de cocción interno del termómetro.
- Ajuste PRESET (predefinido):** Cambia la pantalla para que puedas establecer el termómetro, el tipo de comida y el punto de cocción interno.
- Botón START/STOP (iniciar/detener):** Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para dar comienzo a la cocción.
- Standby Mode (modo espera):** Si no has usado el panel de control durante 10 minutos y la unidad no está en funcionamiento, el producto entra en Standby Mode (modo espera) y la luz del panel de control se atenúa.
- Ajuste PREHEAT (precalentar):** Si la unidad se está precalentando, se indicará con una barra de progreso en la pantalla. Para omitir el precalentamiento (no recomendado), pulsa el botón  mientras la parrilla está en estado de precalentamiento. Aparecerá ADD FOOD (añadir alimentos).

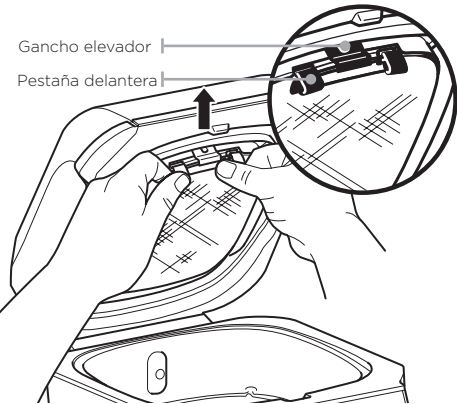
USO DE NINJA FOODI

PROTECTOR ANTISALPICADURAS

El protector antisalpicaduras, situado en la parte inferior de la tapa, mantiene limpia la resistencia. Comprueba **SIEMPRE** que el protector antisalpicaduras esté instalado cuando cocines. Si no usas el protector, se acumulará aceite en la resistencia, lo que puede causar humo.

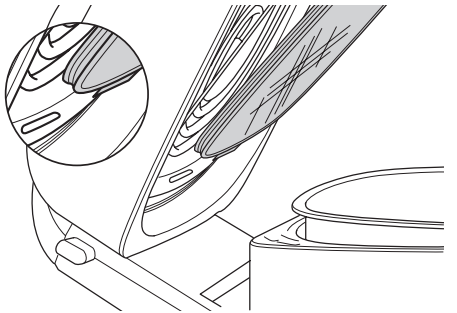
Extracción del protector antisalpicaduras

Retira el protector antisalpicaduras para su limpieza después de cada uso. Cuando el protector se haya enfriado completamente, sácalo presionando la pestaña de la esquina superior derecha hacia la parte de atrás de la tapa. Esto desenganchará el protector antisalpicaduras para que puedas retirarlo.



Instalación del protector antisalpicaduras

Para instalarlo, inserta el protector antisalpicaduras de forma que las ranuras del anillo protector antisalpicaduras coincidan con las de la muesca del anillo protector de calor fijo de la derecha. A continuación, empuja cuidadosamente el protector antisalpicaduras hacia arriba hasta que encaje en la pestaña de la parte izquierda.



TECNOLOGÍA GRILLCONTROL

Cuando utilices la función Grill (parrilla), deberás seleccionar el ajuste de temperatura de la parrilla. A continuación, se indican los niveles de temperatura recomendados para los ingredientes más comunes.

LO (baja) (200 °C)	MED (media) (240 °C)	HI (alta) (260 °C)	MAX (máxima) (hasta 265 °C)
• Beicon • Salchichas • Al usar salsa barbacoa espesa	• Carnes congeladas • Carnes marinadas/en salsa	• Filetes • Pollo • Hamburguesas • Kebabs de carne	• Verduras • Fruta • Pizzas • Mariscos frescos/congelados • Kebabs de verduras

NOTA: Para que se genere menos humo, recomendamos usar aceite de girasol, coco refinado, aguacate, nabina u otros aceites vegetales en lugar de aceite de oliva. Calentar aceite por encima de su punto de humeo puede conferirle a la comida un sabor acre y a quemado.

NOTA: La unidad puede generar humo al cocinar ingredientes con un ajuste más caliente de lo recomendado. Para ver más tablas de tiempos de cocción, consulta la Guía de inspiración con recetas o visita ninjakitchen.es.

Cambiar a Grill (parrilla) después de usar otra función

Si la unidad ya está caliente por haber usado otra función, ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla inmediatamente. Recomendamos dejar que la parrilla se caliente durante al menos 6 minutos antes de colocar los ingredientes encima.

Cocinar a la parrilla en tandas

Cuando hagas a la parrilla más de dos tandas consecutivas de alimentos, se recomienda que vacíes la grasa o el aceite del recipiente de cocción extraíble. También se recomienda **ENCARECIDAMENTE** limpiar el protector antisalpicaduras después de cada uso. Esto ayudará a evitar que la grasa se queme y genere humo. Si deseas saltarte el proceso de precalentamiento, pulsa el botón PREHEAT.

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva del producto.
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual de instrucciones con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Lava la parrilla, el protector antisalpicaduras, la rejilla para gratinar, el termómetro, el cepillo de limpieza y el recipiente de cocción extraíble con agua tibia y jabón, enjuágalos y sécalos a conciencia.
- 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

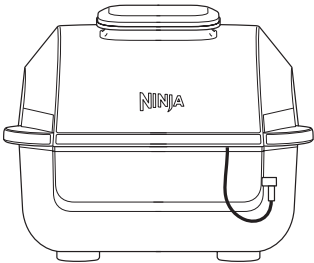
USO DEL TERMÓMETRO INTELIGENTE FOODI

IMPORTANTE: NO pongas las manos cerca del cable del termómetro inteligente Foodi cuando lo estés usando para evitar quemaduras.

Antes del primer uso

Asegúrate de que la clavija del termómetro no tiene ningún residuo y el cable no está enredado antes de enchufarlo.

- 1 Desenrolla el cable del compartimento de almacenamiento magnético para extraer el termómetro.
- 2 Conecta el termómetro a la clavija situada en el lado derecho de la unidad. Empújalo firmemente hasta que no puedas introducirlo más en la clavija. Vuelve a colocar el compartimento de almacenamiento en el lado de la unidad.
- 3 Cuando el termómetro esté conectado en la clavija, se habilitará y el botón PRESET (predefinido) y MANUAL (manual) del termómetro se iluminará. Selecciona la función que deseas pulsando FUNCTION (función) y la temperatura de cocción.



- 4 Pulsa el botón del termómetro para que PRESET (predefinido) se ilumine totalmente y utiliza las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo de comida deseada y las flechas a la izquierda para ajustar el punto de cocción interno de la comida (de muy poco a muy hecho).

NOTA: No es necesario seleccionar un tiempo de cocción, ya que la unidad apagará la resistencia y te avisará cuando la comida se haya cocinado completamente.



Para utilizar la función MANUAL (manual) en lugar de PRESET (predefinido), vuelve a pulsar el botón del termómetro para cambiar a MANUAL (manual). Usa las temperaturas de cocción internas recomendadas a continuación:

TIPO DE ALIMENTO	PUNTO DE COCCIÓN
Pescado	Al punto (55 °C)
	Hecho (60 °C)
	Muy hecho (65 °C)
Pollo/Pavo	Muy hecho (75 °C)
Cerdo	Al punto (55 °C)
	Hecho (65 °C)
	Muy hecho (70 °C)
Ternera/Cordero	Muy poco hecho (50 °C)
	Poco hecho (55 °C)
	Al punto hecho (60 °C)
	Hecho (65 °C)
	Muy hecho (70 °C)

NOTA: Consulta la agencia de normas alimentarias del Reino Unido para obtener las temperaturas seguras de cada alimento.

NOTA: Las temperaturas establecidas para BEEF/ LAMB (ternera/cordero) son más bajas que las recomendadas normalmente, ya que la unidad acumula una temperatura residual de 5-10 °C.

- 5 Coloca el accesorio necesario (excepto el termómetro) para la función de cocción seleccionada en la unidad y cierra la tapa. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.

- 6 Mientras se precalienta la unidad, inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa del alimento proteico. **Consulta el gráfico de la siguiente página para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el termómetro.**
- 7 Cuando la unidad se haya precalentado y aparezca el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) en la pantalla, abre la tapa, coloca el alimento con el termómetro insertado en la unidad y cierra la tapa sobre el cable del termómetro.
- 8 La barra de progreso de la parte superior de la pantalla hará un seguimiento del punto de cocción. Empezará a parpadear en el punto de cocción más bajo y avanzará hasta el punto de cocción establecido.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

NOTA: Al usar las funciones Roast (asar) y Grill (parrilla), la unidad emitirá un pitido y mostrará el mensaje FLIP (dar la vuelta). Dar la vuelta a los alimentos es opcional, pero recomendable.

- 9 La parrilla se detendrá automáticamente cuando casi haya alcanzado el punto de cocción seleccionado, ya que tienen en cuenta la temperatura residual. El mensaje GET FOOD (sacar la comida) se mostrará en la pantalla.

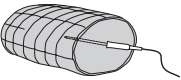
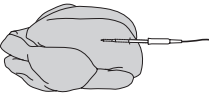


- 10 Pasa la alimento proteico a un plato cuando la pantalla muestre el mensaje REST (reposo). No hace falta dejar el termómetro insertado. El alimento proteico seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta alcanzar el punto de cocción fijado pasados unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que, si no la dejas reposar, podría acabar menos cocinada de lo que querías. El tiempo de cocción con la temperatura residual puede variar según el tipo, el corte y el tamaño del alimento proteico.

NOTA: Para comprobar la temperatura interna de otros alimentos proteicos, mantén pulsado el botón del termómetro e insértalo en cada trozo.

NOTA: El termómetro estará CALIENTE. Utiliza manoplas de horno o pinzas para sacar el termómetro del alimento proteico.

CÓMO COLOCAR CORRECTAMENTE EL TERMÓMETRO

TIPO DE ALIMENTO	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
Filetes Chuletas de cerdo Chuletas de cordero Pechugas de pollo Hamburguesas Solomillos Filetes de pescado	• Inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. • Asegúrate de que el termómetro esté cerca del hueso (pero sin tocarlo) y alejado de la grasa o del cartilago. • Asegúrate de que la punta del termómetro se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia abajo o la parte superior. NOTA: Puede que la parte más gruesa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del termómetro toque la parte más gruesa para conseguir los resultados deseados.	 	 
Pollo entero	• Inserta el termómetro horizontalmente en la parte más densa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo. • Asegúrate de que la punta llega a la parte más gruesa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad.		

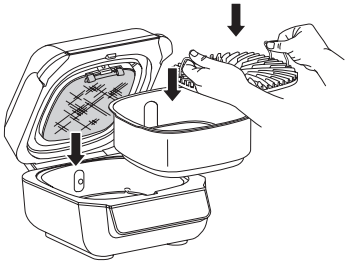
NOTA: NO utilices el termómetro con alimentos proteicos congelados o con cortes de carne de menos de 2,5 cm.

FUNCIONES DE COCCIÓN

Enchufa la unidad y presiona el botón de encendido/apagado  para encenderla.

Grill (parrilla)

- 1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. A continuación, coloca la parrilla en el recipiente con los agarres orientados hacia arriba. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



- 2 Presiona el botón GRILL (parrilla). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta MAX (máxima).
- 3 Si utilizas el termómetro inteligente Foodi®, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi. Si no utilizas el termómetro, utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto, hasta 30 minutos.
- 4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 10 minutos en precalentarse.
- 5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

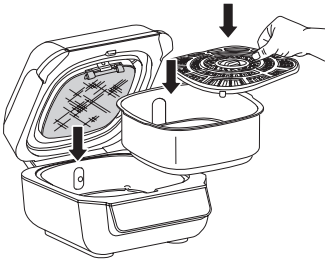
NOTA: Si el modelo incorpora un termómetro de cocina y deseas utilizarlo para comprobar el punto de cocción interno de la comida, pulsa el botón del termómetro  durante 2 segundos y la temperatura interna de la comida aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

- 6 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- 7 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

NOTA: Si vas a cocinar en tandas, consulta la página 8 para obtener las instrucciones.

Air Fry (freír con aire)

- 1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Coloca la rejilla para gratinar aire en el recipiente. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



- 2 Pulsa el botón AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 200°C.
- 3 Si utilizas el termómetro inteligente Foodi®, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi. Si no utilizas el termómetro, utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto, hasta 1 hora.
- 4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.
- 5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

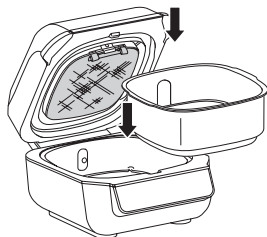
NOTA: El precalentamiento se recomienda encarecidamente para obtener los mejores resultados, pero puedes omitir este paso pulsando el botón SKIP PREHEAT (omitir precalentamiento). ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la rejilla para gratinar. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

USO DE NINJA FOODI (CONTINUACIÓN)

- 6 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la rejilla para gratinar. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
- 7 Cuando se abra la tapa, la unidad se pausará. Utiliza pinzas de silicona para mezclar la comida en la rejilla para gratinar. Una vez hecho esto, cierra la tapa y la cocción se reanuda automáticamente.
- 8 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

Roast (asar)

- 1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



- 2 Pulsa el botón ROAST (asar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 220 °C.

NOTA: Adapta recetas para horno tradicionales reduciendo 20 °C la temperatura. Controla la comida con frecuencia para evitar que se pase.

- 3 Si utilizas el termómetro inteligente Foodi, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi. Si no utilizas el termómetro, utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas.
- 4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.

NOTA: El precalentamiento se recomienda encarecidamente para obtener los mejores resultados, pero puedes omitir este paso pulsando el botón SKIP PREHEAT (omitir precalentamiento). ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en el recipiente de cocción extraíble. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

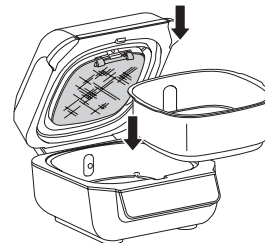
- 5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- 6 Abre la tapa y coloca los ingredientes en el recipiente. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

NOTA: Si deseas comprobar el punto de cocción interno de la comida, pulsa el botón del termómetro  durante 2 segundos y la temperatura interna de la comida aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

- 7 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

Bake (hornear)

- 1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



- 2 Pulsa el botón BAKE (hornear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 200 °C.

NOTA: Adapta recetas para horno tradicionales reduciendo 20 °C la temperatura. Controla la comida con frecuencia para evitar que se pase.

- 3 Si utilizas el termómetro inteligente Foodi®, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi. Si no utilizas el termómetro, usa las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 2 horas.
- 4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.

NOTA: El precalentamiento se recomienda encarecidamente para obtener los mejores resultados, pero puedes omitir este paso pulsando el botón SKIP PREHEAT (omitir precalentamiento). ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la rejilla para gratinar. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

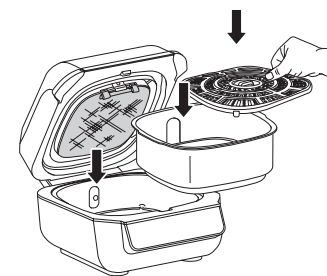
- 5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.
- 6 Abre la tapa y añade los ingredientes en el recipiente o coloca el molde para hornear directamente en el recipiente y cierra la tapa para iniciar la cocción. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

NOTA: Si deseas utilizar el termómetro para comprobar el punto de cocción interno de la comida, pulsa el botón del termómetro  durante 2 segundos y la temperatura interna de la comida aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

- 7 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

Dehydrate (deshidratar)

- 1 Coloca el recipiente de cocción extraíble en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Coloca una sola capa de ingredientes en el recipiente. Después, coloca la rejilla para gratinar en el recipiente encima de los ingredientes y añade otra capa de ingredientes en la rejilla. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y, a continuación, cierra la tapa.



- 2 Pulsa el botón DEHYDRATE (deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 90 °C.
- 3 Usa las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de deshidratación en incrementos de 15 minutos, hasta 12 horas.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. (La unidad no se precalienta en modo Dehydrate [deshidratar]).
- 5 Cuando finalice el tiempo de deshidratación, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.

LIMPIEZA DE TU NINJA FOODI

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Deja siempre que el producto se enfríe antes de limpiarlo.

- Desenchufa la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla. Mantén la tapa abierta después de retirar los alimentos para que el producto se enfríe más rápidamente.
- El recipiente de cocción extraíble, la rejilla de la parrilla, la rejilla para gratinar, el protector antisalpicaduras, el cepillo de limpieza y cualquier otro accesorio incluido son aptos para lavavajillas, excepto el termómetro. **NO laves el termómetro en el lavavajillas.**
- Si los lavas a mano, utiliza el cepillo de limpieza incluido para ayudarte a lavar las piezas. Utiliza el extremo opuesto del cepillo de limpieza como raspador para despegar los restos de salsas o queso. Seca al aire o con un paño todas las piezas tras lavarlas a mano.

NOTA: NO utilices líquido lavavajillas en la clavija del termómetro ni cerca de ella. Recomendamos usar aire comprimido o un bastoncillo de algodón para evitar dañarla.

- Si hay restos de comida o grasa pegados en la rejilla de la parrilla, el protector antisalpicaduras o cualquier otra pieza extraíble, déjalos en remojo con agua templada antes de limpiarlos.
- Limpia el protector antisalpicaduras después de cada uso. Dejar en remojo el protector antisalpicaduras durante la noche ayudará a reblandecer la grasa pegada. Tras el remojo, utiliza el cepillo de limpieza para quitar la grasa del marco de acero inoxidable y de las pestañas delanteras.
- Limpia bien el protector antisalpicaduras introduciéndolo en una olla con agua e hirviéndolo durante 10 minutos. A continuación, límpialo con agua templada y deja que se seque completamente.
- El termómetro inteligente Foodi y el soporte solo se lavan a mano con un paño húmedo. Nunca laves la unidad o el termómetro en el lavavajillas ni los sumerjas en un líquido de cualquier tipo.

NOTA: NUNCA utilices limpiadores ni accesorios abrasivos. **NUNCA** sumerjas la unidad en agua ni en ningún otro líquido.

CONSEJO DE ALMACENAMIENTO: Cuando apiles los accesorios con revestimiento para guardarlos, coloca un papel absorbente o un paño entre cada uno de ellos para proteger la superficie de cocinado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **Aparece Add Food (añadir alimentos) en la pantalla del panel de control.**
La unidad ha completado el precalentamiento y ahora es el momento de añadir los ingredientes.
- **Aparece Shut Lid (cerrar tapa) en la pantalla del panel de control.**
La tapa está abierta y debe cerrarse para iniciar la función seleccionada.
- **Aparece Plug In (conectar) en la pantalla del panel de control.**
El termómetro no está conectado a la clavija del lado derecho del panel de control. Conecta el termómetro antes de continuar. Empuja el termómetro hasta escuchar un clic.
- **Aparece PRBE ERR (error de sensor) en la pantalla del panel de control.**
Esto significa que el tiempo de cocción se ha acabado antes de que la comida haya llegado a la temperatura interna seleccionada. Como medida de protección, la unidad solo puede funcionar durante cierto tiempo a temperaturas específicas.
- **Aparece E en la pantalla del panel de control.**
La unidad no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en ninjakitchen.eu/registerguarantee y ten el producto a mano cuando llames.
- **¿Por qué está mi comida demasiado o poco hecha aunque haya usado el termómetro?**
Es importante insertar el termómetro longitudinalmente en la parte más densa del alimento para conseguir la medición más exacta posible. Asegúrate de dejar que la comida repose durante 3-5 minutos para que se termine de cocinar. Para obtener más información, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi®.
- **¿Por qué la barra de progreso de precalentamiento no comienza desde el principio?**
Cuando la unidad está caliente debido a un uso anterior, no requiere el tiempo de precalentamiento completo.
- **¿Puedo anular u omitir el precalentamiento?**
El precalentamiento se recomienda encarecidamente para obtener los mejores resultados, pero puedes omitir este paso pulsando el botón PREHEAT (precalentamiento) tras pulsar el botón START/STOP (iniciar/detener).
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**
Para obtener los mejores resultados, deja que la unidad se precaliente antes de añadir los ingredientes.
- **¿Por qué sale humo de la unidad?**
Al utilizar la función Grill (parrilla), selecciona siempre el ajuste de temperatura recomendado. Los ajustes recomendados se pueden encontrar en la Guía de inspiración con recetas. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté instalado.
- **¿Cómo puedo pausar la unidad para revisar los alimentos?**
Cuando se abre la tapa durante una función de cocción, la unidad se pausa automáticamente.
- **¿Se derretirá el mango del termómetro si toca la rejilla de la parrilla caliente?**
No, el mango está fabricado con una silicona resistente a altas temperaturas que soporta las altas temperaturas de la parrilla de interior Ninja® Foodi®.
- **La comida se ha quemado.**
No incorpores alimentos hasta que haya finalizado el tiempo de precalentamiento recomendado. Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué la unidad tiene una escala del 1 al 9 para el ajuste Beef Preset (predefinido de ternera)?**
La percepción del punto específico de un alimento puede variar entre distintas personas e incluso entre distintos restaurantes. La escala del 1 al 9 proporciona un amplio rango de opciones para cada punto concreto para que puedas personalizar el resultado a tu gusto.

PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.eu o ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en el 900 839 453.

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando adquieres un producto en Europa en calidad de consumidor, te amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Puedes hacer valer esos derechos legales ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los «Productos») que te otorgamos una garantía del fabricante de dos años. Esta garantía solo se aplica a los Productos en el caso de que en el momento de su compra sean nuevos y no se hayan usado. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que tus derechos legales como comprador se vean afectados.

Las condiciones que figuran más abajo describen los requisitos previos y la cobertura de nuestras garantías, emitidas por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) («nosotros», «nuestro/a/s» o «nos»). Dichas condiciones no afectan a tus derechos legales, a las obligaciones de tu proveedor ni a los acuerdos que hayas estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente de aplicación en el caso de que hayas comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja®

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo producto debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía que lo acompaña constituye un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de su producto y la fabricación del mismo.

Encontrarás asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visita www.ninjakitchen.es.

IMPORTANTE

- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Te rogamos que conserves en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesitas utilizar la garantía, deberás proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registras tu garantía, podrás elegir si quieres recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos y recomendaciones, y se convocan concursos. Estarás al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visita www.ninjakitchen.es.

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar el Producto durante dos (2) años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución del producto (a discreción de Ninja), incluidas todas las piezas y la mano de obra en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en la fabricación (incluyendo los gastos de transporte y envío). Nuestra garantía es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina sin respetar lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja® suministrado con el producto.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Uso de piezas no montadas o no instaladas de acuerdo con las instrucciones de uso.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja® originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja®).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que puedas demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual haces uso de la garantía.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollaron el electrodoméstico de cocina Ninja. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todos los productos Ninja en www.ninjakitchen.es.

Recuerda que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, tus derechos legales no se verán afectados.



ENREGISTREMENT DE L'ACHAT



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scanner le QR code avec un appareil mobile

VEILLER À PRENDRE NOTE DE CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez le justificatif d'achat)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V- 50-60 Hz

Puissance : 1 760 W



CONSEIL : les numéros de modèle et de série figurent sur l'étiquette du QR code située à l'arrière de l'appareil, au niveau du cordon d'alimentation.



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin de prévenir une éventuelle nocivité pour l'environnement ou la santé résultant de la mise au rebut non conforme des déchets, merci de recycler l'appareil de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de retour et de collecte, ou contacter le détaillant auprès duquel cet appareil a été acheté. Il pourra procéder au recyclage de cet appareil dans le respect de l'environnement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

APPAREIL RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE EN INTÉRIEUR • LIRE TOUTE
LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER

Afin de réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

⚠ AVERTISSEMENTS

- 1 Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 4 Afin de réduire le risque d'incendie, **NE PAS** placer l'appareil sur une cuisinière ou une surface chaude.
- 5 **NE PAS** placer dans un four chaud.
- 6 Cet appareil est réservé à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 7 S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 8 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser.
- 9 Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 10 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un câble d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un câble plus long.
- 11 Afin d'éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le corps de l'unité principale dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 12 **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.
- 13 **NE JAMAIS** utiliser de prises situées sous le plan de travail.
- 14 **NE PAS** placer l'appareil sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ni laisser pendre le cordon d'alimentation, et éviter tout contact de l'appareil avec des surfaces chaudes.
- 15 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.
- 16 Avant de placer les accessoires dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 17 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible et la grille anti-éclaboussures.
- 18 **TOUJOURS** s'assurer que le couvercle est complètement fermé avant utilisation.
- 19 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 20 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air quand l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 21 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 22 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La plaque à griller et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chaudes lors de la cuisson. Éviter tout contact physique en retirant l'accessoire de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** prendre les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles à manche long et des maniques ou des gants de cuisine isolants.
- 23 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 24 La thermosonde Foodi Smart NE remplace **PAS** une thermosonde alimentaire externe.
- 25 Afin d'éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser un thermomètre alimentaire externe pour garantir que les aliments soient cuits aux températures recommandées.
- 26 Si l'huile prend feu ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

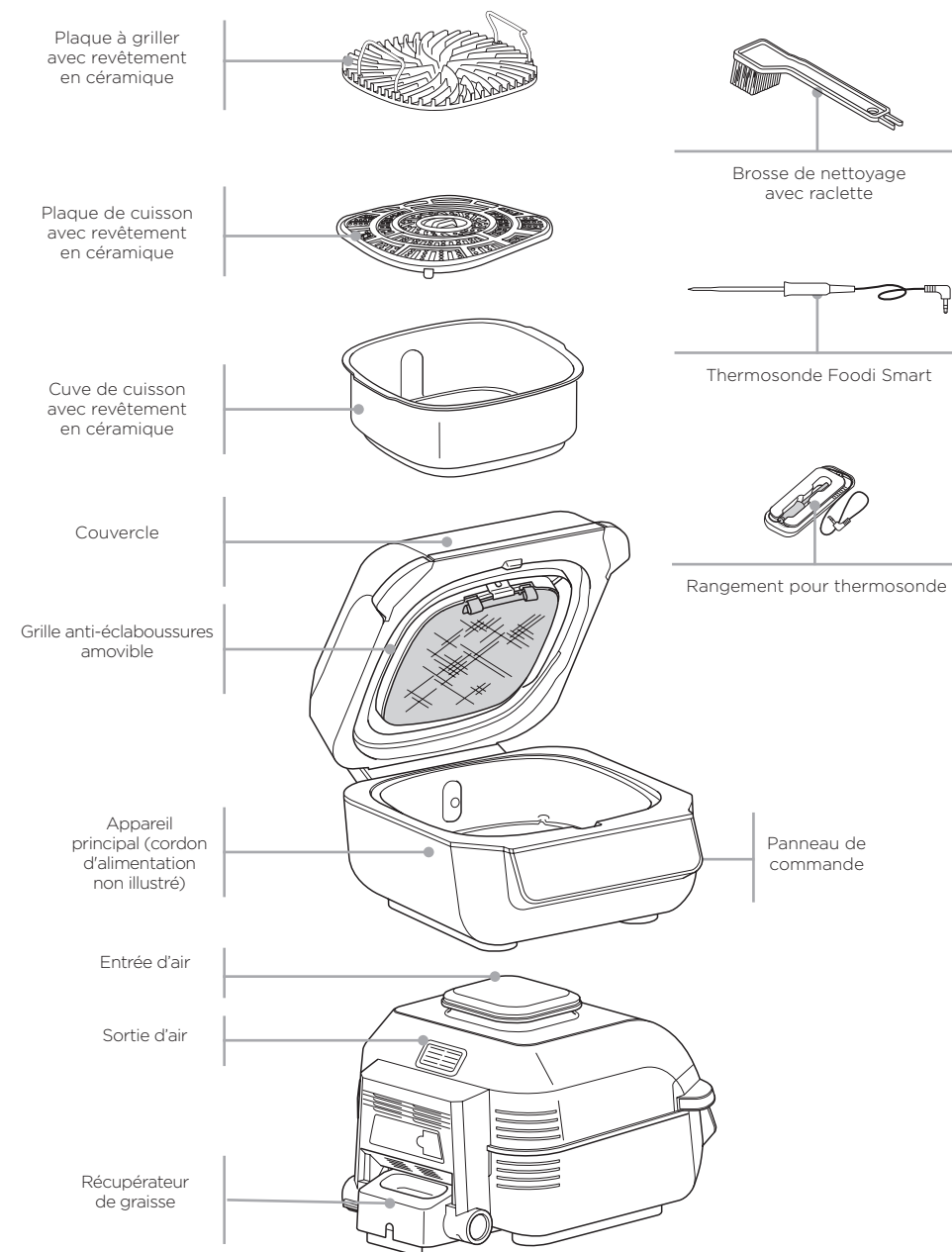
APPAREIL RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE EN INTÉRIEUR • LIRE TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER

- 27** Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 28** Pour débrancher l'appareil, l'éteindre (« OFF ») puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 29** Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 30** **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux de tampon pourraient se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 31** Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 32** Faire très attention lors de la manipulation de l'appareil s'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- 33** **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 34** Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION

	Indique de lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.
	Ne pas immerger dans l'eau.

PIÈCES



REMARQUE : des accessoires supplémentaires peuvent être achetés sur le site ninjakitchen.eu

PRÉSENTATION DU NINJA FOODI

MODES

GRILL (Griller) : pour griller en intérieur de façon uniforme avec les marques du grill, et apporter une saveur authentique de grillade.

Air Fry (Frire sans huile) : pour des préparations délicieusement dorées et croustillantes avec peu ou pas d'huile.

BAKE (Cuire au four) : pour cuire des gâteaux, pâtisseries, desserts, etc.

ROAST (Rôtir) : pour préparer des viandes tendres, des légumes rôtis, etc.

DEHYDRATE (Déshydrater) : permet de déshydrater viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

BOUTONS DE COMMANDE

⏻ BOUTON d'alimentation : Une fois que l'appareil est branché, appuyer sur le bouton d'alimentation ⏻ pour allumer l'appareil. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson pour arrêter le mode de cuisson en cours et éteindre l'appareil.

MODE :

Appuyer pour faire défiler et sélectionner les modes.

REMARQUE : pour ajuster la température ou le temps de cuisson au cours de la cuisson, utiliser les flèches haut et bas. La cuisson reprendra ensuite selon les réglages définis.

Flèches de gauche : les flèches haut ⬆ et bas ⬇ situées à gauche de l'écran permettent de régler la température de cuisson dans tous les modes ou, pour certains modèles, de définir le résultat de cuisson lorsque les boutons PRESET (Préréglage) et MANUAL (Manuel) sont utilisés.

Flèches de droite : les flèches haut ⬆ et bas ⬇ situées à droite de l'écran permettent de régler le temps de cuisson ou, pour certains modèles, de choisir les types d'aliments cuisinés lorsque PRESET (Préréglage) est utilisé.

Mode MANUAL (Manuel) : appuyer deux fois sur le bouton de la thermosonde ⏻ permet d'utiliser le panneau de commande afin de régler manuellement le résultat de cuisson à cœur de la thermosonde.

Mode PRESET (Préréglage) : affiche l'écran de réglage de la thermosonde, du type d'aliment et du résultat de cuisson à cœur.

Bouton START/STOP (Marche/Arrêt) : après avoir sélectionné le temps de cuisson et la température, appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

Mode de veille : en l'absence d'interaction avec le panneau de commande pendant 10 minutes et si l'appareil n'est pas en marche, ce dernier passe en mode de veille et le panneau de commande s'éteint.

Mode PREHEAT (Préchauffage) : si l'appareil est en cours de préchauffage, une barre de progression s'affiche sur l'écran. Pour passer le préchauffage (non recommandé), appuyer sur le bouton ⏻ pendant le préchauffage du grill. L'indication ADD FOOD (Ajouter des aliments) s'affichera.

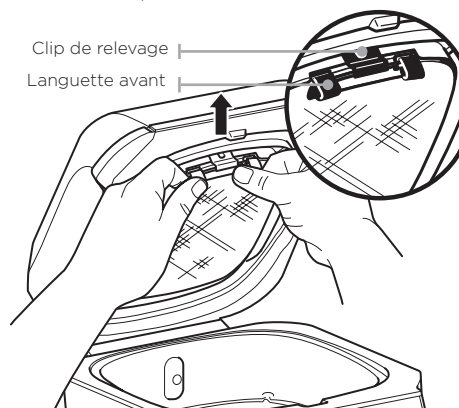
UTILISATION DU NINJA FOODI

GRILLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

Située sous le couvercle, la grille anti-éclaboussures aide à protéger la résistance de chauffe. **TOUJOURS** veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit installée lorsque l'appareil est utilisé. En cas contraire, un dépôt d'huile se forme sur la résistance de chauffe et peut provoquer l'apparition de fumée.

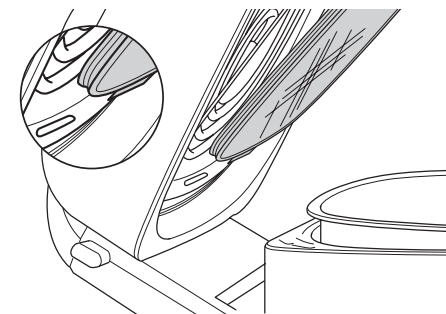
Retrait de la grille anti-éclaboussures

Retirer la grille anti-éclaboussures pour le nettoyage après chaque utilisation. Une fois que la grille a complètement refroidi, la retirer en poussant la languette située en haut à gauche vers l'arrière du couvercle. Cela permet de libérer la grille anti-éclaboussures pour l'enlever.



Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour installer la grille anti-éclaboussures, faire coïncider les rainures de l'anneau de la grille avec les encoches fixes de l'anneau de protection contre la chaleur à droite. Puis presser doucement la grille anti-éclaboussures vers le haut jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la languette située à gauche.



TECHNOLOGIE DE CONTRÔLE DU GRIL

Lors de l'utilisation du mode Grill (Griller), il est nécessaire de régler la température de la plaque à griller. Vous trouverez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour les ingrédients communs.

LO (Bas) (200 °C)	MED (Moyen) (240 °C)	HI (Élevé) (260 °C)	MAX (jusqu'à 265 °C)
- Bacon - Saucisses - Lors de l'utilisation d'une sauce barbecue épaisse	- Viandes surgelées - Viandes marinées/en sauce	- Steaks - Poulet - Hamburgers - Viande grillée style kebab	- Légumes - Fruits - Pizzas - Fruits de mer frais/surgelés - Légumes grillés style kebab

REMARQUE : pour éviter la fumée, il est recommandé d'utiliser de l'huile de colza, de l'huile de coco raffinée, d'avocat, végétale ou de pépins de raisin à la place de l'huile d'olive. Une huile de cuisson qui a dépassé son point de fumée peut altérer les aliments en leur donnant une saveur brûlée et âcre.

REMARQUE : l'appareil peut générer de la fumée pendant la cuisson d'aliments s'il est réglé à une température plus élevée que celle recommandée. Pour plus de recettes et de tableaux de cuisson, se référer au Guide d'inspiration ou se rendre sur le site ninjakitchen.eu.

Passer en mode Grill (Griller) après l'utilisation d'un autre mode de cuisson

Si l'appareil est déjà chaud suite à l'utilisation d'un autre mode de cuisson, « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) peut apparaître directement sur l'écran. Il est recommandé de laisser la plaque à griller chauffer pendant au moins 6 minutes avant de mettre des ingrédients dessus.

Cuisson en plusieurs fournées

Si vous faites cuire plus de deux fournées consécutives, il est recommandé de vider la graisse et l'huile de la cuve de cuisson amovible. Il est également **VIVEMENT** recommandé de nettoyer la grille anti-éclaboussures entre chaque utilisation. Ceci permettra d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.

Pour passer le processus de préchauffage, appuyer sur le bouton PREHEAT (Préchauffage).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirer tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement la présente notice d'utilisation. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes de fonctionnement, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Laver la plaque à griller, la grille anti-éclaboussures, la plaque de cuisson, la thermosonde, la brosse de nettoyage et la cuve de cuisson dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement.
- 4 Prévoir un espace d'au moins 15 cm audessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

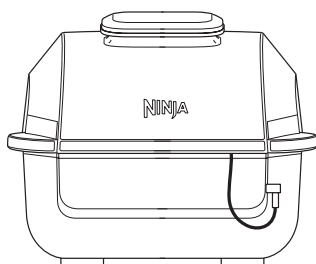
UTILISATION DE LA THERMOSONDE FOODI SMART

IMPORTANT : NE PAS approcher les mains du cordon de la thermosonde Foodi Smart pendant l'utilisation afin d'éviter tout risque de brûlure.

Avant la première utilisation

Veiller à ce que la prise de la thermosonde ne présente aucun résidu et que le câble ne soit pas emmêlé avant le branchement.

- 1 Dérouler le cordon du compartiment de rangement magnétique pour sortir la thermosonde.
- 2 Brancher la thermosonde dans la prise située à droite du panneau de commande. Appuyer fermement sur la fiche jusqu'à ce qu'elle s'insère complètement. Repositionner le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.
- 3 Une fois la thermosonde branchée, les boutons PRESET (Préréglage) et MANUAL (Manuel) s'activent et s'illuminent. Sélectionner le mode de cuisson souhaité en appuyant sur FUNCTION (Mode) et la température de cuisson.



- 4 Appuyer sur le bouton de la thermosonde (🔌) pour illuminer complètement PRESET (Préréglage) et utiliser les flèches à droite de l'écran pour sélectionner le type d'aliment. Utiliser ensuite les flèches de gauche pour choisir le résultat de cuisson à cœur des aliments (entre bleu et bien cuit).

REMARQUE : il est inutile de définir un temps de cuisson. L'appareil éteint automatiquement la résistance de chauffe et vous avertit lorsque la cuisson est terminée.



Pour utiliser le mode MANUAL (Manuel) au lieu de PRESET (Préréglage), appuyer à nouveau sur le bouton de la thermosonde (🔌) pour passer au mode MANUAL (Manuel). Utiliser les températures de cuisson internes recommandées suivantes :

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER LE RÉSULTAT DE CUISSON SUR :
Poisson	À point (55 °C)
	Cuit (60 °C)
	Bien cuit (65 °C)
Poulet/dinde	Bien cuit (75 °C)
Porc	À point (55 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)
Bœuf/agneau	Bleu (50 °C)
	Saignant (55 °C)
	À point (60 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)

REMARQUE : veuillez vous référer aux recommandations de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) afin d'obtenir les températures de cuisson sûres des aliments.

REMARQUE : les résultats de cuisson définis pour BEEF/LAMB (Bœuf/agneau) sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle de 5 à 10 °C.

- 5 Placer l'accessoire requis (à l'exception de la thermosonde) pour le mode de cuisson sélectionné dans l'appareil et fermer le couvercle. Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer le préchauffage.

- 6 Lorsque l'appareil est en cours de préchauffage, insérer la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau à cuire. Consulter le tableau sur la page adjacente pour plus d'informations sur le positionnement de la thermosonde.

- 7 Lorsque le préchauffage est terminé et que « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît à l'écran, ouvrir le couvercle, placer les aliments avec la thermosonde dans l'appareil, et fermer le couvercle sur le câble de la thermosonde.
- 8 La barre de progression en haut de l'écran permet de contrôler le résultat de cuisson. Elle se met à clignoter à partir du résultat de cuisson le plus bas et progresse jusqu'au résultat de cuisson souhaité.

RARE ➤ MED RARE ➤ MED MED WELL WELL

REMARQUE : avec les fonctions Roast (Rôtir) et Grill (Griller), l'appareil émet un signal sonore et affiche FLIP (Retourner). Cette action n'est pas obligatoire mais elle est recommandée.

- 9 L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le résultat de cuisson souhaité est presque atteint car il tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle, et « GET FOOD » (Sortir les aliments) apparaît à l'écran.

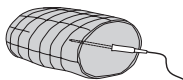
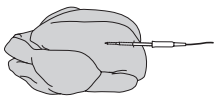


- 10 Transférer la pièce de protéine dans une assiette. « REST » (Repos) apparaît à l'écran. La thermosonde n'a plus besoin d'être insérée. Le morceau de protéine va continuer à cuire par la chaleur résiduelle jusqu'au résultat de cuisson défini, ce qui peut prendre 3 à 5 minutes. Ceci est une étape importante. En effet, ne pas laisser le plat reposer peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson par la chaleur résiduelle varie selon la taille de la protéine, la découpe et le type de plat.

REMARQUE : pour contrôler la température à cœur des autres morceaux de protéine, maintenir pendant quelques secondes la touche de la thermosonde et insérer la thermosonde dans chaque morceau.

REMARQUE : la thermosonde sera BRÛLANTE. Utiliser des gants ou une pince pour sortir la thermosonde de la protéine.

INSÉRER CORRECTEMENT LA THERMOSONDE

TYPE D'ALIMENT :	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Côtelettes de porc Côtelettes d'agneau Blancs de poulet Hamburgers Filets Filets de poisson	- Insérer la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande. - S'assurer que la thermosonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage. - S'assurer que l'embout de la thermosonde est inséré tout droit dans le centre de la pièce de viande, et non incliné vers le bas ou vers le haut. REMARQUE : la partie la plus épaisse du filet n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la thermosonde se trouve dans cette zone pour obtenir les résultats souhaités.	 	 
Poulet entier	- Insérer la thermosonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèle à l'os (sans le toucher). - S'assurer que la pointe se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet et ne le traverse pas de part en part jusque dans la cavité.		

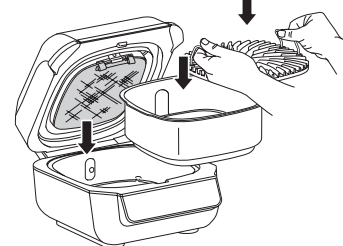
REMARQUE : NE PAS utiliser la thermosonde avec des aliments surgelés ou des morceaux de moins de 2,5 cm d'épaisseur.

MODES DE CUISSON

Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton d'alimentation  pour l'allumer.

Grill (Griller)

- Introduire la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Placer ensuite la plaque à griller dans la cuve, les poignées tournées vers le haut. S'assurer que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermer le couvercle.



- Appuyer sur le bouton GRILL (Griller). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à MAX.
- Si la thermosonde Foodi* Smart est utilisée, se référer à la section Utilisation de la thermosonde Foodi Smart. Si ce n'est pas le cas, utiliser les flèches à droite du panneau de commande pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 30 minutes.
- Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer le préchauffage. La barre de progression s'illumine. Le préchauffage de l'appareil dure environ 10 minutes.
- Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.

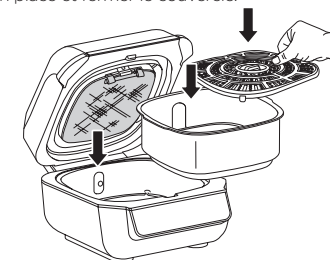
REMARQUE : pour utiliser la thermosonde de cuisson (si elle est fournie avec votre modèle) afin de vérifier le résultat de cuisson interne des aliments, appuyer sur le bouton de la thermosonde  pendant 2 secondes. La température à cœur s'affichera à l'écran. Appuyer et maintenir de nouveau le bouton pour sortir du mode.

- Ouvrir le couvercle et disposer les ingrédients sur la plaque à griller. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : en cas de cuisson en plusieurs fournées, consulter la page 8 pour plus d'informations.

Air Fry (Frire sans huile)

- Introduire la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Placer la plaque de cuisson dans la cuve. S'assurer que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermer le couvercle.



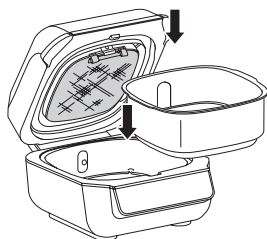
- Appuyer sur le bouton AIR FRY (Frire sans huile). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 200 °C.
- Si la thermosonde Foodi Smart est utilisée, se référer à la section Utilisation de la thermosonde Foodi Smart. Si ce n'est pas le cas, utiliser les flèches à droite du panneau de commande pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure.
- Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer le préchauffage. La barre de progression s'illumine. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.
- Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton SKIP PREHEAT (Passer le préchauffage). « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran. Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients sur la plaque de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

- Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans la plaque de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- Lors de l'ouverture du couvercle, l'appareil se met en pause. Utiliser des pinces en silicone pour mélanger les aliments sur la plaque de cuisson. Après l'opération, fermer le couvercle et l'appareil reprendra automatiquement la cuisson.
- Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.

Roast (Rôtir)

- Introduire la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. S'assurer que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermer le couvercle.



- Appuyer sur le bouton ROAST (Rôtir). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 220 °C.

REMARQUE : il est possible de réaliser des recettes prévues pour une cuisson en four traditionnel en réduisant la température de 20 °C. Il convient de vérifier régulièrement les aliments pour ne pas trop les cuire.

- Si la thermosonde Foodi Smart est utilisée, se référer à la section Utilisation de la thermosonde Foodi Smart. Si ce n'est pas le cas, utiliser les flèches à droite du panneau de commande pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure et par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures.
- Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.

REMARQUE : le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton SKIP PREHEAT (Passer le préchauffage). « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran. Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans la cuve de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

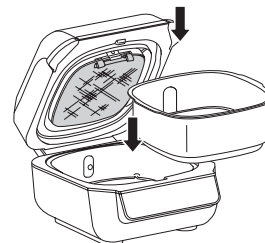
- Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans la cuve. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

REMARQUE : pour vérifier le résultat de cuisson interne des aliments, appuyer sur le bouton de la thermosonde  pendant 2 secondes. La température à cœur s'affichera à l'écran. Appuyer et maintenir de nouveau le bouton pour sortir du mode.

- Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.

Bake (Cuire au four)

- Introduire la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. S'assurer que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermer le couvercle.



- Appuyer sur le bouton BAKE (Cuire au four). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 200 °C.

REMARQUE : il est possible de réaliser des recettes prévues pour une cuisson en four traditionnel en réduisant la température de 20 °C. Il convient de vérifier régulièrement les aliments pour ne pas trop les cuire.

- Si la thermosonde Foodi® Smart est utilisée, se référer à la section Utilisation de la thermosonde Foodi Smart. Si ce n'est pas le cas, utiliser les flèches à droite du panneau de commande pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure et par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 2 heures.
- Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.

REMARQUE : le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton SKIP PREHEAT (Passer le préchauffage). « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran. Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients sur la plaque de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

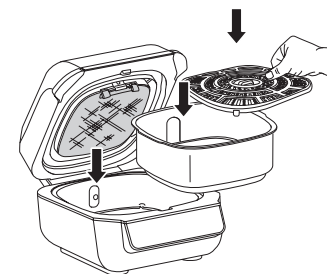
- Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- Ouvrir le couvercle et introduire les ingrédients dans la cuve ou placer directement le plat de cuisson dans la cuve. Fermer le couvercle pour commencer la cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

REMARQUE : pour vérifier le résultat de cuisson interne des aliments avec la thermosonde, appuyer sur le bouton de la thermosonde  pendant 2 secondes. La température à cœur s'affichera à l'écran. Appuyer et maintenir de nouveau le bouton pour sortir du mode.

- Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.

Dehydrate (Déshydrater)

- Introduire la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Introduire une seule couche d'ingrédients dans la cuve. Placer ensuite la plaque de cuisson dans la cuve au-dessus des ingrédients, et ajouter une autre couche d'ingrédients sur la plaque. S'assurer que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermer le couvercle.



- Appuyer sur le bouton DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 90 °C.
- Utiliser les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de déshydratation, par paliers de 15 minutes jusqu'à 12 heures.
- Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson. (L'appareil n'effectue pas de préchauffage en mode Dehydrate [Déshydrater].)
- Lorsque le temps de déshydratation s'est écoulé, l'appareil sonne et END (Fin) apparaît sur l'écran.

NETTOYAGE DU NINJA FOODI

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Toujours laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Laisser le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
- La cuve de cuisson, la plaque à griller, la plaque de cuisson, la grille anti-éclaboussures, la brosse de nettoyage et tous les autres accessoires supplémentaires peuvent aller au lave-vaisselle, à l'exception de la thermosonde. **NE PAS mettre la thermosonde au lave-vaisselle.**
- En cas de lavage à la main, il est recommandé d'utiliser la brosse de nettoyage fournie pour nettoyer les différentes pièces. Utiliser l'extrémité opposée de la brosse de nettoyage comme une raclette pour ôter les résidus de sauce ou de fromage. Laisser toutes les pièces sécher à l'air libre ou les essuyer après le nettoyage à la main.

REMARQUE : NE PAS utiliser de liquide vaisselle sur ou à proximité de la prise de la thermosonde. Il est recommandé d'utiliser un coton-tige ou de l'air comprimé pour éviter d'endommager la prise.

CONSEIL DE RANGEMENT : lors du rangement des accessoires, placer un chiffon ou une serviette en papier entre chaque élément pour protéger les surfaces dotées d'un revêtement.

- Si des résidus d'aliments ou de la graisse restent collés à la plaque à griller, à la grille anti-éclaboussures ou à toute autre pièce amovible, faire tremper la pièce dans de l'eau chaude et savonneuse avant le nettoyage.
- Nettoyer la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation. Laisser tremper la grille anti-éclaboussures toute une nuit permettra de ramollir la graisse incrustée. Après le trempage, utiliser la brosse de nettoyage pour enlever la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes avant.
- Réaliser un nettoyage approfondi de la grille anti-éclaboussures en la mettant dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Rincer ensuite avec de l'eau à température ambiante, et laisser sécher complètement.
- La thermosonde Foodi Smart et le support sont lavables à la main uniquement avec un chiffon humide. Ne jamais placer l'appareil ou la thermosonde dans le lave-vaisselle ni les immerger dans un liquide, quel qu'il soit.

REMARQUE : NE JAMAIS utiliser d'instruments ou de nettoyants abrasifs. **NE JAMAIS** immerger l'appareil principal dans de l'eau ou d'autres liquides.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

- **« Add Food » (Ajouter des aliments) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'ajouter vos ingrédients.
- **« Shut Lid » (Fermer le couvercle) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que le mode cuisson sélectionné démarre.
- **« Plug In » (Brancher) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
La thermosonde n'est pas branchée sur la prise du côté droit du panneau de commande. Brancher la thermosonde avant de poursuivre. Appuyer sur la thermosonde jusqu'à entendre un « clic ».
- **« PRBE ERR » (Erreur thermosonde) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
Cette erreur signifie que la cuisson s'est interrompue avant que les aliments n'aient atteint la température à cœur souhaitée. Afin de protéger l'appareil, la cuisson ne peut fonctionner que pendant un certain temps à des températures spécifiques.
- **« E » (Erreur) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Contacter le service client au +33 (800) 908874. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, il est conseillé d'enregistrer le produit en ligne sur ninjakitchen.eu/registerguarantee et avoir le produit à portée de main lors de l'appel.
- **Pour quelle raison mes aliments sont-ils trop cuits ou pas assez, bien que j'utilise la thermosonde ?**
Il est important d'insérer la thermosonde sur toute sa longueur dans la partie la plus épaisse du morceau de viande/poisson pour obtenir le relevé le plus précis possible. Il est important de laisser reposer les aliments 3 à 5 minutes pour finaliser la cuisson. Pour plus d'informations, se référer à la section Utilisation de la thermosonde Foodi® Smart.
- **Pourquoi la barre de progression du préchauffage ne commence-t-elle pas depuis le début ?**
Lorsque l'appareil est chaud suite une utilisation antérieure, un préchauffage entier n'est pas nécessaire.
- **Puis-je annuler ou ignorer le préchauffage ?**
Le préchauffage est fortement recommandé pour de meilleurs résultats, mais il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (Préchauffage) après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt).
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**
Pour de meilleurs résultats, laisser l'appareil préchauffer avant d'y placer des ingrédients.
- **Pourquoi mon appareil dégage-t-il de la fumée ?**
Lors de l'utilisation de la fonction Grill (Griller), toujours choisir le réglage de température recommandé. Les réglages recommandés sont disponibles dans le Guide d'inspiration. Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit bien installée.
- **Comment puis-je mettre l'appareil en pause pour vérifier la cuisson des aliments ?**
Lorsque le couvercle est ouvert pendant la cuisson, l'appareil se met automatiquement en pause.
- **La poignée de la thermosonde ne risque-t-elle pas de fondre si elle touche la plaque à griller chaude ?**
Non. La poignée est conçue en silicone résistant à des températures élevées. Elle supporte donc les températures élevées de l'appareil Ninja® Foodi® Air Grill.
- **Mes aliments ont brûlé.**
Ne pas mettre d'aliments avant la fin du délai de préchauffage recommandé. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de contrôler la cuisson et de retirer les aliments dès le niveau de cuisson souhaité est atteint. Retirer immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pour quelle raison l'appareil propose-t-il 9 niveaux de réglage pour le bœuf ?**
La perception d'un résultat de cuisson spécifique diffère d'une personne à l'autre, et même d'un restaurant à l'autre. Cette échelle de 1 à 9 offre ainsi un large éventail d'options pour chaque résultat de cuisson, afin de la personnaliser selon les envies.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, se rendre sur ninjakitchen.eu ou contacter le service client au +33 (800) 908874.

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

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

Garantie commerciale Ninja®

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

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

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

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

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

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

IMPORTANT

- La garantie commerciale couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Où puis-je acheter des pièces de rechange et des accessoires d'origine Ninja ?

Les pièces de rechange et les accessoires Ninja sont développés par les mêmes ingénieurs qui ont conçu votre appareil Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site www.ninjakitchen.eu

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;
- 2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

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

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

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

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

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

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

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

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



REGISTRA IL TUO ACQUISTO



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scansiona il codice QR usando
un dispositivo mobile

INDICARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozio in cui è stato acquistato: _____

SPECIFICHE TECNICHE

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

Watt: 1760 W



SUGGERIMENTO: il numero del modello e di serie sono entrambi riportati sulla targhetta del codice QR sul retro dell'unità, accanto al cavo di alimentazione.



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

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

**SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO AL CHIUSO • LEGGERE TUTTE
LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO**

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, elettrocuzione e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

⚠ AVVERTENZA

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 3 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 4 Per ridurre il rischio di incendio, **NON** collocare l'apparecchio su piani cottura o superfici calde.
- 5 **NON** collocare all'interno di forni accesi.
- 6 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso improprio può causare lesioni.
- 7 Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 8 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 9 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15,25 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 10 **NON** utilizzare prolunghe. L'unità include un cavo di alimentazione corto pensato appositamente per evitare che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati, oppure che le persone vi inciampino.
- 11 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.
- 12 **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 13 Non utilizzare **MAI** prese elettriche situate sotto la superficie del piano di lavoro.
- 14 **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, né che entri in contatto con superfici calde.
- 15 Usare solo ed esclusivamente gli accessori in dotazione con questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja potrebbe causare incendi o lesioni.
- 16 Prima di utilizzare gli accessori, assicurarsi che siano puliti e asciutti.
- 17 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la casseruola rimovibile e la protezione antischizzo.
- 18 Prima dell'utilizzo assicurarsi **SEMPRE** che il coperchio sia completamente chiuso.
- 19 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 20 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe risultare poco uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 21 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante, sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare i manici e i pomelli disponibili.
- 22 **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. La griglia e la piastra antiaderente raggiungono temperature estremamente elevate durante il processo di cottura. Evitare qualunque contatto fisico quando si estrae l'accessorio dall'apparecchio. Per evitare ustioni o ferite, prestare **SEMPRE** la massima attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti.
- 23 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 24 Il termometro smart Foodi **NON** sostituisce un termometro per alimenti esterno.
- 25 Per evitare danni alla salute, utilizzare **SEMPRE** un termometro per alimenti esterno che consenta di verificare che monitorare l'esatta temperatura del cibo.
- 26 Se il grasso di cottura dovesse prendere fuoco o l'apparecchio dovesse emettere fumo nero, scollegare immediatamente l'unità. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO AL CHIUSO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

- 27** Per informazioni sulla manutenzione periodica dell'apparecchio fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione".
- 28** Quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo, spegnerlo e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- 29** Lasciare raffreddare l'unità prima di pulire, smontare, montare o rimuovere i componenti e prima di riporre l'apparecchio.
- 30** **NON** pulire con pagliette metalliche. Frammenti di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, favorendo il rischio di scariche elettriche.
- 31** La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate dai bambini.
- 32** Prestare estrema attenzione quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi a temperatura elevata.
- 33** **NON** posizionare l'apparecchio al di sopra o accanto a superfici calde, piani cottura a gas o elettrici, o all'interno di forni accesi.
- 34** Gli apparecchi non devono essere azionati per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



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



Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti.



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

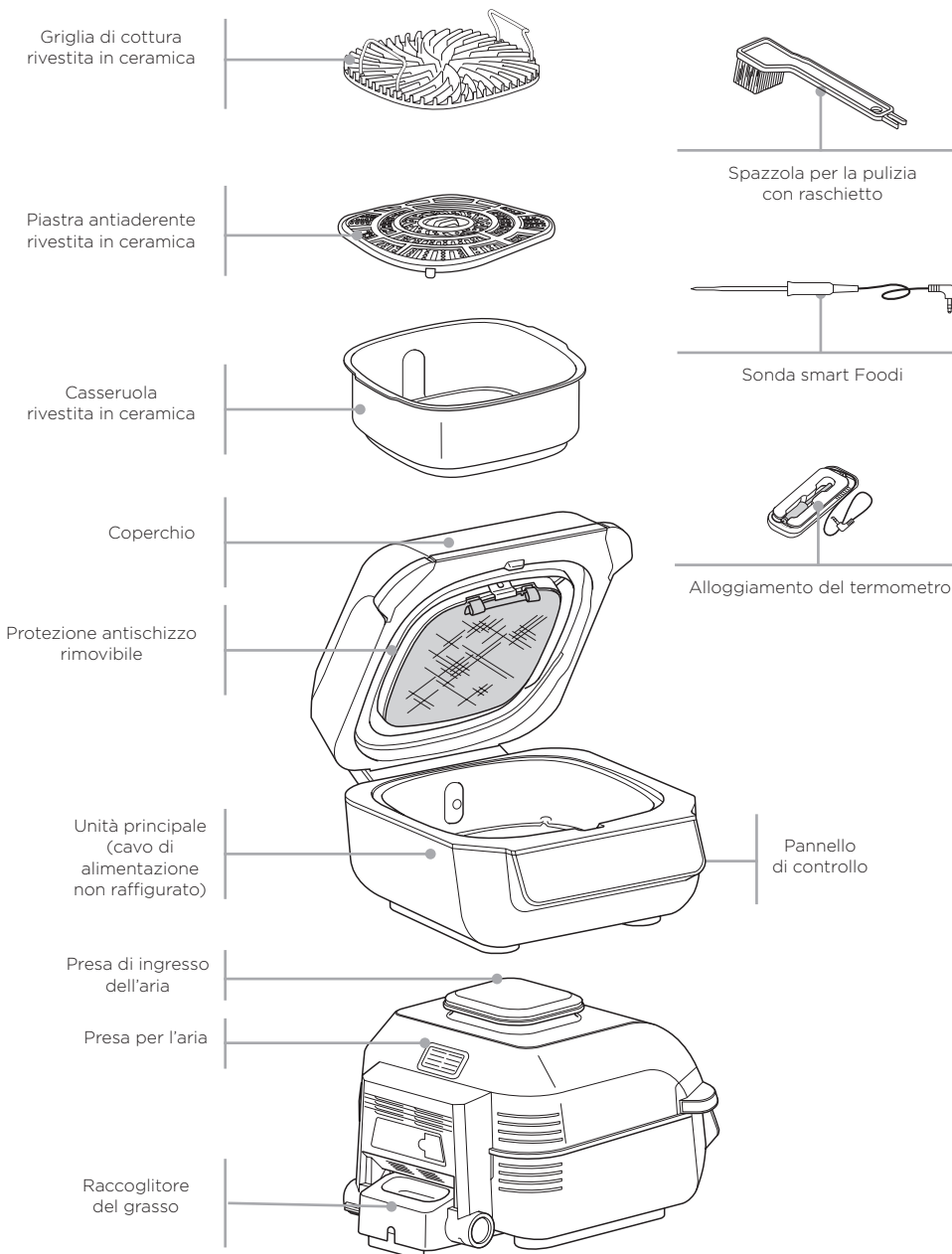


Per uso casalingo e da interni.



Non immergere in acqua.

COMPONENTI



NOTA: altri accessori sono disponibili per l'acquisto sul sito ninjakitchen.eu

PROGRAMMI

- GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA):** Per cuocere in casa pietanze alla griglia preservando tutte le caratteristiche e il sapore del barbecue.
- AIR Fry (FRITTURA AD ARIA):** Per pietanze fragranti e croccanti con poco o zero olio.
- BAKE (COTTURA AL FORNO):** per cuocere torte, dolci, dessert e altro.
- ROAST (ARROSTO):** per cucinare tenera carne, verdure arrosto e molto altro.
- DEHYDRATE (ESSICCAZIONE):** per essiccare carne, frutta e verdure e preparare spuntini sani.
- PULSANTI OPERATIVI**
- ⏻ PULSANTE di accensione:** Una volta collegata l'unità, premere il pulsante di accensione ⏻ per accenderla. Premendolo durante la cottura, il programma di cottura in corso si interrompe e l'unità si spegne.
- PROGRAMMA:** Premere per scorrere e selezionare i programmi.

NOTA: per regolare la temperatura o il tempo durante la cottura, utilizzare le frecce Su e Giù. La cottura riprenderà in base alle nuove impostazioni.

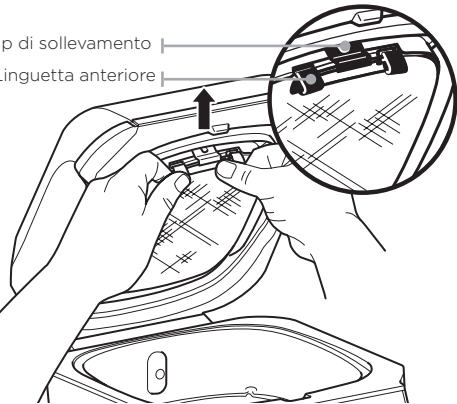
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale di istruzioni. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio, la sicurezza e le avvertenze in quanto un utilizzo improprio potrebbe comportare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare la griglia di cottura, la protezione antischizzo, la piastra antiaderente, il termometro, la spazzola per la pulizia e la casseruola di cottura con acqua calda e detergente, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.
- 4 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

- Frecce a sinistra:** le frecce ⬅️ e ➡️ sul lato sinistro del display consentono di regolare la temperatura di cottura per qualsiasi programma o, in alcuni modelli, di impostare il livello di cottura interna quando si preme il pulsante PRESET (PREDEFINITO) e MANUAL (MANUALE).
- Frecce a destra:** le frecce ⬆️ e ⬇️ sul lato destro del display consentono di regolare il tempo di cottura o, in alcuni modelli, di impostare il tipo di cibo quando si utilizza la funzione PRESET (PREDEFINITO).
- Impostazione MANUAL (MANUALE):** Premendo due volte il pulsante del termometro 🌡️ il display cambierà e sarà possibile impostare manualmente il livello di cottura interna desiderato.
- Impostazione PRESET (PREDEFINITO):** il display cambierà e sarà possibile impostare il termometro, il tipo di cibo e il livello di cottura interna.
- Pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO):** dopo aver selezionato la durata e la temperatura, avviare la cottura premendo il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO).
- Modalità standby:** quando l'unità non è in funzione e l'utente non interagisce con il pannello di controllo per almeno 10 minuti, si attiva la modalità Standby e il pannello di controllo si oscura.
- Impostazione PREHEAT (PRERISCALDAMENTO):** quando l'unità si sta preriscaldando, sul display apparirà una barra di avanzamento. Per saltare questa fase (non consigliato), premere nuovamente pulsante ⏻ dopo l'avvio del preriscaldamento. Apparirà la dicitura ADD FOOD (AGGIUNGI ALIMENTI).

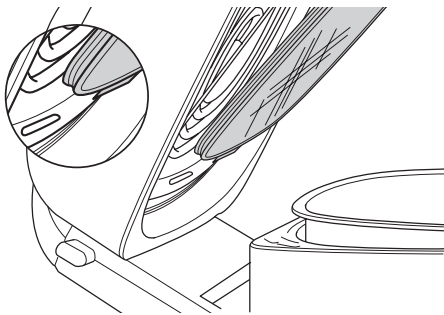
PROTEZIONE ANTISCHIZZO

- La protezione antischizzo, situata nella parte inferiore del coperchio, mantiene pulito l'elemento riscaldante. Verificare **SEMPRE** che la protezione antischizzo sia installata durante la cottura. Il mancato utilizzo della protezione antischizzo provocherà un accumulo di olio sull'elemento riscaldante e la formazione di fumo.
- Rimozione della protezione antischizzo**
- Rimuovere e pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo. Una volta che la protezione antischizzo si è completamente raffreddata, rimuoverla premendo la linguetta in alto a sinistra verso il retro del coperchio fino al suo completo rilascio.



Installazione della protezione antischizzo

- Per installare la protezione antischizzo, inserirla di modo che le scanalature sull'anello siano allineate con quelle dell'intaglio dell'anello fisso di isolamento termico a destra. Quindi spingerla delicatamente verso l'alto finché non emette un clic all'interno della linguetta a sinistra.



TECNOLOGIA GRILL CONTROL

Durante l'uso del programma Grill (Cottura alla griglia), è necessario regolare l'impostazione della temperatura della griglia di cottura. Seguono i livelli di temperatura consigliati per gli ingredienti più comuni.

LO (BASSO) (200 °C)	MED (MEDIO) (240 °C)	HI (ALTO) (260 °C)	MAX (MASSIMO) (fino a 265 °C)
• Pancetta • Salsicce • Quando si utilizza salsa BBQ densa	• Carne congelata • Carne marinata o cosparsa di condimento	• Bistecche • Pollo • Hamburger • Spiedini di carne	• Ortaggi • Frutta • Pizze • Pesce fresco/ congelato • Spiedini vegetariani

NOTA: per ridurre il fumo, consigliamo di usare olio di canola, di cocco, di avocado o di vinaccioli invece dell'olio di oliva. Riscaldare l'olio oltre il punto di fumo può trasmettere agli alimenti un sapore acre o di bruciato.

NOTA: L'unità potrebbe emettere fumo se si cuociono gli ingredienti a una temperatura più elevata di quella consigliata. Per altre tabelle di cottura, fare riferimento al ricettario o al sito ninjakitchen.eu.

Passare alla funzione Grill (Cottura alla griglia) dopo aver utilizzato un'altra funzione

Se l'unità si è già riscaldata utilizzando un altro programma, sul display potrebbe apparire immediatamente la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO). Si consiglia di far scaldare la griglia di cottura per almeno 6 minuti prima di adagiarvi gli ingredienti.

Grigliate consecutive

Quando si effettuano due grigliate consecutive di cibo, si consiglia di svuotare il grasso/olio dalla casseruola di cottura rimovibile. È ALTAMENTE consigliato pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo, per evitare che il grasso bruci portando alla formazione di fumo.

Se si desidera saltare la fase di preriscaldamento, premere nuovamente il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO).

UTILIZZO DI NINJA FOODI - CONT.

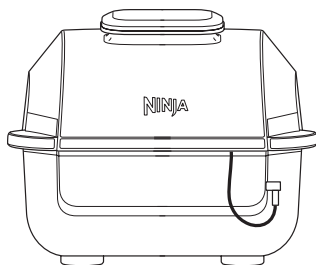
UTILIZZO DEL TERMOMETRO SMART FOODI

IMPORTANTE: NON avvicinare le mani nei pressi del cavo di alimentazione del termometro smart Foodi quando è in funzione, per prevenire scottature o ustioni

Prima del primo utilizzo

Prima di inserire il termometro nell'attacco, assicurarsi che il connettore sia privo di residui e che il cavo non sia attorcigliato.

- 1 Distendere il cavo ed estrarre il termometro.
- 2 Inserire la spina del termometro nell'apposito attacco sul lato destro del pannello di controllo. Premere con fermezza la spina fino a farla entrare completamente. Riporre l'alloggiamento nell'apposito vano, nella parte laterale dell'unità.
- 3 Una volta inserita la spina del termometro, il pulsante PRESET (PREDEFINITO) e MANUAL (MANUALE) si illuminerà. Selezionare il programma di cottura, premendo FUNCTION (PROGRAMMA), e la temperatura desiderata.



- 4 Premere il pulsante del termometro e PRESET (PREDEFINITO) si illuminerà completamente, quindi utilizzare le frecce sul lato destro del display per selezionare il tipo di alimento desiderato e le frecce sul lato sinistro per impostare la cottura interna dell'alimento (da Rare (Al sangue) a Well (Ben cotta)).

NOTA: Non è necessario impostare il tempo di cottura, poiché l'unità spegnerà automaticamente l'elemento riscaldante ed emetterà un segnale acustico al completamento della cottura.



Per utilizzare la funzione MANUAL (MANUALE) invece di PRESET (PREDEFINITO), premere di nuovo il pulsante del termometro per passare a MANUAL (MANUALE). Impostare le temperature di cottura interna raccomandate di seguito:

TIPO DI ALIMENTO:	LIVELLO DI COTTURA IMPOSTATO A:
Pesce	Medio (55 °C)
	Medio - cotto (60 °C)
	Ben cotto (65 °C)
Pollo/Tacchino	Ben cotto (75 °C)
Maiale	Medio (55 °C)
	Medio - cotto (65 °C)
	Ben cotto (70 °C)
Manzo/Agnello	Al sangue (50 °C)
	Medio - al sangue (55 °C)
	Medio (60 °C)
	Medio - cotto (65 °C)
	Ben cotto (70 °C)

NOTA: per le temperature di cottura degli alimenti fare riferimento agli standard di cottura degli alimenti vigenti in Italia.

NOTA: Il grado di cottura impostato per MANZO/AGNELLO è inferiore alla norma in quanto l'unità esegue una cottura di riporto rispetto alla temperatura indicata (5-10 °C)

- 5 Posizionare l'accessorio richiesto (eccetto il termometro) per il programma di cottura selezionato nell'unità e chiudere il coperchio. Premere "START/STOP" (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento.

- 6 In fase di preriscaldamento dell'unità inserire il termometro orizzontalmente al centro della parte più spessa della carne o del pesce. **Consultare la tabella della pagina successiva per maggiori istruzioni sul posizionamento del termometro.**

- 7 Una volta preriscaldato l'unità e dopo che sullo schermo verrà visualizzata la dicitura "ADD FOOD (AGGIUNGI ALIMENTI)", aprire il coperchio, adagiare l'alimento con il termometro inserito nell'unità e chiudere il coperchio al di sopra del cavo del termometro.

- 8 La barra di avanzamento in alto sul display mostrerà lo stato di avanzamento della cottura. Inizierà lampeggiando dal grado di cottura più basso per poi avanzare fino al grado di cottura impostato.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTA: quando si utilizzano i programmi Roast (Cottura arrosto) e Grill (Cottura alla griglia), l'unità emetterà un segnale acustico e mostrerà il messaggio "FLIP" (GIRA). Non è obbligatorio girare gli alimenti ma consigliamo di farlo.

- 9 L'unità interromperà la cottura automaticamente poco prima di aver raggiunto il grado di cottura desiderato, tenendo conto del tempo di cottura di riporto. Sul display apparirà quindi la dicitura "GET FOOD (RITIRA ALIMENTI)".



- 10 Trasferire la pietanza in un piatto quando il display mostra la dicitura "REST (RIPOSO)" mantenendo il termometro ancora in posizione. La cottura dell'alimento continuerà per altri 3-5 minuti circa fino al raggiungimento del livello di cottura desiderato. Questa fase è molto importante, perché garantisce un livello di cottura ottimale. I tempi di cottura di riporto possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di alimento.

NOTA: Per controllare la temperatura interna degli altri pezzi di carne, tenere premuto il pulsante del termometro e inserire il termometro in ciascun pezzo.

NOTA: Il termometro è MOLTO CALDO. Utilizzare dei guanti o delle pinze da forno per estrarre il termometro dagli alimenti.

COME INSERIRE CORRETTAMENTE IL TERMOMETRO

TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO	CORRETTO	NON CORRETTO
Bistecche Braciole di maiale Costolette d'agnello Petti di pollo Hamburger Filetto Filetti di pesce	• Inserire il termometro orizzontalmente al centro nella parte più spessa del pezzo di carne. • Assicurarsi che il termometro sia vicino all'osso (ma non a contatto) e lontano dal grasso o dalla cartilagine. • Assicurarsi che la punta del termometro sia inserita dritta al centro della carne, non inclinata verso la parte inferiore o superiore della stessa. NOTA: il punto di maggiore spessore del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità del termometro sia inserita nella parte più spessa per ottenere il risultato sperato.		
Pollo intero	• Inserire il termometro orizzontalmente nella parte più spessa del petto, parallelamente all'osso ma non a contatto con esso. • Assicurarsi che la punta raggiunga il centro della parte più spessa del petto e non vada ad attraversarne la parte cava.		

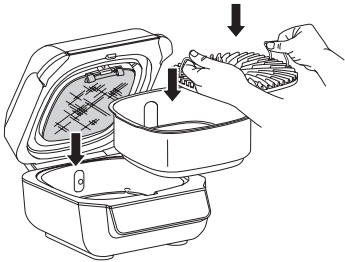
NOTA: NON utilizzare il termometro con cibi congelati o tagli di carne con uno spessore uguale o inferiore a 2,5 cm.

PROGRAMMI DI COTTURA

Collegare l'unità, quindi premere il pulsante di accensione per accenderla.

Cottura alla griglia

- 1 Inserire la casseruola nell'unità allineando la parte concava a quella convessa dell'unità principale. Quindi posizionare la griglia di cottura nella casseruola, con le maniglie rivolte verso l'alto. Assicurarsi che la protezione antiscivolo sia ben posizionata e chiudere il coperchio.



- 2 Premere il pulsante GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura fino a MAX (MASSIMO).
- 3 Se si utilizza il termometro smart Foodi®, fare riferimento alla sezione "Utilizzo del termometro smart Foodi®". Se non si utilizza il termometro, con le frecce a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 30 minuti in incrementi di 1 minuto.
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà circa 10 minuti.
- 5 Una volta completata la fase di preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI).

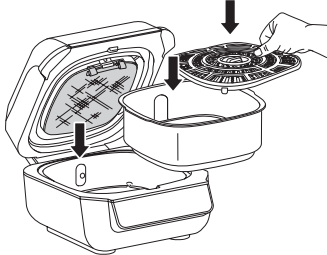
NOTA: per utilizzare il termometro in dotazione per verificare il livello di cottura interna degli alimenti, premere il pulsante del termometro per 2 secondi e sullo schermo apparirà la temperatura interna. Tenere premuto il pulsante per uscire dalla modalità.

- 6 Aprire il coperchio e posizionare gli alimenti sulla griglia di cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "END" (FINE).

NOTA: per cotture consecutive vedere pagina 8 per le istruzioni.

Frittura ad aria

- 1 Inserire la casseruola nell'unità allineandone la parte concava con quella convessa dell'unità principale. Posizionare la piastra antiaderente nella casseruola. Assicurarsi che la protezione antiscivolo sia ben posizionata e chiudere il coperchio.



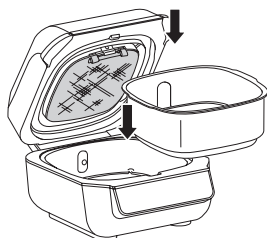
- 2 Premere il pulsante AIR FRY (FRITTURA AD ARIA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura fino a 200 °C.
- 3 Se si utilizza il termometro smart Foodi®, fare riferimento alla sezione "Utilizzo del termometro smart Foodi®". Utilizzare le frecce a destra del display per impostare il tempo di cottura in fino a 1 ora incrementi di 1 minuto.
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà circa 3 minuti.
- 5 Una volta completata la fase di preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI).

NOTA: anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO). Sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla piastra antiaderente. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

- 6 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla piastra antiaderente. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 7 Quando si apre il coperchio la cottura si arresta. Utilizzare delle pinze con punta in silicone per girare gli alimenti sulla piastra antiaderente. Al termine, chiudere il coperchio per consentire alla cottura di ricominciare.
- 8 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "END" (FINE).

Cottura arrosto

- 1 Inserire la casseruola nell'unità allineandone la parte concava con quella convessa dell'unità principale. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia ben posizionata e chiudere il coperchio.



- 2 Premere il pulsante ROAST (COTTURA ARROSTO). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura fino a 220 °C.

NOTA: per convertire le ricette che richiedono la cottura nel forno tradizionale, ridurre la temperatura di 20 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

- 3 Se si utilizza il termometro smart Foodi, fare riferimento alla sezione "Utilizzo del termometro smart Foodi". Se non si utilizza il termometro, con le frecce a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto e da 1 a 4 ore in incrementi di 5 minuti.
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà circa 3 minuti.

NOTA: Anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO). Sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nella casseruola. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

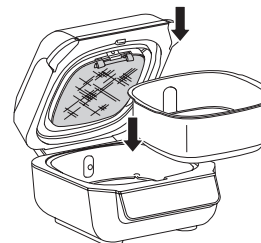
- 5 Una volta completata la fase di preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI).
- 6 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nella casseruola. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

NOTA: per controllare il livello di cottura del cibo, premere il pulsante del termometro $\ominus$ per 2 secondi e la temperatura interna degli alimenti verrà visualizzata sullo schermo. Tenere premuto il pulsante per uscire dalla modalità.

- 7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "END" (FINE).

Cottura al forno

- 1 Inserire la casseruola nell'unità allineandone la parte concava con quella convessa dell'unità principale. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia ben posizionata e chiudere il coperchio.



- 2 Premere il pulsante BAKE (COTTURA AL FORNO). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura fino a 200 °C.

NOTA: per convertire le ricette che richiedono la cottura nel forno tradizionale, ridurre la temperatura di 20 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

- 3 Se si utilizza il termometro smart Foodi®, fare riferimento alla sezione "Utilizzo del termometro smart Foodi". Se non si utilizza il termometro, con le frecce a destra del display, impostare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto e da 1 a 2 ore in incrementi di 5 minuti.
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà circa 3 minuti.

NOTA: Anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO). Sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla piastra antiaderente. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

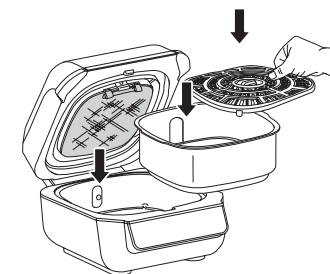
- 5 Una volta completata la fase di preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI).
- 6 Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti nella casseruola o posizionarvi direttamente la tortiera e chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

NOTA: se si desidera utilizzare il termometro per verificare la temperatura interna del cibo, premere il pulsante del termometro $\ominus$ per 2 secondi e la temperatura interna degli alimenti verrà visualizzata sul display. Tenere premuto il pulsante per uscire dalla modalità.

- 7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "END" (FINE).

Essiccazione

- 1 Inserire la casseruola nell'unità allineandone la parte concava con quella convessa dell'unità principale. Collocare nella casseruola uno strato singolo di ingredienti. Posizionare la piastra antiaderente per frittura nella casseruola sugli ingredienti e aggiungere un altro strato di ingredienti sulla piastra. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia ben posizionata e chiudere il coperchio.



- 2 Premere il pulsante DEHYDRATE (ESSICCAZIONE). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura fino a 90 °C.
- 3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di essiccazione, in incrementi di 15 minuti, fino a 12 ore.
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare. (In modalità Dehydrate (Essiccazione) l'unità non richiede il preriscaldamento).
- 5 Al termine del tempo di essiccazione, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "END" (FINE).

PULIZIA DI NINJA FOODI

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso. Lasciare sempre che l'unità si raffreddi completamente prima di iniziare la pulizia.

- Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare il coperchio aperto per permettere all'unità di raffreddarsi più velocemente.
- La casseruola, la griglia, la piastra antiaderente, la protezione antischizzo, la spazzola per la pulizia e gli altri accessori inclusi possono essere lavati in lavastoviglie, eccetto il termometro. **NON mettere il termometro in lavastoviglie.**
- In caso di lavaggio a mano, utilizzare l'apposita spazzola per la pulizia. Usare l'estremità opposta della spazzola come raschietto per staccare i residui di condimento o formaggio. Dopo il lavaggio a mano, lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio.

NOTA: NON utilizzare liquido detergente su o vicino all'attacco del termometro. Si raccomanda l'uso di aria compressa o di un cotton fioc per evitare di danneggiare l'attacco.

- Se sulla griglia di cottura, sulla protezione antischizzo o su qualsiasi altro componente rimovibile sono rimasti attaccati residui di cibo o di grasso, immergere in acqua calda contenente un detergente prima di pulire.
- Pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo. Lasciare in ammollo la protezione antischizzo tutta la notte aiuterà ad ammorbidire i depositi di grasso. Dopo l'ammollo, usare la spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di unto dalla struttura in acciaio inox e dalle linguette anteriori.
- Pulire a fondo la protezione antischizzo immergendola in una pentola d'acqua e lasciando bollire per 10 minuti. Quindi sciacquare con acqua a temperatura ambiente e lasciare asciugare completamente.
- Il termometro smart Foodi e l'alloggiamento devono essere lavati esclusivamente a mano con un panno umido. Non mettere mai l'unità o il termometro in lavastoviglie o immergerli in qualsiasi tipo di liquido.

NOTA: NON USARE MAI strumenti o detergenti abrasivi. Non immergere mai l'unità principale nell'acqua o in altri liquidi.

SUGGERIMENTO PER LA CONSERVAZIONE: Quando si impilano gli accessori con rivestimento per riporli, collocare un panno o della carta tra un pezzo e l'altro per proteggere le superfici rivestite.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- **Sul display del pannello di controllo comparirà la dicitura “Add food” (Aggiungi alimenti).**
L'unità ha terminato il preriscaldamento ed è giunto il momento di aggiungere gli ingredienti.
- **Sul display del pannello di controllo comparirà la dicitura “Shut Lid” (Chiudere il coperchio).**
Il coperchio è aperto e deve essere chiuso perché possa avviarsi la funzione selezionata.
- **Sul display del pannello di controllo comparirà la dicitura “Plug In” (Collega).**
Il termometro non è collegato all'attacco situato sul lato destro del pannello di controllo. Collegare il termometro prima di procedere, spingendolo fino a udire un clic.
- **Sul display del pannello di controllo compare la dicitura “PRBE ERR” (ERRORE SONDA).**
Il tempo di cottura è scaduto prima che l'alimento abbia potuto raggiungere la temperatura interna impostata. Per motivi di sicurezza l'unità può funzionare a determinate temperature solo per periodi di tempo prestabiliti.
- **Sul display del pannello di controllo compare la lettera “E”.**
L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655. Per consentirci di offrire una migliore assistenza, registrare il prodotto online all'indirizzo ninjakitchen.eu/register-guarantee e tenerlo a portata di mano in caso di chiamate.
- **Perché i miei alimenti risultano stracotti o poco cotti anche se utilizzo il termometro?**
Il termometro va inserito orizzontalmente nella parte più spessa dell'alimento per ottenere una lettura accurata. Assicurarsi di lasciare riposare gli alimenti per 3-5 minuti prima di consumarli per completare la cottura. Per maggiori informazioni, fare riferimento alla sezione Utilizzo del termometro smart Foodi®.
- **Perché la barra di avanzamento del preriscaldamento non si avvia dall'inizio?**
Se l'unità è stata già utilizzata per altre cotture e risulta ancora calda non richiede l'intero tempo di preriscaldamento.
- **Posso annullare o saltare la fase di preriscaldamento?**
La fase di preriscaldamento consente di ottenere risultati migliori. Per ignorarla è sufficiente premere nuovamente il tasto PREHEAT (PRERISCALDAMENTO) dopo aver avviato l'unità.
- **Gli ingredienti devono essere aggiunti prima o dopo la fase di preriscaldamento?**
Per risultati ottimali lasciare preriscaldare l'unità prima di aggiungere gli ingredienti.
- **Perché l'unità emette fumo?**
Quando si usa la funzione Grill, è importante selezionare sempre le impostazioni di temperatura consigliate. Le impostazioni raccomandate si possono trovare nel Ricettario. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata.
- **Come posso mettere in pausa l'unità per controllare il cibo?**
Se durante un programma di cottura si apre il coperchio, l'unità si arresta automaticamente.
- **L'impugnatura del termometro si scioglie se viene a contatto con la grata della griglia rovente?**
No, l'impugnatura è realizzata in silicone adatto alle alte temperature ed è in grado di resistere alle temperature raggiunte da Ninja® Foodi® Grill.
- **Il cibo si è bruciato.**
Non aggiungere cibo fino al termine della fase di preriscaldamento. Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- **Perché l'unità presenta una scala da 1 a 9 per la cottura preimpostata del manzo?**
La percezione della cottura interna ottimale di un alimento varia da persona a persona e persino da ristorante a ristorante. La scala da 1 a 9 fornisce una vasta gamma di opzioni per ciascun livello di cottura, in modo tale da consentire ad ognuno di personalizzare la cottura a proprio piacimento.

PEZZI DI RICAMBIO

Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu oppure contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Quando un consumatore acquista un prodotto in Europa, beneficia dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("diritti di legge"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di due anni. La presente Garanzia del produttore è valida solo per i Prodotti acquistati come nuovi e non come usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia del produttore; i diritti di legge dell'acquirente rimangono inalterati.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione della garanzia di SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi", "nostro", "ci"). Tali condizioni non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il contratto dell'utente con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja*

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio prodotto e del processo di produzione.

È possibile ricevere assistenza online visitando il sito www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per procedere velocemente alla registrazione, informiamo i clienti che sono necessarie le seguenti informazioni relative all'apparecchio:

- Modello n.
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online visitare il sito www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- La garanzia copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia del produttore, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, le garanzie non saranno valide, ivi inclusa la Garanzia legale.

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia del produttore?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere di ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Registrando la garanzia online, il cliente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visitare il sito www.ninjakitchen.eu

Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, possiamo garantire il Prodotto per due anni.

Che cosa copre la Garanzia del produttore?

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del Prodotto, tutti i ricambi e la manodopera in caso di difetti di progettazione, i materiali e le lavorazioni, compresi i costi di trasporto e spedizione. La nostra Garanzia del produttore va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

Che cosa non copre la Garanzia del produttore?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja* fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità alle istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja*.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja*).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il tuo prodotto Ninja. È possibile trovare la gamma completa di ricambi, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja sul sito www.ninjakitchen.eu

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la garanzia del produttore, fermo restando che i tuoi diritti di legge non possono essere alterati in alcun modo.

BEDANKT

voor het aanschaffen van de Ninja Air Grill & Air Fryer



REGISTREER UW AANKOOP



ninjakitchen.eu/register-garantie



Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V - 50-60 Hz

Watt: 1760 w



TIP: U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij het netsnoer.



Deze markering geeft aan dat dit product niet bij het overige huisvuil mag worden weggegooid. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens door ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, moet u het afval op een verantwoordelijke manier recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen kunt u gebruikmaken van het retour- en inzamelsysteem of contact opnemen met de winkelier waar u dit product heeft gekocht. Zij kunnen dit product milieuvriendelijk laten recyclen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

⚠ WAARSCHUWING

- Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Om het risico op brand te beperken, mag u het apparaat **NIET** plaatsen op een kookplaat of op warme ondergronden.
- NIET** in een warme oven plaatsen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.
- Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- Wanneer u dit apparaat gebruikt, moet u boven en aan alle kanten minstens 15 cm ruimte vrijhouden voor luchtcirculatie.
- Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- NOOIT** stopcontacten onder het aanrechtblad gebruiken.
- Het apparaat en het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.
- Gebruik alleen de aanbevolen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of die door SharkNinja zijn goedgekeurd. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand of letsel veroorzaken.
- Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn alvorens ze in de kookpan te plaatsen.
- Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare kookpan en spetterbescherming zijn geïnstalleerd.
- Zorg er **ALTIJD** voor dat het deksel volledig gesloten is voor gebruik.
- Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- Dek de luchtinlaat of luchtafvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
- Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden en letsel te voorkomen.
- Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken. De grillplaat en crisplaat worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u het accessoire uit het apparaat verwijdert. Ga **ALTIJD** voorzichtig om met het product om brandwonden of lichamelijk letsel te voorkomen. Het gebruik van langwerpig keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen is aanbevolen.
- Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- The Foodi Smart Thermometer is **GEEN** vervanging voor een externe voedselthermometer.
- Om mogelijke ziekten te voorkomen, moet u **ALTIJD** een externe voedselthermometer gebruiken om te controleren of uw eten op de aanbevolen temperatuur bereid is.
- Als er een vetbrand optreedt of zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.
- Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

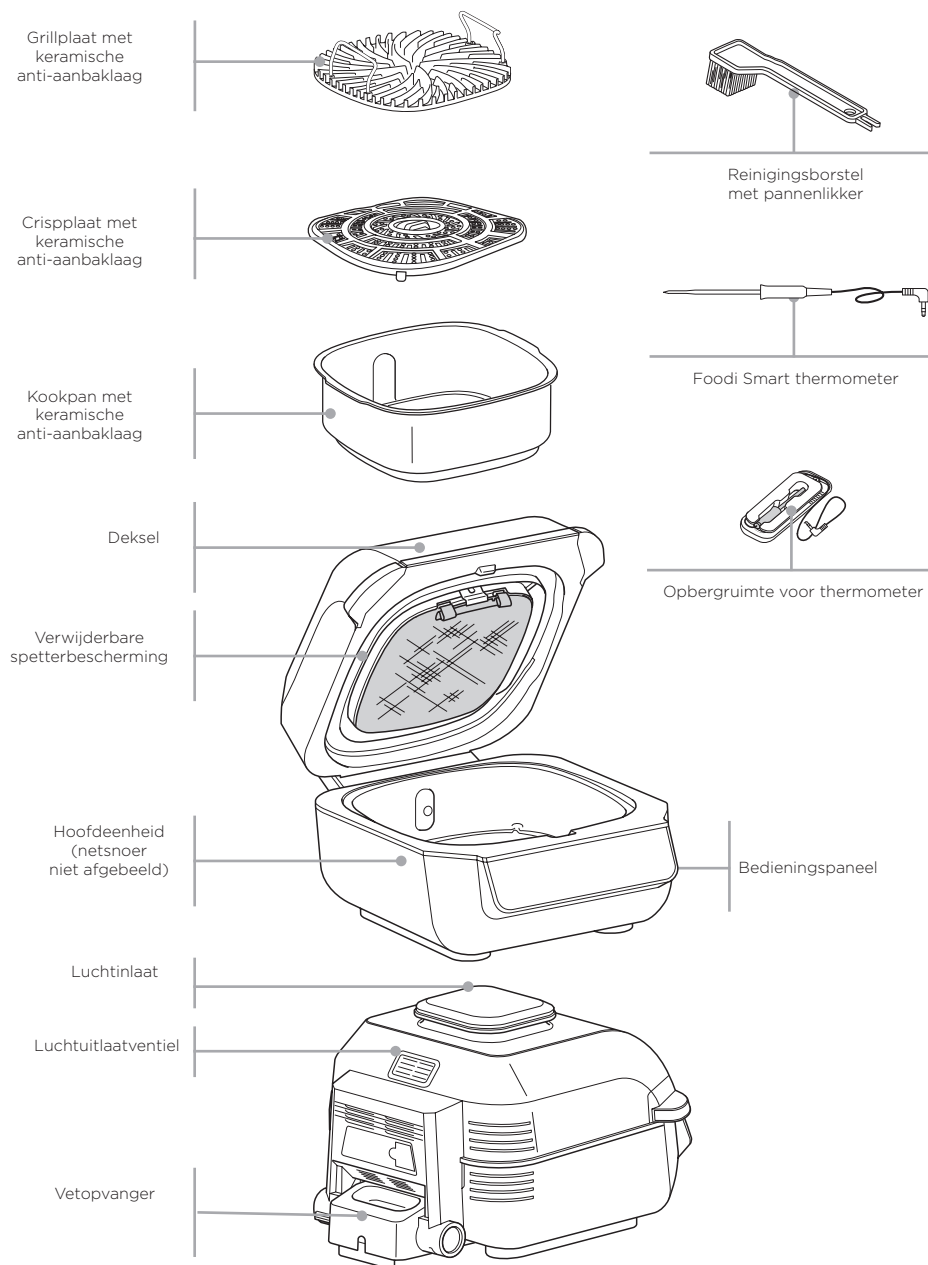
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

- 28** Om los te koppelen, zet u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact, als het niet gebruikt wordt en voordat u het reinigt.
- 29** Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, opbergt of er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert.
- 30** **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsje kunnen afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op een elektrische schok ontstaat.
- 31** Schoonmaken en onderhouden mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- 32** U moet extreem voorzichtig zijn bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- 33** Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrische kookpit, in een verwarmde oven of op een kookplaat.
- 34** Apparaten zijn niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

	Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.
	Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.
	Dompel niet onder in water.

ONDERDELEN



OPMERKING: Extra accessoires zijn verkrijgbaar via de website: www.ninjakitchen.eu

DE NINJA FOODI LEREN KENNEN

FUNCTIES

GRILL (grillen): Grill binnenshuis en creëer gelijkmatige grillsporen en een gegrilde smaak.

AIR Fry (airfryen): Voor knapperig en krokant eten met weinig of geen gebruik van olie.

BAKE (bakken): Cakes, lekkernijen, desserts en meer.

ROAST (braden) Bereid mals vlees, braad groenten en meer.

DEHYDRATE (drogen): Droog vlees, fruit en als gezonde snacks.

BEDIENINGSKNOPPEN

AAN/UIT-knop: Druk als het apparaat op het stopcontact is aangesloten de aan-/uitknop  in om het apparaat in te schakelen. Door de knop tijdens het koken in te drukken, stopt de huidige kookfunctie en wordt het apparaat uitgeschakeld.

FUNCTION: Druk hierop om door functies te bladeren en ze te selecteren.

OPMERKING: Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om tijdens het koken de temperatuur en tijd aan te passen. Het apparaat gaat daarna met die instellingen verder.

Pijlen LINKS: Gebruik de omhoog  en omlaag  pijlen links van het display om de kooktemperatuur aan te passen in een functie of om (bij sommige modellen) de interne garing in te stellen bij gebruik van de knoppen PRESET (standaardinstelling) en MANUAL (handmatig).

Pijlen RECHTS: Gebruik de omhoog  en omlaag  pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen of om (bij sommige modellen) het type eten te stellen bij gebruik van PRESET (standaardinstelling).

HANDMATIGE INSTELLINGEN: Wanneer u tweemaal op de thermometerknop  drukt, verandert het display en kunt u handmatig de inwendige garing instellen voor de thermometer.

VOORGEPROGRAMMEERDE INSTELLINGEN: Verandert het display zodat u de thermometer, het type eten en de inwendige garing kunt instellen.

START/STOP-knop: Begin na de tijd en temperatuur te hebben geselecteerd met koken door te drukken op de START/STOP-knop.

Standby-modus: Als er gedurende 10 minuten geen interactie met het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden en het apparaat niet aan het koken is, gaat het apparaat in stand-by en wordt het bedieningspaneel gedimd.

PREHEAT (voorverwarmen): Als het apparaat aan het voorverwarmen is, zal dit worden aangegeven door een voortgangsbalk op het display. Als u het voorverwarmen wilt overslaan (niet aanbevolen), drukt u op de knop  terwijl de grill aan het voorverwarmen is. ADD FOOD (eten toevoegen) wordt weergegeven.

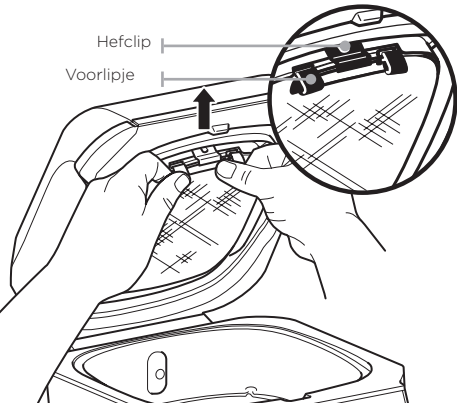
DE NINJA FOODI gebruiken

SPETTERBESCHERMING

De spetterbescherming aan de onderkant van het deksel zorgt ervoor dat het verwarmingselement schoon blijft. Zorg ervoor dat de spetterbescherming **ALTIJD** is bevestigd tijdens het koken. Als u de spetterbescherming niet gebruikt, kan olie zich ophopen op het kookelement, wat rook kan veroorzaken.

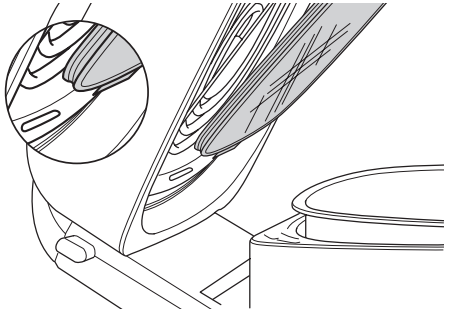
Verwijderen van de spetterbescherming

Verwijder de spetterbescherming voor het reinigen na elk gebruik. Zodra de spetterbescherming volledig is afgekoeld, kunt u hem verwijderen door de knop linksboven naar de achterkant van het deksel te duwen. De spetterbescherming komt nu los zodat verwijderen mogelijk is.



De spetterbescherming installeren

Plaats de spetterbescherming op zo'n manier dat de groeven op de ring van de spetterbescherming overeenkomen met de uitsparing in de bevestigde warmtebeschermingsring (rechts). Duw vervolgens de spetterbescherming voorzichtig naar boven totdat deze in het lipje aan de linkerkant klikt.



GRILL CONTROL TECHNOLOGY

Wanneer u de Grill-functie gebruikt, moet u de temperatuurinstelling van de grillplaat selecteren. Hieronder vindt u aanbevolen temperatuurniveaus voor veelvoorkomende ingrediënten.

LO (200 °C)	MED (240 °C)	HI (260 °C)	MAX (tot 265 °C)
• Spek • Worstjes • Bij gebruik van dikke barbecuesaus	• Bevroren vlees • Gemarineerd/ vlees met saus	• Steaks • Kip • Burgers • Vleesspiesjes	• Groenten • Fruit • Pizza's • Verse/ bevroren vis • Groentespiesjes

OPMERKING: Voor minder rook raden we aan koolzaad-, geraffineerde kokosnoot-, avocado- of plantaardige olie te gebruiken in plaats van olijfolie. Het verwarmen van olie voorbij zijn rookpunt kan eten een verbrande, wrange smaak geven.

OPMERKING: Het apparaat kan rook produceren als ingrediënten worden bereid op een warmere instelling dan wordt aanbevolen. Raadpleeg voor meer kooktabellen uw Inspiratiegids of ga naar najakitchen.eu.

Overschakelen naar grillen nadat u een andere functie heeft gebruikt

Als het apparaat al warm is door het gebruik van een andere functie, is het mogelijk dat "ADD FOOD" (eten toevoegen) onmiddellijk op het scherm verschijnt. We adviseren om de grillplaat minimaal 6 minuten op te warmen voordat u er ingrediënten op plaatst.

Batchgrillen

Bij het grillen van meer dan twee opeenvolgende batches aan eten, is het raadzaam om het vet/de olie in de verwijderbare kookpan te legen. Tevens wordt STERK aanbevolen om de spetterbescherming tussendoor schoon te maken. Dit zal helpen voorkomen dat vet verbrandt en rook veroorzaakt.

Als u het voorverwarmingsproces wilt overslaan, druk dan de PREHEAT (voorverwarmen)-knop in.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinstructies om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de grillplaat, spetterbescherming, de crispplaat, de thermometer, het reinigingsborsteltje en de kookpan in warm water en zeep, spoel en droog daarna grondig af.
- 4 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

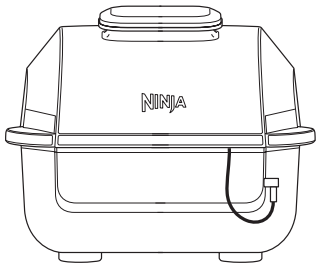
DE FOODI SMART THERMOMETER GEBRUIKEN

BELANGRIJK: Plaats uw handen NIET in de buurt van het snoer van de Foodi Smart Thermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.

Voor het eerste gebruik

Zorg ervoor dat er geen resten op de aansluiting van de thermometer zitten en dat er geen knopen in het snoer zitten, voordat u de stekker in de aansluiting steekt.

- 1 Maak het snoer los van het magnetische opbergvak en verwijder de thermometer.
- 2 Steek de thermometer in de aansluiting aan de rechterzijde van het bedieningspaneel. Druk stevig op de stekker totdat deze niet verder in de aansluiting kan. Plaats het opbergvak terug aan de zijkant van het apparaat.
- 3 Zodra de thermometer in de aansluiting is gestoken, zal hij worden ingeschakeld en zullen de PRESET- (standaardinstelling) en MANUAL (handmatig)-knoppen oplichten. Kies de gewenste kookfunctie door op FUNCTION (functie) te drukken en kies de temperatuur.



- 4 Druk op de thermometerknop (⊖) om PRESET (standaardinstelling) te laten oplichten en gebruik de pijlen rechts van het display om het gewenste type eten te kiezen en de pijlen links van het display om de inwendige garing van uw eten in te stellen (rauw tot doorbakken).

OPMERKING: Het is niet nodig om een kooktijd in te stellen, omdat het apparaat automatisch het verwarmingselement uitschakelt en u waarschuwt wanneer uw eten voldoende gekookt is.



Als u MANUAL (handmatig) wilt gebruiken in plaats van PRESET (standaardinstelling), druk dan opnieuw op de thermometerknop (⊖) om over te schakelen naar MANUAL (handmatig). Gebruik de onderstaande aanbevolen interne kooktemperaturen:

TYPE ETEN:	GARING INSTELLEN OP:
Vis	Medium (55 °C)
	Half doorbakken (60 °C)
	Doorbakken (65 °C)
Kip/kalkoen	Doorbakken (75 °C)
Varkensvlees	Medium (55 °C)
	Half doorbakken (65 °C)
	Doorbakken (70 °C)
Rundvlees/lam	Rauw (50 °C)
	Licht doorbakken (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Half doorbakken (65 °C)
	Doorbakken (70 °C)

LET OP: Raadpleeg het Britse bureau voor voedselnormen voor aanbevolen voedselveilige temperaturen.

OPMERKING: Vooraf ingestelde temperaturen voor RUNDVLEES/LAM zijn lager dan normaal aanbevolen, aangezien het apparaat 5-10 °C zal doorkoken.

- 5 Plaats het voor de gekozen kookfunctie benodigde accessoire in het apparaat (thermometer uitgezonderd) en sluit het deksel. Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen.

- 6 Terwijl het apparaat voorverwarmt, steekt u de thermometer horizontaal in het midden van het dikste deel van het stuk vlees. **Raadpleeg de tabel op de pagina hiernaast voor meer instructies voor het plaatsen van de thermometer.**
- 7 Wanneer het apparaat is voorverwarmd en "ADD FOOD" (eten toevoegen) op het scherm verschijnt, opent u het deksel, plaatst u het eten met de thermometer erin geplaatst in het apparaat en sluit u het deksel over het snoer van de thermometer.
- 8 De voortgangsbalk aan de bovenzijde van het display geeft de garing aan. Het knipperen begint op de laagste garing en loopt door naar de ingestelde gaarheid.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

OPMERKING: Bij gebruik van Roast and Grill (braden en grillen) zal het apparaat een pieptoon geven en FLIP (draaien) weergegeven. Omdraaien is optioneel, maar wordt aanbevolen.

- 9 Het apparaat stopt automatisch wanneer uw keuze bijna is bereikt, omdat het rekening houdt met doorkoken en "GET FOOD" (eten uitnemen) zal worden weergegeven op het display.

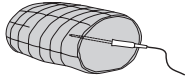
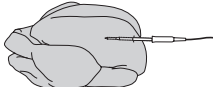


- 10 Plaats het vlees op een bord terwijl "REST" (rusten) op het scherm wordt weergegeven. De thermometer hoeft niet meer ingebracht te worden. Het vlees zal verder doorkoken op de door u ingestelde garing, wat ongeveer 3-5 minuten zal duren. Dit is een belangrijke stap, omdat het niet laten rusten minder doorbakken resultaten kan geven. De doorkooktijd varieert afhankelijk van de afmetingen, het soort en het type proteïne.

OPMERKING: Om de inwendige temperatuur van andere stukken vlees te controleren, houdt u de thermometerknop ingedrukt en steekt u de thermometer in elk stuk vlees.

OPMERKING: De thermometer is WARM. Gebruik ovenhandschoenen of een tang om de thermometer uit het vlees te halen.

HOE U DE THERMOMETER CORRECT PLAATST

TYPE ETEN:	PLAATSING	JUIST	ONJUIST
Biefstukken Varkenskoteletten Lamskoteletten Kipfilets Hamburgers Varkenshaasjes Visfilets	- Plaats de thermometer horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. - Zorg ervoor dat de thermometer zich dicht bij het bot bevindt (maar het niet aanraakt) en niet in aanraking komt met vet of kraakbeen. - Zorg ervoor dat de punt van de thermometer recht in het midden van het vlees wordt geplaatst, niet schuin naar beneden of naar boven. OPMERKING: Het dikste deel van de filet hoeft niet per se het midden te zijn. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer dit gebied raakt, om het gewenste resultaat te bereiken.	 	 
Hele kip	- Plaats de thermometer horizontaal in het dikste gedeelte van de borst, evenwijdig aan, maar niet tegen het bot aan. - Zorg ervoor dat de bovenkant het midden van het dikste deel van de borst bereikt en niet helemaal door de borst heen in de holte wordt geplaatst.		

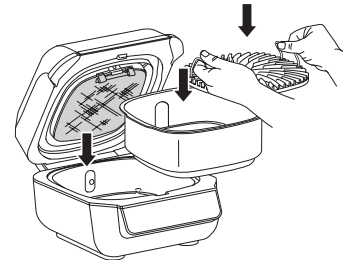
OPMERKING: Gebruik de thermometer **NIE**T met bevroren vlees of voor stukken vlees die dunner zijn dan 2,5 cm.

KOOKFUNCTIES

Sluit het apparaat aan op het stopcontact en druk  vervolgens op de aan-/uitknop om hem in te schakelen.

Grill (grillen)

- Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat. Plaats de grillplaat vervolgens in de pan met de handgrepen naar boven gericht. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit vervolgens het deksel.



- Druk de GRILL-knop in. De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen tot MAX.
- Als u de Foodi® Smart Thermometer gebruikt, lees dan het gedeelte De Foodi Smart Thermometer gebruiken. Als u de thermometer niet gebruikt, gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 30 minuten.
- Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het duurt ongeveer 10 minuten voordat het apparaat is voorverwarmd.
- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "ADD FOOD" (eten toevoegen) op het display.

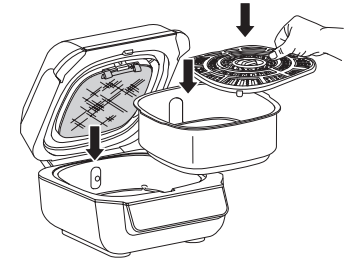
OPMERKING: Als uw model een kookthermometer heeft en u wilt deze gebruiken om de inwendige garing van het eten te controleren, houd dan de thermometerknop  2 seconden ingedrukt. Daarna wordt de inwendige temperatuur van het eten weergegeven op het display. Houd de knop opnieuw ingedrukt om de modus te verlaten.

- Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.

OPMERKING: Raadpleeg pagina 8 voor instructies als u grote hoeveelheden kookt.

Air Fry (airfryen)

- Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat. Plaats de crisplaat in de pan. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit vervolgens het deksel.



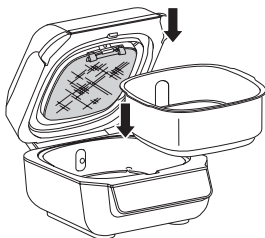
- Druk op de knop AIR FRY. De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen tot 200 °C.
- Als u de Foodi Smart Thermometer gebruikt, lees dan het gedeelte De Foodi Smart Thermometer gebruiken. Als u de thermometer niet gebruikt, gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.
- Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het duurt ongeveer 3 minuten voordat het apparaat is voorverwarmd.
- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "ADD FOOD" (eten toevoegen) op het display.

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten eerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door op de knop SKIP PREHEAT (voorverwarmen overslaan) te drukken. "ADD FOOD" (eten toevoegen) verschijnt op het display. Open het deksel en leg de ingrediënten op de crisplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

- Open het deksel en leg de ingrediënten op de crisplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- Wanneer het deksel wordt geopend, zal het apparaat pauzeren. Gebruik een tang met siliconen om het eten op de crisplaat te mengen. Wanneer u klaar bent, sluit u het deksel en het koken wordt automatisch hervat.
- Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.

Roast (braden)

- Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit vervolgens het deksel.
- Druk op ROAST (braden). De standaard



temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen tot 220 °C.

OPMERKING: Zet traditionele ovenrecepten om door de temperatuur met 20 °C te verlagen. Controleer het eten regelmatig om overgaring te voorkomen.

- Als u de Foodi Smart Thermometer gebruikt, lees dan het gedeelte De Foodi Smart Thermometer gebruiken. Als u de thermometer niet gebruikt, gebruik dan de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut (tot max. 1 uur) en van 5 minuten (van 1 tot 4 uur).
- Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het duurt ongeveer 3 minuten voordat het apparaat is voorverwarmd.

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten eerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door op de knop SKIP PREHEAT (voorverwarmen overslaan) te drukken. "ADD FOOD" (eten toevoegen) verschijnt op het display. Open het deksel en plaats de ingrediënten in de kookpan. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

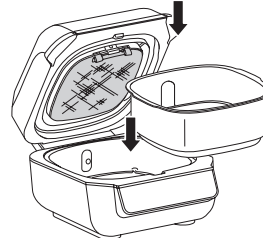
- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "ADD FOOD" (eten toevoegen) op het display.
- Open het deksel en plaats de ingrediënten in de pan. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

OPMERKING: Als u de garing van het eten wilt controleren, houd dan de thermometerknop (handmatig) 2 seconden ingedrukt. Daarna wordt de inwendige temperatuur van het eten weergegeven op het display. Houd de knop opnieuw ingedrukt om de modus te verlaten.

- Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.

Bake (bakken)

- Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit vervolgens het deksel.



- Druk op BAKE (bakken). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen tot 200 °C.

OPMERKING: Zet traditionele ovenrecepten om door de temperatuur met 20 °C te verlagen. Controleer het eten regelmatig om overgaring te voorkomen.

- Als u de Foodi* Smart Thermometer gebruikt, lees dan het gedeelte De Foodi Smart Thermometer gebruiken. Als u de thermometer niet gebruikt, gebruik dan de pijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut (tot max. 1 uur) en van 5 minuten (van 1 tot 2 uur).
- Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het duurt ongeveer 3 minuten voordat het apparaat is voorverwarmd.

OPMERKING: Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten eerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door op de knop SKIP PREHEAT (voorverwarmen overslaan) te drukken. "ADD FOOD" (eten toevoegen) verschijnt op het display. Open het deksel en leg de ingrediënten op de crisplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

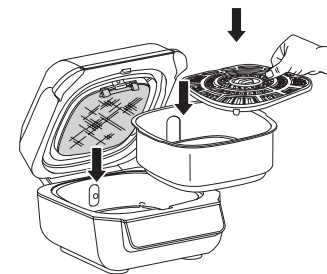
- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "ADD FOOD" (eten toevoegen) op het display.
- Open het deksel en voeg ingrediënten toe aan de pan of plaats de bakpan direct in de pan en sluit het deksel om te beginnen met koken. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

OPMERKING: Als u de thermometer wilt gebruiken om de interne temperatuur van uw eten te controleren, druk dan 2 seconden op de thermometerknop (handmatig) waarna de inwendige temperatuur van het eten op het scherm zal verschijnen. Houd de knop opnieuw ingedrukt om de modus te verlaten.

- Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.

Dehydrate (drogen)

- Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat. Plaats een enkele laag ingrediënten in de pan. Plaats vervolgens de crisplaat in de pan boven op de ingrediënten en voeg nog een laag ingrediënten toe aan de plaat. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit vervolgens het deksel.



- Druk op DEHYDRATE (drogen). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen tot 90 °C.
- Gebruik de pijlen rechts van het display om de uitdroogtijd aan te passen, in stappen van 15 minuten, tot max. 12 uur.
- Druk op START/STOP om te beginnen. (Het apparaat wordt niet voorverwarmd in de Drogen-modus.)
- Wanneer het drogen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.

DE NINJA FOODI REINIGEN

Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd. Laat het apparaat altijd afkoelen alvorens het te reinigen.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt. Laat het deksel na het verwijderen van het eten openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen.
- De kookpan, grillplaat, crisplaat, spetterbescherming, reinigingsborstel en de eventuele andere meegeleverde accessoires, behalve de thermometer, zijn vaatwasmachinebestendig. **Plaats de thermometer NIET in de vaatwasmachine.**
- Indien met de hand wordt afgewassen, raden we aan om de meegeleverde reinigingsborstel te gebruiken om de onderdelen te reinigen. Gebruik het tegenovergestelde uiteinde van de reinigingsborstel als pannelikker om te helpen bij het verwijderen van aangebakken sauzen en kaas. Droog alle onderdelen na het afwassen met de hand in de lucht of met een theedoek.

OPMERKING: Gebruik **GEEN** afwaswater op of vlak bij de thermometeraansluiting. We raden aan om perslucht of een wattenstaafje te gebruiken om de aansluiting niet te beschadigen.

OPBERGTIP: Leg bij het stapelen van de gecoate accessoires voor opslag een doek of papieren handdoek tussen de stukken om de gecoate oppervlakken te beschermen.

- Als er etensresten of vet op de grillplaat, de spetterbescherming of op een ander verwijderbaar onderdeel vastzitten, laat ze dan vóór het reinigen eerst in warm water met zeep weken.
- Reinig de spetterbescherming na elk gebruik. Door de spetterbescherming een nacht te laten weken, wordt het aangekoekte vet verzacht. Gebruik na het weken de reinigingsborstel om het vet van het roestvrijstalen frame en de lipjes aan de voorkant te verwijderen.
- Maak de spetterbescherming grondig schoon door hem in een pan met water te plaatsen en 10 minuten te laten koken. Spoel hem vervolgens af met water op kamertemperatuur en laat hem volledig opdrogen.
- De Foodi Smart Thermometer en houder mogen alleen met de hand worden schoongemaakt met een vochtige doek. Plaats het apparaat zelf en de thermometer nooit in de vaatwasser en dompel ze nooit onder vloeistof.

OPMERKING: Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of reinigingsmiddelen. Dompel de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of een andere vloeistof.

RESERVEONDERDELEN

Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar najakitchen.eu

PROBLEMEN OPLOSSEN

- **Op het display van het bedieningspaneel verschijnt "Add Food" (eten toevoegen).**
Het apparaat heeft de voorverwarming voltooid en het is nu tijd om uw ingrediënten toe te voegen.
- **"Shut Lid" (deksel sluiten) verschijnt op het display.**
Het deksel staat open en moet gesloten worden voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.
- **"Plug In" (aansluiten) verschijnt op het display.**
De thermometer is niet in de aansluiting aan de rechterzijde van het bedieningspaneel gestoken. Sluit eerst de thermometer aan en ga dan pas verder. Druk de thermometer in totdat u een klik hoort.
- **"PRBE ERR" (fout met thermometer) verschijnt op het display.**
Dit betekent dat het apparaat is uitgeschakeld voordat het eten de ingestelde interne temperatuur heeft bereikt. Ter bescherming van het apparaat kan het slechts gedurende een bepaalde tijd op bepaalde temperaturen werken.
- **"E" verschijnt op het display van het bedieningspaneel.**
Het apparaat functioneert niet goed. Neem contact op met de klantenservice: 0800 - 862 0453. Om u beter van dienst te zijn, vragen we u uw product online te registreren op najakitchen.eu/registerguarantee en te zorgen dat u het product bij de hand hebt als u belt.
- **Waarom is mijn eten te gaar of niet gaar genoeg, ondanks dat ik de thermometer heb gebruikt?**
Het is belangrijk om de thermometer in de lengte in het dikste gedeelte van het ingrediënt te steken om de meest nauwkeurige aflezing te krijgen. Zorg ervoor dat u het eten 3-5 minuten laat rusten om het volledig te koken. Lees voor meer informatie het gedeelte De Foodi® Smart Thermometer gebruiken.
- **Waarom begint de voortgangsbalk voor voorverwarmen niet vanaf het begin?**
Als het apparaat warm is als gevolg van een eerder gebruik, heeft het niet de volledige voorverwarmtijd nodig.
- **Kan ik het voorverwarmen annuleren of onderbreken?**
Voorverwarmen wordt sterk aanbevolen voor de beste resultaten. U kunt het echter overslaan door op de knop PREHEAT (voorverwarmen) te drukken nadat u op de START/STOP-knop heeft gedrukt.
- **Moet ik de ingrediënten vóór of na het voorverwarmen toevoegen?**
Voor de beste resultaten raden wij aan om het apparaat voor te verwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt.
- **Waarom produceert mijn apparaat rook?**
Selecteer wanneer u de Grill-functie gebruikt altijd de aanbevolen temperatuurstelling. Aanbevolen instellingen zijn te vinden in de inspiratiegids. Zorg ervoor dat de spetterbescherming is geïnstalleerd.
- **Hoe pauzeer ik het apparaat zodat ik mijn eten kan controleren?**
Wanneer het deksel wordt geopend tijdens een kookfunctie, zal het apparaat automatisch pauzeren.
- **Smelt het handvat van de thermometer als het de hete grillplaat aanraakt?**
Nee, het handvat is gemaakt van silicone dat bestand is tegen de hoge temperaturen van de Ninja® Foodi® Grill.
- **Mijn eten is verbrand.**
Voeg geen eten toe tot het voorverwarmen voltooid is. Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder eten zodra dat het bruin genoeg geworden is. Als de kooktijd is voltooid moet u het eten onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- **Waarom heeft het apparaat een schaal van 1-9 voor de voorinstelling voor rundvlees?**
Een specifiek intern kookresultaat wordt door iedereen anders ervaren. Ook voor restaurants is dit zo. De schaal van 1-9 biedt een breed scala aan opties voor elke garing, zodat u deze naar wens kunt aanpassen.

PRODUCTREGISTRATIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Europa koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden.

De voorwaarden hieronder beschrijven de voorwaarden en omvang van onze garanties die worden uitgegeven door SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) ("ons", "onze" of "wij"). Deze hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met de verkoper. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja®-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en in de kwaliteit hiervan.

U vindt ook online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

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

- Model nr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de verstrekte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninjakitchen.eu

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen dat wij hebben in ons ontwerp en onze kwaliteitscontrole, geven wij x-linefeed twee jaar garantie op uw Product.

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onopzettelijke schade, defecten veroorzaakt door nalatig gebruik of zorg, verkeerd gebruik, verwaarlozing, onzorgvuldige bediening of behandeling van het keukenapparaat die niet in overeenstemming is met de Ninja®-gebruiksaanwijzing die bij uw apparaat is geleverd.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen die niet overeenkomstig de bedieningsinstructies zijn gemonteerd of geïnstalleerd.
- Het gebruik van onderdelen en accessoires die geen Ninja® originele onderdelen zijn.
- Foutieve installatie (behalve wanneer de installatie door Ninja® is uitgevoerd).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door anderen dan Ninja of haar agenten, tenzij u kunt aantonen dat de door anderen uitgevoerde reparaties of wijzigingen geen verband houden met het gebrek waarvoor u een beroep doet op de garantie.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.

TAKK for at du kjøpte Ninja Air Grill & Air Fryer



REGISTRER KJØPET DITT



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Skann QR-koden med en mobilenhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken du kjøpte varen i: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Watt: 1760 W



TIPS: Du finner modell- og serienummer på etiketten til QR-koden på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall. For å forhindre potensiell miljø- eller helseskade fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, bruk systemene for retur- og innsamling, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot og resirkulere produktet på en miljømessig trygg måte.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

SKAL KUN BRUKES INNENDØRS I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetstiltak alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Ikke bruk dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk

⚠ ADVARSEL

- 1 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
- 2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 3 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 4 For å redusere risikoen for brann må du **IKKE** plassere apparatet på platetopper eller varme overflater.
- 5 **IKKE** plasser i oppvarmet ovn.
- 6 Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for utendørs bruk. Misbruk kan forårsake skader.
- 7 Kontroller at overflaten er jevn, ren og tørr. **IKKE** plasser enheten nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 8 **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.
- 9 Sørg for at det er minst 15,25 cm med plass til luftsirkulasjon både over og rundt denne enheten når den er i bruk.
- 10 **IKKE** bruk en skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, eller for at folk snubler over en lengre ledning.
- 11 For å avverge elektrisk støt må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** senkes ned i vann eller andre væsker.
- 12 **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 13 **ALDRI** bruk stikkontakter under kjøkkenbenken.
- 14 **IKKE** plasser apparatet og la ledningen henge over bordkanter, kjøkkenbenker eller berøre varme overflater.
- 15 Bruk bare anbefalt tilbehør som følger med dette apparatet eller som er godkjent av SharkNinja. Bruk av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann eller skade.
- 16 Før du plasserer tilbehør i gryten, må du sørge for at det er rent og tørt.
- 17 **IKKE** bruk apparatet uten å ha installert den uttakbare gryten og sølebeskyttelsen.
- 18 Sørg **ALLTID** for at lokket er helt lukket før bruk.
- 19 **IKKE** flytt apparatet mens det er i bruk.
- 20 **IKKE** dekk til ventiler for luftinntak og luftuttak mens ovnen er i bruk. Dette vil forhindre jevn tilberedning og kan skade apparatet eller føre til overoppheting.
- 21 **IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.
- 22 **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter bruk. Grillplaten og crisper-pannen blir ekstremt varme under steking. Unngå fysisk kontakt når du tar tilbehøret ut av apparatet. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** være forsiktig når du bruker produktet. Vi anbefaler deg å bruke lange kjøkkenredskaper og beskyttende varmeisolerende puter eller forede grytevotter.
- 23 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.
- 24 Foodi Smart-termometeret erstatter **IKKE** et eksternt steketermometer.
- 25 For å forebygge mulig sykdom, må du **ALLTID** kontrollere at maten er tilstrekkelig stekt til anbefalte temperaturer med et eksternt steketermometer.
- 26 Trekk ledningen ut av stikkontakten hvis det oppstår brann forårsaket av olje eller hvis det kommer svart røyk. Vent til det slutter å komme ut røyk før du forsøker å fjerne kjøkkenredskaper.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

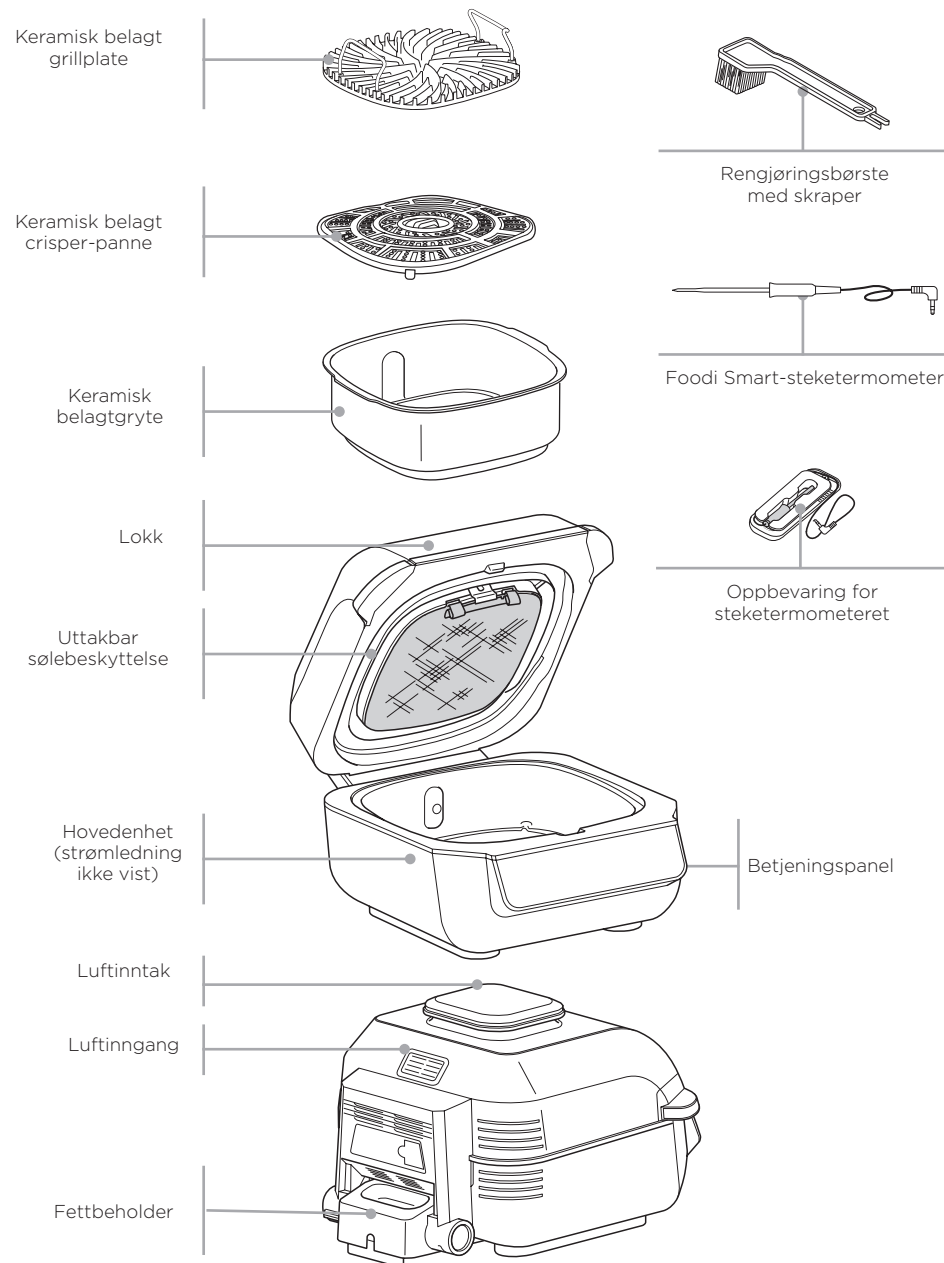
SKAL KUN BRUKES INNENDØRS I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

- 27** Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.
- 28** For å koble fra, skru enheten til «Off» (av), og koble deretter fra kontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring.
- 29** Enheten må kjøles ned før rengjøring, demontering, håndtering og oppbevaring, eller før du setter i eller tar ut deler.
- 30** **IKKE** rengjør med metallbaserte skureskrubber. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
- 31** Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.
- 32** Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- 33** **IKKE** sett enheten på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, i en oppvarmet ovn, eller på platetopper.
- 34** Produkter er ikke beregnet for bruk med en ekstern tidtaker eller et separat fjernkontrollsystem.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

	Indikerer behov for å lese og gjennomgå instruksjoner for å lære om drift og bruk av produktet.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Sørg for å ikke komme i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.
	Ikke senk i vann.

DELER



MERK: Ekstra tilbehør kan kjøpes på ninjakitchen.eu

FUNKSJONER

GRILL: Grill innendørs mens du skaper jevn grilling, grillmerker og grillsmak.

AIR Fry: For sprø og knasende mat med lite eller ingen olje.

BAKE: Bak kaker, snacks, desserter og mer.

ROAST (STEKING): For mørning av kjøtt, steking av grønnsaker og mer.

DEHYDRATE (TØRK UT): Tørking av kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

DRIFTSKNAPPER

☺ **STRØMKNAPP:** Når enheten er plugget i stikkontakten, trykk på strømknappen ☺ for å slå på apparatet. Hvis du trykker på den under matlaging, stanser den aktuelle funksjonen, og enheten skrur av.

FUNKSJON:

Trykk for å bla gjennom og velge funksjoner.

MERK: For å justere temperaturen eller tiden under matlagingen, trykker du på opp- og ned-pilene. Deretter vil enheten fortsette med disse innstillingene.

Piler på venstre side: Bruk opp-⬆ og ned-⬇ pilene på displayet for å justere steketemperaturen i hvilken som helst funksjon, og for enkelte modeller, for å angi kjernetemperaturen etter å ha trykket på knappene PRESET (forhåndsinnstilling) og MANUAL (manuell).

Piler på høyre side: Bruk opp-⬆ og ned-⬇ pilene til høyre for displayet for å justere steketiden, eller for enkelte modeller, for å stille inn mattypen når du bruker PRESET (forhåndsinnstilling).

MANUAL (manuell innstilling): Hvis du trykker på termometerknappen ⊖ to ganger, skifter skjermen slik at du manuelt kan stille inn termometerets kjernetemperatur.

PRESET (forhåndsinnstilling): Bytter skjermbildet slik at du kan stille inn termometeret, mattype og kjernetemperatur.

START/STOP-knapp: Etter at du har valgt temperatur og tid, trykk på START/STOP-knappen for å starte matlagingen.

Hvilemodus: Hvis det ikke har vært noen interaksjon med kontrollpanelet på 10 minutter og enheten ikke steker, vil enheten gå over i hvilemodus og kontrollpanelet vil dempes.

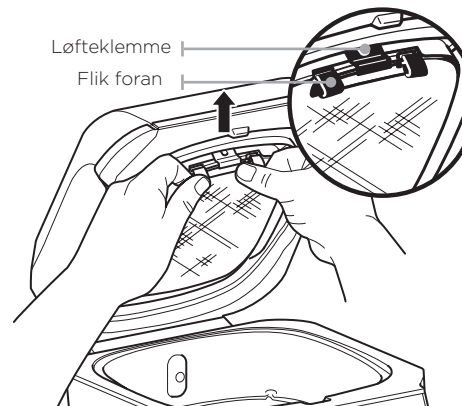
PREHEAT (forvarming): Hvis enheten forvarmer, indikeres det med en fremdriftslinje på skjermen. For å hoppe over forvarming (anbefales ikke), trykk på ☺-knappen mens grillen er under forvarming. ADD FOOD (tilsett mat) vil vises.

Sølebeskyttelse

Sølebeskyttelsen er plassert under lokket og hjelper til med å holde varmeelementet rent. Sørg **ALLTID** for at sølebeskyttelsen er installert under matlaging. Hvis sølebeskyttelsen ikke brukes, vil det samle seg olje på varmeelementet, noe som kan føre til røykutvikling.

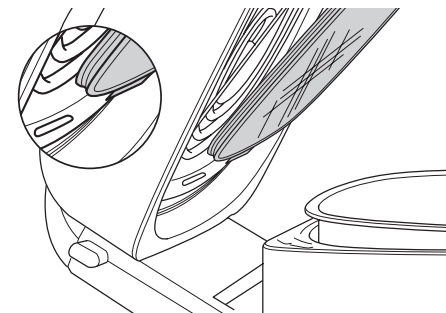
Fjerning av sølebeskyttelsen

Fjern sølebeskyttelsen for rengjøring etter hver bruk. La sølebeskyttelsen kjøles ned, og fjern den deretter ved å skyve den øverste høyre knotten mot baksiden av lokket. Dette vil frigjøre sølebeskyttelsen, slik at du kan fjerne den.



Installering av sølebeskyttelsen

Sett inn sølebeskyttelsen slik at sporene på sølebeskyttelsesringen samsvarer med sporene til den faste varmebeskyttelsesringen til høyre. Press deretter forsiktig sølebeskyttelsen oppover til den klikker inn i klemmen på venstre side.



GRILL CONTROL-TEKNOLOGI

Når du bruker Grill-funksjonen, må du velge temperaturinnstillingen for grillplaten. Nedenfor ser du anbefalte temperaturnivåer for vanlige ingredienser.

LO (lav) (200°C)	MED (medium) (240°C)	HI (høy) (260°C)	MAX (maks.) (opptil 265°C)
- Bacon - Pølser - Når du bruker tykk BBQ-saus	- Frosset kjøtt - Marinert kjøtt	- Biff/stek - Kylling - Burger - Kebabkjøtt	- Grønnsaker - Frukt - Pizza - Fersk/frossen sjømat - Vegetarisk kebab

MERK: For mindre røyk anbefaler vi å bruke rapsolje, raffinert kokosolje, avokadoolje eller vegetabilsk olje i stedet for olivenolje. Hvis oljen varmes opp over røykpunktet, kan maten få en brent og skarp smak.

MERK: Enheten kan produsere røyk under steking på varmere innstillinger enn det som er anbefalt. For flere matlagingstabeller kan du se i inspirasjonsguiden, eller gå til ninjakitchen.eu.

Bytte til Grill etter å ha brukt en annen funksjon

Hvis enheten allerede er varm fra å ha brukt en annen funksjon, kan «ADD FOOD» (tilsett mat) vises på skjermen umiddelbart. Vi anbefaler at du lar grillristen bli varmet opp i minst 6 minutter før du plasserer ingredienser på den.

Mengdegrilling

Ved grilling av to eller flere partier med mat, anbefaler vi at du fjerner fett/oljen fra den uttakbare gryten. Det anbefales også STERKT å rengjøre sølebeskyttelsen mellom hvert bruk. Dette bidrar til å forhindre røyk og at maten brenner seg. Hvis du ønsker å hoppe over forvarmingsprosessen, trykker du på PREHEAT (forvarming)-knappen.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1 Fjern all emballasje, reklamemerker og teip fra apparatet.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen og les dette instruksjonsheftet nøye. Sørg for å følge bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask grillplaten, sølebeskyttelsen, crisper-pannen, termometeret, rengjøringsbørsten og gryten i varmt såpevann, og skyll deretter grundig.
- 4 Sørg for at det er minst 15 cm med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.

BRUKE NINJA FOODI - FORTS.

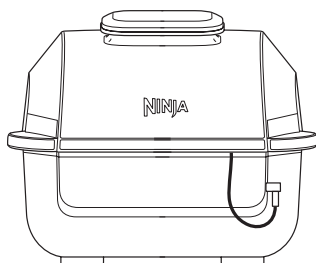
BRUKE FOODI SMART THERMOMETER

VIKTIG: IKKE plasser hendene i nærheten av Foodi Smart-termometerets ledning når det er i bruk for å forhindre forbrenning eller skålding

Før første gangs bruk

Sørg for at termometeret er fritt for rester og at ledningen er fri for knuter før du kobler den til kontakten.

- 1 Trekk ut ledningen fra det magnetiske oppbevaringsrommet for å fjerne termometeret.
- 2 Plugg termometeret inn i kontakten på høyre side av kontrollpanelet. Trykk pluggen godt på plass, til den ikke kommer lenger inn i kontakten. Plasser oppbevaringsrommet tilbake på siden av enheten.
- 3 Når termometeret er koblet til kontakten, vil PRESET (forhåndsinnstilling) og MANUAL (manuell) aktiveres og lyse. Velg ønsket matlagingsfunksjon ved å trykke på FUNCTION (funksjon) og steketemperatur.



- 4 Trykk på termometerknappen slik at PRESET (forhåndsinnstilling) lyser, og bruk pilene til høyre for displayet for å velge ønsket mattype, og pilene til venstre for å stille inn matens kjernetemperatur (fra lettstekt til gjennomstekt).

MERK: Det er ikke nødvendig å stille inn steketid, da enheten automatisk slår av varmeelementet og varsler deg når maten er ferdig tilberedt.



For å bruke MANUAL-funksjonen i stedet for PRESET, trykk på termometerknappen igjen for å bytte til MANUAL. Bruk de anbefalte interne steketemperaturene nedenfor:

TYPE MAT:	SETT FERTIGHETSGRAD TIL:
Fisk	Medium stekt (55°C)
	Medium gjennomstekt (60°C)
	Gjennomstekt (65°C)
Kylling / kalkun	Gjennomstekt (75°C)
Svin	Medium stekt (55°C)
	Medium gjennomstekt (65°C)
	Gjennomstekt (70°C)
Storfe kjøtt / lam	Lettstekt (50°C)
	Medium lettstekt (55°C)
	Medium stekt (60°C)
	Medium gjennomstekt (65°C)
	Gjennomstekt (70°C)

MERK: Henviser til det britiske byrået for matstandard for anbefalte sikre temperaturer for mat.

MERK: Forhåndsinnstilte kjernetemperatur av BEEF/LAMB (storfe kjøtt/lam) er lavere enn vanlig anbefaling, ettersom enheten beregner hviletid 5-10 °C

- 5 Plasser tilbehøret som er nødvendig (ekskludert termometeret) for din valgte funksjon i enheten, og lukk lokket. Trykk på START/STOP for å starte forvarmingen.

- 6 Mens enheten forvarmes setter du termometeret horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttstykket. **Se diagrammet på tilstøtende side for ytterligere instruksjoner om termometerets plassering.**

- 7 Når enheten er varm og «ADD FOOD» (tilsett mat) vises på skjermen, kan du åpne lokket, plassere maten med innsatt termometer inn i enheten og lukke lokket over termometerets ledning.

- 8 Fremdriftslinjen øverst på skjermen sporer stadiene i tilberedningen. Den vil begynne å blinke ved laveste ferdighetsgrad og gå videre til innstilte ferdighet.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

MERK: Når du bruker Roast (steke) og Grill, piper enheten og viser FLIP (vende). Vending er valgfritt, men anbefales.

- 9 Grillen stopper automatisk når ønsket resultat nesten er nådd, ettersom den regner med hviletid, og «GET FOOD» (ta ut mat) vil vises på skjermen.

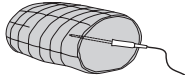
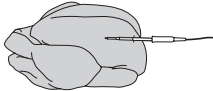


- 10 Overfør kjøttet til en tallerken mens «REST» (hvile) vises på skjermen. Termometeret trenger ikke å fortsatt være satt inn. Proteinet vil fortsette å ettervarmes til ditt innstilte resultat er oppnådd, noe som vil ta omtrent 3-5 minutter. Dette er et viktig trinn, da manglende hviletid kan føre til at resultatet virker mindre gjennomstekt. Hviletid kan variere basert på type protein, hvordan det er skåret og størrelse.

MERK: For å kontrollere kjernetemperaturen til andre kjøttstykker, trykk og hold termometerknappen inne og sett termometeret inn i hvert kjøttstykke.

MERK: Termometeret vil være VARMT. Bruk enten grytekluter eller en tang for å ta termometeret ut av proteinet.

SLIK SETTER DU INN TERMOMETERET KORREKT

TYPE MAT:	PLASSERING	KORREKT	FEIL
Biffer Svinekoteletter Lammekoteletter Kyllingbryst Burgere Indrefileter Fiskefileter	- Sett termometeret horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttet. - Sørg for at termometeret er i nærheten av (men ikke berører) beinet og vekk fra fett eller brusk. - Sørg for at termometeret er plassert rett inn i midten av kjøttet, ikke vinklet mot bunnen eller toppen. MERK: Det kan være at den tykkeste delen av fileten ikke er i midten. Det er viktig at enden av termometeret treffer den tykkeste delen slik at ønskede resultater oppnås.	 	 
Hel kylling	- Sett termometeret horisontalt inn i den tykkeste delen av brystet, parallelt med, men uten å berøre, beinet. - Sørg for at tuppen når midten av den tykkeste delen av brystet, og ikke går helt gjennom brystet inn i hulrommet.		

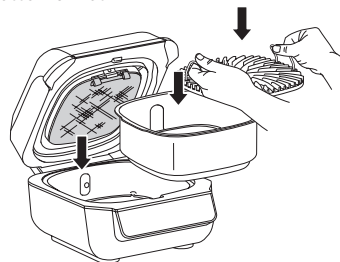
MERK: IKKE bruk termometeret på frossen mat eller til stykker som er tynnere enn 2,5 cm.

MATLAGINGSFUNKSJONER

Koble til enheten og trykk av/på ☺-knappen for å slå den på.

Grill

- Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten. Plasser deretter grillplate-risten til pannen i gryta med håndtakene opp. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk deretter lokket.



- Trykk på GRILL-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen opp til MAX.
- Hvis du bruker Foodi™ Smart-termometeret, se instruksjonene for Foodi Smart-termometeret. Hvis du ikke bruker termometeret, bruk pilene til høyre for displayet for å justere tilberedningstiden i 1-minutters intervaller opp til 30 minutter.
- Trykk på START/STOP for å begynne forvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 10 minutter før enheten er varm.
- Når forvarmingen er fullført, vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (tilsett mat) på displayet.

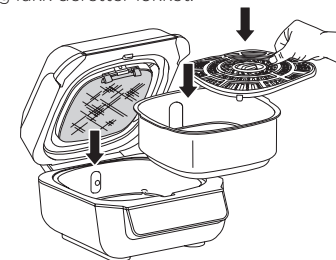
MERK: Hvis modellen din har et steketermometer, og du vil bruke det til å sjekke matens kjernetemperatur, trykker du på termometerknappen ☺ og holder den inne i 2 sekunder, så vises matens kjernetemperatur på skjermen. Trykk og hold knappen inne igjen for å gå ut av modusen.

- Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.
- Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.

MERK: Hvis du tilbereder flere ting samtidig, se side 8 for instruksjoner.

Air Fry

- Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten. Plasser crisp-pannen i gryten. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk deretter lokket.



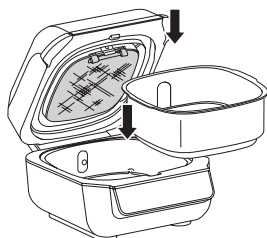
- Trykk på «AIR FRY» (luftfrityr)-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen opp til 200 °C.
- Hvis du bruker Foodi Smart-termometeret, se instruksjonene for Bruke Foodi Smart-termometeret. Hvis du ikke bruker termometeret, bruk pilene til høyre for displayet for å justere tilberedningstiden i 1-minutters intervaller opp til 1 time.
- Trykk på START/STOP for å begynne forvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten er varm.
- Når forvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (tilsett mat) på displayet.

MERK: Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, men du kan hoppe over det ved å trykke på «SKIP PREHEAT» (hopp over forhåndsvarming)-knappen. «ADD FOOD» (tilsett mat) vises på displayet. Åpne lokket og plasser ingrediensene i crisp-pannen. Når lokket er lukket vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.

- 6 Åpne lokket og plasser ingrediensene i crisper-pannen. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.
- 7 Når du åpner lokket, settes enheten på pause. Bruk en tang med silikontupper til å blande maten på crisper-pannen. Når du er ferdig, lukker du hetten og matlagingen vil fortsette automatisk.
- 8 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.

Roast (steke)

- 1 Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk deretter lokket.



- 2 Trykk på ROAST (steke)-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen opp til 220 °C.

MERK: Konverter konvensjonelle stekeovnsoppskrifter ved å redusere temperaturen med 20 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre at maten ikke blir overstekt.

- 3 Hvis du bruker Foodi Smart-termometeret, se instruksjonene for Bruke Foodi Smart-termometeret. Hvis du ikke bruker termometeret, bruk pilene til høyre for displayet for å justere tilberedningstiden i 1-minutters intervaller opp til 1 time, og 5-minutters intervaller fra 1 time til 4 timer.
- 4 Trykk på START/STOP for å begynne forvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten er varm.

MERK: Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, men du kan hoppe over det ved å trykke på «SKIP PREHEAT» (hopp over forhåndsvarming)-knappen. «ADD FOOD» (tilsett mat) vises på displayet. Åpne lokket og plasser ingrediensene i gryten. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.

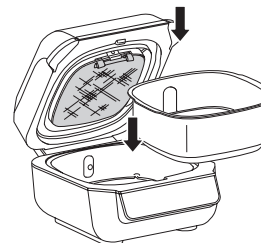
- 5 Når forvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (tilsett mat) på displayet.
- 6 Åpne lokket og plasser ingrediensene i gryten. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.

MERK: Hvis du vil sjekke matens kjernetemperatur, trykker du på termometerknappen  og holder den inne i 2 sekunder, så vises matens kjernetemperatur på skjermen. Trykk og hold knappen inne igjen for å gå ut av modusen.

- 7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.

Bake (baking)

- 1 Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk deretter lokket.



- 2 Trykk på «BAKE» (baking)-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen opp til 200 °C.

MERK: Konverter konvensjonelle stekeovnsoppskrifter ved å redusere temperaturen med 20 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre at maten ikke blir overstekt.

- 3 Hvis du bruker Foodi® Smart-termometeret, se instruksjonene for Bruke Foodi Smart-termometeret. Hvis du ikke bruker termometeret, bruk pilene til høyre for displayet for å justere tilberedningstiden i 1-minutters intervaller opp til 1 time, og 5-minutters intervaller fra 1 time til 2 timer.
- 4 Trykk på START/STOP for å begynne forvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten er varm.

MERK: Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, men du kan hoppe over det ved å trykke på «SKIP PREHEAT» (hopp over forhåndsvarming)-knappen. «ADD FOOD» (tilsett mat) vises på displayet. Åpne lokket og plasser ingrediensene i crisper-pannen. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.

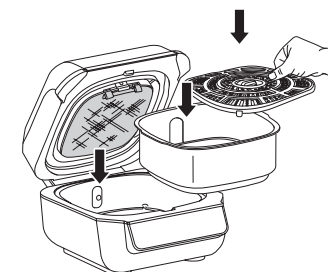
- 5 Når forvarmingen er fullført, vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (tilsett mat) på displayet.
- 6 Åpne lokket og tilsett ingrediensene i gryten, eller sett stekebrettet direkte i gryten, og lukk lokket for å starte matlagingen. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.

MERK: Hvis du vil bruke steketermometeret til å sjekke matens kjernetemperatur, trykker du på termometerknappen  og holder den inne i 2 sekunder, så vises matens kjernetemperatur på skjermen. Trykk og hold knappen inne igjen for å gå ut av modusen.

- 7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.

Dehydrate (dehydrere)

- 1 Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten. Legg et enkelt lag med ingredienser i gryten. Plasser så crisper-pannen i gryten over ingrediensene og tilsett et lag til med ingredienser. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk deretter lokket.



- 2 Trykk på DEHYDRATE (DEHYDRERE)-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen opp til 90 °C.
- 3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere tørketiden, med 15 minutters intervaller, i opptil 12 timer.
- 4 Trykk på START/STOP for å begynne matlagingen. (Denne enheten forvarmer ikke i Dehydrate (dehydrere)-modus.)
- 5 Når tørketiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.

RENGJØRING AV NINJA FOODI

Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk. La alltid apparatet kjøles ned før rengjøring.

- Koble enheten fra stikkkontakten før rengjøring. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten, så apparatet kjøles raskere ned.
- Gryten, grillplaten, crisper-pannen, sølebeskyttelsen, rengjøringsbørsten og alt annet utstyr som følger med kan vaskes i oppvaskmaskin, bortsett fra termometeret. **IKKE plasser termometeret i oppvaskmaskinen.**
- Ved rengjøring for hånd anbefaler vi å bruke den medfølgende rengjøringsbørsten. Bruk motsatt ende av rengjøringsbørsten som en skraper for å løsne fastbrent saus eller ost som har satt seg fast på brettet. La alle deler lufttørke etter bruk, eller tørk av med et håndkle etter håndvask.

MERK: IKKE bruk oppvaskmiddel på eller i nærheten av termometerkontakten. Vi anbefaler at du bruker trykkluft eller en bomullspinne for å unngå skade på kontakten.

OPPBEVARINGSTIPS Når du stabler det belagte tilbehøret til oppbevaring, bør du legge en klut eller papirhåndkle mellom hvert stykke for å beskytte de belagte overflatene.

- Hvis matrester eller fett sitter fast på grillristen, sølebeskyttelsen eller en hvilken som helst annen del som kan fjernes, bløt i varmt såpevann før rengjøring.
- Rengjør sølebeskyttelsen etter hvert bruk. Hvis du lar sølebeskyttelsen stå i vann over natten, løsner fett. Etter at det har stått, bruk rengjøringsbørsten til å fjerne fett fra rammen og de fremre flikene i rustfritt stål.
- Rengjør sølebeskyttelsen skikkelig ved å legge den i en panne med vann og koke den i 10 minutter. Skyll deretter med romtemperert vann og la tørke helt.
- Foodi Smart-termometeret og holderen skal kun vaskes for hånd med en fuktig klut. Plasser aldri enheten eller termometeret i oppvaskmaskin eller senk ned i noen form for væske.

MERK: ALDRI bruk slipende verktøy eller rengjøringsmidler. **ALDRI** dypp hovedenheten i vann eller annen væske.

FEILSØKING

- **«Add Food» (tilsett mat) vises på kontrollpanelets display.** Enheten har fullført forvarmingen, og du kan nå tilsette ingrediensene.
- **«Shut Lid» (lukk lokk) vises på kontrollpanelets display.** Lokket er åpent og må lukkes for at den valgte funksjonen skal starte.
- **«Plug In» (koble til) vises på kontrollpanelets display.** Termometeret er ikke koblet til kontakten på høyre side av kontrollpanelet. Koble til termometeret før du fortsetter. Trykk termometeret inn til du hører et klikk.
- **«PRBE ERR» (sonde-feil) vises på kontrollpanelets display.** Dette betyr at tiden utløp før maten nådde den innstilte kjernetemperaturen. Som en beskyttelsesmekanisme for enheten, kan den kun kjøre i visse tidsrom ved bestemte temperaturer.
- **«E» vises på kontrollpanelets display.** Enheten fungerer ikke ordentlig. Ta kontakt med kundeservice på +44 (0)800 862 0453. For at vi bedre skal kunne hjelpe deg, kan du registrere produktet ditt på nettet på ninjakitchen.eu/registerguarantee og ha produktet for hånden når du ringer.
- **Hvorfor ble maten min for mye eller for lite stekt, selv om jeg brukte termometeret?** Det er viktig å sette termometeret på langs i den tykkeste delen av ingrediensen for å få den mest nøyaktige avlesningen. Sørg for at maten får hvile i 3–5 minutter for å fullføre tilberedningen. For mer informasjon, se instruksjonene for Bruke Foodi® Smart-termometeret.
- **Hvorfor begynner ikke fremdriftslinjen for forvarmingen fra starten?** Når enheten er varm fra tidligere bruk, er ikke fullstendig forvarmingstid nødvendig.
- **Kan jeg avbryte eller overstyre forvarmingen?** Forvarming anbefales for best mulig resultat, men du kan hoppe over den ved å velge trykke på PREHEAT (forvarming)-knappen etter å ha trykket på START/STOP-knappen.
- **Bør jeg tilsette ingrediensene før eller etter forvarming?** Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter i maten.
- **Hvorfor kommer det røyk ut av enheten?** Når Grill-funksjonen brukes, må det alltid velges anbefalt temperaturinnstilling. Anbefalte innstillinger finner du i inspirasjonsguiden. Sørg for at sølebeskyttelsen er installert.
- **Hvordan setter jeg enheten på pause, slik at jeg kan sjekke maten?** Når lokket åpnes under matlaging, settes enheten automatisk på pause.
- **Vil termometerets håndtak smelte hvis den berører den varme grillristen?** Nei, håndtaket er laget av et spesielt silikon som takler de høye temperaturene til Ninja® Foodi®-grillen.
- **Maten min er brent.** Ikke tilsett mat før den anbefalte forvarmingstiden er fullført. Du får best resultat ved å kontrollere maten mens den tilberedes, og ta den ut når du har oppnådd ønsket brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når tilberedningstiden er over for å unngå oversteking.
- **Hvorfor har enhetens Beef Preset (forhåndsinnstilling for storfe kjøtt) en skala fra 1-9?** Oppfatningen av hvordan et spesifikt internt resultat ser ut varierer fra person til person, til og med fra restaurant til restaurant. En skala fra 1-9 gir et bredt spekter av alternativer, slik at du kan tilpasse etter eget ønske.

RESERVEDELER

Gå til ninjakitchen.eu for å bestille flere deler og tilbehør.

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Europa som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre («produktene») at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene og omfanget av garantiene våre, som utstedes av SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner nettbasert støtte på www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Batterigarantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår egen design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av apparatet som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).
- Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør garantien gjeldende for.

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

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

OBRIGADO

por ter adquirido o Ninja Air Grill & Air Fryer



REGISTE A SUA COMPRA



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Faça a leitura do código QR com o telemóvel

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja de compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V, 50-60 Hz

Potência: 1760 W



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



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com o restante lixo doméstico. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana devido à eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais de origem. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estes podem encaminhar o produto para uma reciclagem ecológica e segura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos

⚠ AVISO

- 1 Para afastar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- 2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 3 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 4 Para reduzir o risco de incêndio, **NÃO** coloque o aparelho sobre a placa de fogão ou sobre superfícies quentes.
- 5 **NÃO** coloque no forno quente.
- 6 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 7 Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 8 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 9 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe, pelo menos, um espaço de 15 cm por cima e por todos os lados para circulação de ar.
- 10 **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- 11 Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- 12 **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
- 13 **NUNCA** use uma tomada por baixo da superfície da bancada.
- 14 **NÃO** coloque o aparelho nem deixe o cabo pendurado nas bordas de mesas ou bancadas, nem a tocar em superfícies quentes.
- 15 Utilize apenas os acessórios recomendados fornecidos com este aparelho ou autorizados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios ou ferimentos.
- 16 Antes de colocar qualquer acessório no aparelho, certifique-se de que este está limpo e seco.
- 17 **NÃO** utilize o aparelho sem que o recipiente de cozedura amovível e a proteção contra salpicos estejam colocados.
- 18 Assegure-se **SEMPRE** de que a tampa está completamente fechada antes de utilizar o aparelho.
- 19 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 20 **NÃO** tape a entrada nem a saída do ar de ventilação enquanto o aparelho estiver a ser utilizado. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
- 21 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.
- 22 **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente a seguir. A placa de grelhados e a placa de tostagem ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar o acessório do aparelho. Para evitar queimaduras ou ferimentos, tenha **SEMPRE** cuidado ao interagir com o produto. Recomenda-se o uso de utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- 23 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- 24 O termómetro Foodi Smart **NÃO** substitui um termómetro alimentar externo.
- 25 Para evitar possíveis doenças, utilize **SEMPRE** um termómetro alimentar externo para verificar se os alimentos são cozinhados às temperaturas recomendadas.
- 26 Se ocorrer um incêndio com gordura ou se a unidade emitir fumo negro, desligue imediatamente a ficha da tomada. Aguarde até o fumo parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

- 27** Consulte a secção de Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.
- 28** Para desligar, coloque o controlo em "Off" (Desligado) e depois retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza.
- 29** Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.
- 30** **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.
- 31** A limpeza e manutenção a cargo do utilizador não podem ser realizadas por crianças.
- 32** Deve ter o máximo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- 33** **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou num forno aquecido.
- 34** Os aparelhos não se destinam a ser operados através de um temporizador externo ou de um sistema de telecomando separado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.



Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.



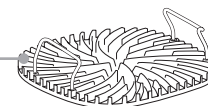
Apenas para utilização doméstica interior.



Não mergulhe o aparelho em água.

PEÇAS

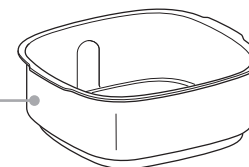
Placa de grelhados com revestimento cerâmico



Placa de tostagem com revestimento cerâmico

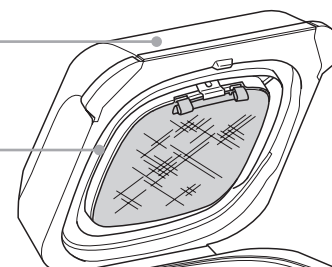


Recipiente de cozedura com revestimento cerâmico

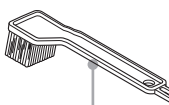
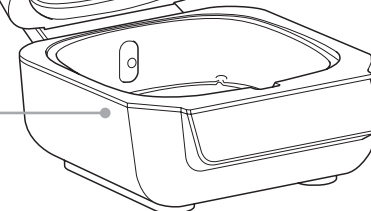


Tampa

Proteção contra salpicos amovível



Unidade principal (cabo de alimentação não apresentado)



Escova de limpeza com raspador



Sonda Foodi Smart



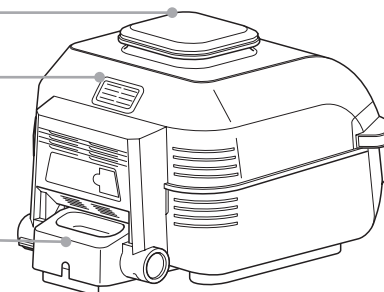
Armazenamento do termómetro

Painel de controlo

Abertura de entrada de ar

Tomada de ar

Coletor de gordura



NOTA: Estão disponíveis acessórios adicionais para compra em ninjakitchen.eu

FUNÇÕES

- GRELHAR:** Grelhe no interior, criando marcas de grelha uniformes e sabor a grelhado.
- Fritar a AR:** Para tornar os alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.
- BAKE (Fazer bolos):** Faça bolos, guloseimas, sobremesas e muito mais.
- ROAST (Assar)** Amacie carnes, asse legumes e muito mais.
- DEHYDRATE (Desidratar):** Desidrate carnes, frutas e vegetais para preparar snacks saudáveis.
- BOTÕES DE OPERAÇÕES**
- BOTÃO DE ligar/desligar:** Quando a unidade estiver ligada à tomada, prima o botão de alimentação para a colocar em funcionamento. Quando premido durante a cozedura, interrompe a função de cozedura atual e desliga o aparelho.
- FUNÇÃO:** Prima para percorrer e selecionar as funções.

NOTA: Para ajustar a temperatura ou o tempo durante a cozedura, prima as setas para cima e para baixo. O aparelho irá retomar com essas definições.

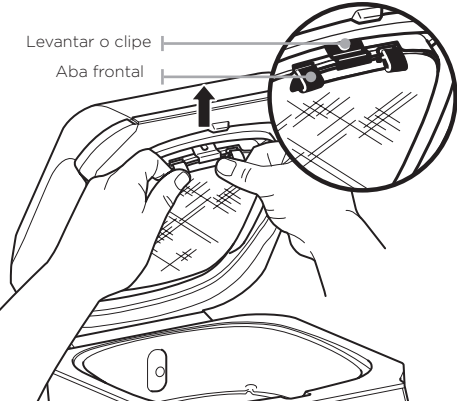
- Setas para a esquerda:** Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para ajustar a temperatura de cozedura para qualquer função ou, em alguns modelos, para definir o ponto de cozedura interno depois de utilizar o botão PRESET (Predefinição) ou MANUAL.
- Setas para a direita:** Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura ou, em alguns modelos, para definir o tipo de alimento quando se utiliza a função PRESET (Predefinição).
- Definição do modo MANUAL:** Premir o botão do termómetro duas vezes muda o ecrã de visualização para que possa definir manualmente o ponto de cozedura interno do termómetro.
- Configuração do PRESET (Predefinição):** Muda o ecrã de visualização para que possa definir o termómetro, o tipo de alimento e o nível de cozedura interna.
- Botão START/STOP (Iniciar/Parar):** Depois de selecionar a temperatura e o tempo, prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para começar a cozinhar.
- Modo de espera:** Se não tiver havido qualquer interação com o painel de controlo durante 10 minutos e o aparelho não estiver a cozinhar, entrará em Modo de espera e o painel de controlo escurecerá.
- Definição de PREHEAT (Pré-Aquecimento):** Se o aparelho estiver em pré-aquecimento, isso será indicado por uma barra de progresso no ecrã. Para saltar o pré-aquecimento (não recomendado), prima o botão enquanto o grelhador estiver no estado de pré-aquecimento. Aparecerá a indicação ADD FOOD (Adicionar alimentos).

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Retire qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia atentamente este manual de instruções. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar qualquer tipo de ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave a placa de grelhados, a proteção contra salpicos, a placa de tostagem, o termómetro, a escova de limpeza e o recipiente de cozedura em água morna com sabão, depois enxague e seque bem.
- 4 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm por cima e por todos os lados para circulação de ar.

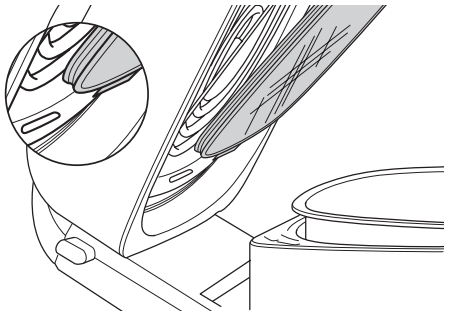
PROTEÇÃO CONTRA SALPICOS

- Localizada na parte inferior da tampa, a proteção contra salpicos mantém a resistência limpa. Certifique-se **SEMPRE** de que a proteção contra salpicos está instalada quando cozinhar. A não utilização da proteção contra salpicos resultará na acumulação de óleo na resistência, o que pode produzir fumo.
- Remover a proteção contra salpicos**
- Remova a proteção contra salpicos para limpeza após cada utilização. Quando a proteção contra salpicos tiver arrefecido completamente, retire-a empurrando a patilha superior direita na direção da parte de trás da tampa. Isto libertará a proteção contra salpicos, permitindo-lhe retirá-la.



Instalar a proteção contra salpicos

Para instalar, insira a proteção contra salpicos de modo a que as ranhuras no anel da proteção contra salpicos coincidam com as do entalhe do anel da proteção térmica fixa à direita. Em seguida, empurre suavemente a proteção contra salpicos para cima até encaixar na patilha do lado esquerdo.



TECNOLOGIA GRILL CONTROL

Quando utilizar a função Grill (Grelhar), é necessário selecionar a definição de temperatura da placa de grelhados. Seguem-se os níveis de temperatura recomendados para ingredientes comuns.

LO (Baixa) (200 °C)	MED (Média) (240 °C)	HI (Alta) (260 °C)	MAX (Máxima) (até 265 °C)
• Bacon • Salsichas • Quando usar molho de barbecue espesso	• Carnes congeladas • Carnes marinadas/salteadas	• Bifes • Frango • Hambúrgues • Kebabs de carne	• Vegetais • Fruta • Pizzas • Marisco fresco/congelado • Kebabs de vegetais

NOTA: Para reduzir o fumo, recomendamos a utilização de óleo de canola, de coco refinado, de abacate, de legumes ou de colza em vez de azeite. Aquecer o óleo para além do seu ponto de fumo pode transmitir aos alimentos um sabor acre e queimado.

NOTA: O aparelho pode produzir fumo ao cozinhar ingredientes numa definição mais quente do que a recomendada. Para ver mais tabelas de cozedura, consulte o seu Guia de Inspiração ou visite ninjakitchen.eu.

Mudar para Grill (Grelhar) depois de utilizar outra função

Se o aparelho já estiver quente devido à utilização de uma função diferente, a indicação “ADD FOOD” (Adicionar alimentos) poderá aparecer imediatamente no ecrã. Recomendamos que deixe a placa de grelhados aquecer durante pelo menos 6 minutos antes de colocar os ingredientes.

Grelhar por lotes

Quando grelhar mais do que duas doses consecutivas de alimentos, recomenda-se que escoe a gordura/óleo do recipiente de cozedura amovível. É ALTAMENTE recomendada a limpeza da proteção contra salpicos entre utilizações. Isto ajudará a evitar que a gordura queime e produza fumo.

Se não pretender que a unidade aqueça previamente, prima o botão PREHEAT (Pré-aquecimento).

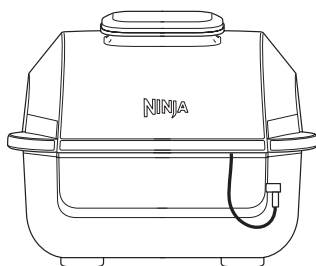
UTILIZAÇÃO DO TERMÓMETRO FOODI SMART

IMPORTANTE: NÃO coloque as mãos perto do cabo do termómetro Foodi Smart quando este estiver a ser utilizado para evitar queimaduras

Antes da primeira utilização

Certifique-se de que a ficha do termómetro está livre de quaisquer resíduos e de que o cabo não tem nós antes de o ligar à ficha.

- 1 Desenrole o cabo do compartimento de armazenamento magnético para retirar o termómetro.
- 2 Ligue o termómetro à tomada do lado direito do painel de controlo. Empurre firmemente a ficha até estar completamente inserida na tomada. Volte a colocar o compartimento de armazenamento na lateral do aparelho.
- 3 Assim que o termómetro for ligado à tomada, será ativado e as opções PRESET (Predefinição) e MANUAL ficarão iluminadas. Selecione a função de cozedura desejada pressionando FUNCTION (Função) e a temperatura de cozedura.



- 4 Prima o botão do termómetro (⊖) para iluminar totalmente a função PRESET (Predefinição) e utilize as setas à direita do visor para selecionar o tipo de alimento pretendido e as setas à esquerda do visor para definir o ponto de cozedura interno do alimento (Mal passado a Bem passado).

NOTA: Não é necessário definir um tempo de cozedura, uma vez que o aparelho desligará automaticamente a resistência e alertará quando os alimentos tiverem terminado de cozinhar.



Para utilizar a função MANUAL em vez de PRESET (Predefinição), prima o botão do termómetro (⊖) novamente para mudar para MANUAL. Utilize as temperaturas internas de cozedura recomendadas abaixo:

TIPO DE ALIMENTO:	DEFINIR O PONTO DE COZEDURA PARA:
Peixe	Médio (55 °C)
	Entre meio passado e bem passado (60 °C)
	Bem passado (65 °C)
Frango/Peru	Bem passado (75 °C)
Porco	Médio (55 °C)
	Entre meio passado e bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)
Vaca/Borrego	Mal passado (50 °C)
	Entre meio passado e mal passado (55 °C)
	Médio (60 °C)
	Entre meio passado e bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)

NOTA: Consulte a entidade responsável pelas normas alimentares do seu país para obter as temperaturas recomendadas de segurança alimentar.

NOTA: As temperaturas de resultado predefinidas para a CARNE DE VACA/BORREGO são inferiores às recomendações normais, uma vez que a unidade irá efetuar uma cozedura de até mais 5-10 °C.

- 5 Coloque no aparelho os acessórios necessários (exceto o termómetro) para a função de cozedura selecionada e feche a tampa. Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento.

- 6 Enquanto o aparelho estiver a pré-aquecer, introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa do pedaço de proteína. **Consulte o gráfico na página adjacente para obter instruções adicionais sobre a colocação do termómetro.**
- 7 Quando o aparelho tiver pré-aquecido e "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) aparecer no ecrã, abra a tampa, coloque o alimento com o termómetro introduzido na unidade e feche a tampa sobre o cabo do termómetro.
- 8 A barra de progressão na parte superior do visor irá acompanhar as fases de cozedura. Começa a piscar no ponto de cozedura mais baixo e avança até ao ponto de cozedura definido.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

NOTA: Quando utilizar as funções Roast (Assar) e Grill (Grelhar), o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação FLIP (Virar). A viragem é opcional, mas recomendada.

- 9 O aparelho parará automaticamente quando estiver quase a atingir o ponto de cozedura pretendido, uma vez que tem em conta a cozedura de transição, e a mensagem "GET FOOD" (Retire os alimentos) será apresentada no ecrã.

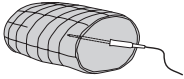
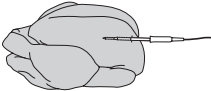


- 10 Transfira o pedaço de proteína para um tabuleiro enquanto "REST (Repousar)" aparece no ecrã. O termómetro não precisa de continuar inserido. A proteína continuará a cozedura de transição até atingir o ponto de cozedura definido, o que demorará cerca de 3-5 minutos. Este é um passo importante pois, se não deixar repousar, isso poderá resultar num prato menos cozinhado do que deveria. Os tempos de cozedura de transição podem variar de acordo com o tipo, o corte e o tamanho da proteína.

NOTA: Para verificar a temperatura interna de outros pedaços de proteína, prima e segure o botão o termómetro e introduza o mesmo em cada pedaço de carne.

NOTA: O termómetro estará QUENTE. Utilize luvas de forno ou pinças para retirar o termómetro da proteína.

COMO INTRODUZIR CORRETAMENTE O TERMÓMETRO

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCAÇÃO	CORRETO	INCORRETO
Bifes Costeletas de porco Costeletas de borrego Peitos de frango Hambúrgueres Lombos de vaca Filetes de peixe	• Introduza o termómetro horizontalmente no centro da parte mais espessa da carne. • Certifique-se de que o termómetro está próximo do osso (mas sem tocar) e afastado de qualquer gordura ou cartilagem. • Certifique-se de que a ponta do termómetro é introduzida exatamente no centro da carne e não inclinada na direção do fundo ou do topo. NOTA: A parte mais espessa da peça pode não ser o centro. É importante que a extremidade do termómetro atinja esta área para sejam alcançados os resultados desejados.	 	 
Frango inteiro	• Insira o termómetro horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralelamente ao osso, mas sem tocar nele. • Certifique-se de que a ponta chega ao centro da parte mais espessa do peito e que não passa completamente através do peito para a cavidade.		

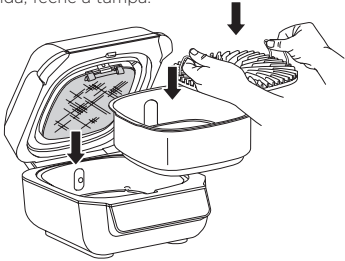
NOTA: NÃO use o termómetro com proteínas congeladas ou para cortes de carne com menos de 2,5 cm de espessura.

FUNÇÕES DE COZEDURA

Ligue o aparelho e pressione o botão de alimentação para o ligar.

Grelhar

- 1 Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Em seguida, coloque a placa de grelhados grelha por prato no recipiente de cozedura com as pegas viradas para cima. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



- 2 Prima o botão GRILL (Grelhar). Será apresentada a temperatura predefinida. Use o conjunto de setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura até ao nível MAX (Máximo).
- 3 Se utilizar o termómetro Foodi® Smart, consulte a secção "Utilização do Termómetro Foodi Smart". Se não estiver a utilizar o termómetro, utilize o conjunto de setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto, até 30 minutos.
- 4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. A barra de progresso começará a acender. O aparelho demorará cerca de 10 minutos a fazer o pré-aquecimento.
- 5 Quando o pré-aquecimento terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação ADD FOOD (Adicionar alimentos) no visor.

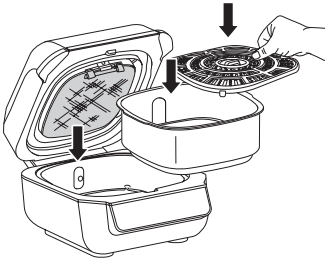
NOTA: Se o seu modelo dispõe de um termómetro de cozedura e deseja utilizá-lo para verificar o estado interno dos alimentos, prima o botão do termómetro durante 2 segundos e a temperatura interna dos alimentos aparecerá no ecrã. Prima e mantenha premido o botão novamente para sair do modo.

- 6 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelhados. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente
- 7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim).

NOTA: Para cozinhar por lotes, consulte as instruções na página 8.

Fritar a ar

- 1 Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Coloque a placa de tostagem no recipiente de cozedura. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



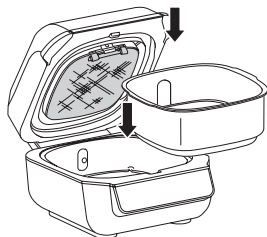
- 2 Prima o botão AIR FRY (Fritar a ar). Será apresentada a temperatura predefinida. Use o conjunto de setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura até 200 °C.
- 3 Se utilizar o termómetro Foodi Smart, consulte a secção "Utilização do Termómetro Foodi Smart". Se não estiver a utilizar o termómetro, utilize o conjunto de setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto, até 1 hora.
- 4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. A barra de progresso começará a acender. O aparelho demorará cerca de 3 minutos a fazer o pré-aquecimento.
- 5 Quando o pré-aquecimento terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) no visor.

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão SKIP PREHEAT (Saltar o pré-aquecimento). Surgirá no visor a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos). Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

- Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.
- Quando abrir a tampa, o aparelho interromperá o funcionamento. Utilize uma pinça com ponta de silicone para misturar os alimentos na placa de tostagem. Quando terminar, feche a tampa e a cozedura recomeçará automaticamente.
- Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim).

Assar

- Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



- Prima o botão ROAST (Assar). Será apresentada a temperatura predefinida. Use o conjunto de setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura até 220 °C.

NOTA: Converta as receitas de forno tradicionais reduzindo a temperatura em 20 °C. Verifique frequentemente os alimentos para evitar que fiquem demasiado cozinhados.

- Se utilizar o termómetro Foodi Smart, consulte a secção "Utilização do Termómetro Foodi Smart". Se não estiver a utilizar o termómetro, utilize o conjunto de setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto, até 1 hora e incrementos de 5 minutos, de 1 a 4 horas.
- Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. A barra de progresso começará a acender. O aparelho demorará cerca de 3 minutos a fazer o pré-aquecimento.

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão SKIP PREHEAT (Saltar o pré-aquecimento). Surgirá no visor a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos). Abra a tampa e coloque os ingredientes no recipiente de cozedura. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

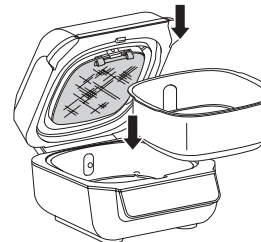
- Quando o pré-aquecimento terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) no visor.
- Abra a tampa e coloque os ingredientes no recipiente. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

NOTA: Se pretender verificar o ponto de cozedura dos seus alimentos, prima o botão do termómetro  durante 2 segundos e a temperatura interna dos mesmos aparecerá no ecrã. Prima e mantenha premido o botão novamente para sair do modo.

- Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim).

Fazer bolos

- Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe da panela alinhado com a saliência da unidade principal. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



- Prima o botão BAKE (Fazer bolos). Será apresentada a temperatura predefinida. Use o conjunto de setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura até 200 °C.

NOTA: Converta as receitas de forno tradicionais reduzindo a temperatura em 20 °C. Verifique frequentemente os alimentos para evitar que fiquem demasiado cozinhados.

- Se utilizar o termómetro Foodi® Smart, consulte a secção "Utilização do Termómetro Foodi Smart". Se não estiver a utilizar o termómetro, utilize o conjunto de setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto, até 1 hora e em incrementos de 5 minutos, de 1 a 2 horas.
- Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. A barra de progresso começará a acender. O aparelho demorará cerca de 3 minutos a fazer o pré-aquecimento.

NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão SKIP PREHEAT (Saltar o pré-aquecimento). Surgirá no visor a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos). Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

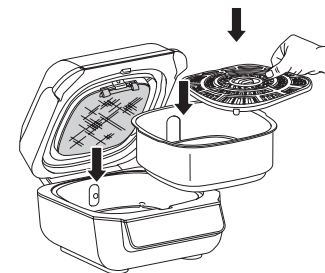
- Quando o pré-aquecimento terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) no visor.
- Abra a tampa e adicione os ingredientes no recipiente de cozedura ou coloque a forma diretamente no mesmo e feche a tampa para começar a cozinhar. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

NOTA: Se pretender utilizar o termómetro para verificar o ponto de cozedura interno dos alimentos, prima o botão do termómetro  durante 2 segundos e a temperatura interna dos alimentos aparecerá no ecrã. Prima e mantenha premido o botão novamente para sair do modo.

- Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim).

Desidratar

- Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe da panela alinhado com a saliência da unidade principal. Coloque uma única camada de ingredientes no recipiente de cozedura. Depois, coloque a placa de tostagem no recipiente por cima dos ingredientes e adicione outra camada de ingredientes à placa. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



- Prima o botão DEHYDRATE (DESIDRATAR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use o conjunto de setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura até 90 °C.
- Use as setas à direita do visor para ajustar o tempo de desidratação, em incrementos de 15 minutos, até 12 horas.
- Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar. (O aparelho não faz pré-aquecimento no modo de Desidratar.)
- Quando o tempo de desidratação tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "END" (Fim) no visor.

LIMPEZA DO SEU NINJA FOODI

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de limpar.

- Desligue o aparelho da tomada de corrente antes de o limpar. Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- O recipiente de cozedura, a grelha, a placa de tostagem, a proteção contra salpicos, a escova de limpeza e quaisquer outros acessórios incluídos podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o termómetro. **NÃO coloque o termómetro na máquina de lavar louça.**
- Se lavar à mão, recomendamos que utilize a escova de limpeza incluída para ajudar a lavar as peças. Utilize a extremidade oposta da escova de limpeza como raspador para ajudar a libertar molhos agarrados ou queijo. Seque todas as peças ao ar ou com um pano depois de lavar à mão.

NOTA: NÃO utilize detergente líquido sobre ou perto da ficha do termómetro. Recomendamos a utilização de ar comprimido ou de um cotonete para evitar danificar a ficha.

- Se houver resíduos de alimentos ou gordura agarrados à placa de grelhar, à proteção contra salpicos ou a qualquer outra peça amovível, mergulhe em água morna com detergente antes da limpeza.
- Limpe a proteção contra salpicos após cada utilização. Deixar a proteção contra salpicos mergulhada durante a noite ajudará a suavizar a gordura agarrada. Depois de mergulhar, utilize a escova de limpeza para remover a gordura da estrutura em aço inoxidável e das patilhas frontais.
- Limpe profundamente a proteção contra salpicos colocando-a numa panela com água e fervendo-a durante 10 minutos. Depois, enxague com água à temperatura ambiente e deixe secar completamente.
- O termómetro Foodi Smart e o suporte são laváveis à mão apenas com um pano húmido. Nunca coloque a unidade ou o termómetro na máquina de lavar louça nem os submerja em qualquer tipo de líquido.

NOTA: NUNCA utilize ferramentas ou produtos de limpeza abrasivos. **NUNCA** mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido.

SUGESTÃO DE ARMAZENAMENTO: Ao empilhar os seus acessórios com revestimento para os guardar, coloque um pano ou papel de cozinha entre cada peça de modo a proteger as superfícies com revestimento.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- **É apresentada a indicação “Add Food” (Adicionar alimentos) no visor do painel de controlo.**
O aparelho concluiu o pré-aquecimento e chegou a altura de adicionar os seus ingredientes.
- **Aparece no visor do painel de controlo a indicação “Shut Lid” (Fechar a tampa).**
A tampa está aberta e tem de estar fechada para que a função selecionada inicie.
- **Aparece “Plug In” (Ligar) no visor do painel de controlo.**
O termómetro não está ligado à tomada no lado direito do painel de controlo. Ligue o termómetro à tomada antes de prosseguir. Pressione o termómetro até ouvir um clique.
- **Aparece no visor do painel de controlo a indicação “PRBE ERR” (Erro na sonda).**
Isto significa que o aparelho excedeu o tempo antes de os alimentos atingirem a temperatura interna definida. Como proteção para o aparelho, só pode funcionar durante determinados períodos de tempo a temperaturas específicas.
- **Surge no visor do painel de controlo a indicação “E”.**
O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número +44 (0) 800 862 0453. Para o ajudarmos melhor, registre o seu produto online em ninjakitchen.eu/register-guarantee e tenha o produto consigo quando telefonar.
- **Por que motivo os meus alimentos estão demasiado cozinhados ou mal cozinhados, apesar de ter utilizado o termómetro?**
É importante inserir o termómetro no sentido do comprimento na parte mais grossa do ingrediente para obter a leitura mais precisa. Certifique-se de que deixa os alimentos repousar durante 3 a 5 minutos para concluir a cozedura. Para mais informações, consulte a secção “Utilização do termómetro Foodi® Smart”.
- **Por que razão a barra de progresso de pré-aquecimento não começa desde o início?**
Se o aparelho já estiver quente devido a uma utilização anterior, não necessitará de todo o tempo de pré-aquecimento.
- **Posso cancelar ou substituir o pré-aquecimento?**
O pré-aquecimento é altamente recomendado para melhores resultados, mas pode ignorá-lo selecionando o botão PREHEAT (Pré-aquecimento) depois de premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar).
- **Devo adicionar os ingredientes antes ou depois do pré-aquecimento?**
Para obter os melhores resultados, deixe o aparelho pré-aquecer antes de adicionar os ingredientes.
- **Porque é que o meu aparelho emite fumo?**
Ao utilizar a função Grelhador, selecione sempre a definição de temperatura recomendada. As definições recomendadas podem ser encontradas no Guia de Inspiração. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está instalada.
- **Como posso colocar o aparelho em pausa para poder verificar os meus alimentos?**
Quando a tampa é aberta durante uma função de cozedura, o aparelho para automaticamente.
- **O punho do termómetro derrete se tocar na grelha quente?**
Não, a pega é feita de um silicone para altas temperaturas, capaz de lidar com as altas temperaturas do Ninja® Foodi® Air Grill Max.
- **Os meus alimentos estão queimados.**
Não adicione alimentos até que o tempo de pré-aquecimento recomendado esteja concluído. Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar para evitar que cozam em excesso.
- **Por que razão o aparelho tem uma escala de 1 a 9 para a Predefinição de carne de vaca?**
A perceção do aspeto de um resultado interno específico difere de pessoa para pessoa e até de restaurante para restaurante. A escala de 1 a 9 oferece uma vasta gama de opções para cada nível de cozedura para que possa personalizar ao seu gosto.

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite ninjakitchen.eu

REGISTO DO PRODUTO

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto na Europa, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus “direitos legais”). Pode exigir o cumprimento destes direitos legais perante o seu revendedor. Contudo, na Ninja, estamos tão confiantes quanto à qualidade dos nossos produtos (os “Produtos”) que lhe oferecemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias — os seus direitos legais de comprador não são afetados.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das garantias emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) (“nós”, “nosso” ou “nos”). Não afetam os seus direitos legais ou as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com este. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

Garantias Ninja®

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho tem de trabalhar corretamente, o máximo de tempo possível. A garantia que o acompanha é um aspeto importante a considerar e reflete a confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

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

- Modelo n.º
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A impossibilidade de apresentação de um recibo válido anulará a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo sugestões, conselho e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e os seus lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite www.ninjakitchen.eu

Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia durante dois anos.

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição (a critério da Ninja) do seu Produto, incluindo todas as peças e mão de obra em caso de qualquer defeito de fabrico, materiais e acabamentos (incluindo custos de transporte e envio). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, má utilização, negligência, operação descuidada ou um manuseamento do aparelho de cozinha que não esteja de acordo com o Manual de Instruções Ninja® fornecido com a sua máquina.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças que não foram montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja® genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja®).
- Reparações ou alterações efetuadas por outras partes que não a Ninja ou os seus agentes, a menos que possa demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por outras partes não estão relacionadas com o defeito para o qual está a invocar a garantia.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes Ninja, peças de reposição e acessórios para todos os aparelhos Ninja em www.ninjakitchen.eu

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante. No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.



REKISTERÖI OSTOKSESI



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240 V- 50-60 Hz

Teho: 1 760 W



VINKKI: Malli- ja sarjanumerot löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei pidä hävittää kotitalousjätteen mukana. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite on kierrätettävä vastuullisesti kestävän materiaaliressurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätettäisiin ympäristölle turvallisella tavalla.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN SISÄTILOISSA • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisien, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

VAROITUS

- 1 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
- 2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 3 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 4 Tulipalon vaaran välttämiseksi **ÄLÄ** aseta laitetta keittolevylle tai kuumien pintojen päälle.
- 5 **ÄLÄ** laita laitetta kuumaan uuniin.
- 6 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuviissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 7 Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 8 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 9 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15,25 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 10 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuisivat tai sotkeutuisivat johtoon tai että joku kompastuisi siihen.
- 11 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen.
- 12 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 13 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella sijaitsevaa pistorasia.
- 14 **ÄLÄ** aseta laitetta siten, että johto roikkuu pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- 15 Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan valtuuttamia. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vamman.
- 16 Ennen lisävarusteen laittamista keittimeen varmista, että se on puhdas ja kuiva.
- 17 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos irrotettava kattila ja roiskesuoja eivät ole paikallaan.
- 18 Varmista **AINA**, että kansi on täysin suljettu ennen käyttöä.
- 19 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 20 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kysymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 21 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen käyttäen sen kahvoja ja nuppeja.
- 22 **ÄLÄ** koskaan koske varusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Grillilevy ja rapeutuslevy kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta varustetta ottaessasi sitä laitteesta. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkähäväisen apuvälineen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.
- 23 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppoaistamiseen.
- 24 Foodi-älypaistomittari **EI** korvaa ulkoista paistomittaria.
- 25 Välttääksesi mahdollisen sairastumisen tarkista **AINA** ulkoisella paistomittarilla, että ruoka kypsentyi suositusten mukaisiin lämpötiloihin.
- 26 Jos rasva syttyy palamaan tai tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN SISÄTILOISSA • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- 27** Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 28** Irrota laite virtalähteestä kytkemällä laite off-asentoon (pois päältä) ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta.
- 29** Anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien kiinnittämistä tai irrottamista ja varastoon viemistä.
- 30** **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.

- 31** Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
- 32** Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
- 33** **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen, kuumaan uuniin tai keittolevyille.
- 34** Laitteita ei ole tarkoitettu käyttöön ulkoisten ajastimien tai erillisten kauko-ohjainjärjestelmien kanssa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



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



Varmista, että varot kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.



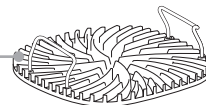
Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.



Älä upota veteen.

OSAT

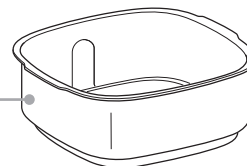
Keraaminen, pinnoitettu grillilevy



Keraaminen, pinnoitettu rapeutuslevy



Keraaminen, pinnoitettu kattila



Kansi

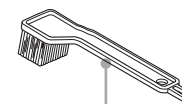
Irrotettava roiskesuoja

Pääyksikkö (virtajohto ei näy kuvassa)

Ilmanottoaukko

Ilmaliitäntä

Rasvankerääjä



Puhdistusharja ja kaavin



Foodi-älypaistomittari



Paistomittarin säilytyspaikka

Ohjauspaneeli

HUOMAUTUS: Muita lisävarusteita voi ostaa osoitteesta najakitchen.eu.

TOIMINNOT

GRILL (grillaus): Grillaa sisätiloissa ja saa tasainen ruskistus, grillausjäljet ja grillauksen maku.

AIR Fry (ilmafriteeraus): Rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman.

BAKE (paisto): Kakut, herkut, jälkiruoat ja paljon muuta.

ROAST (paahto) Mureuta lihaa, paahda vihanneksia ja paljon muuta.

DEHYDRATE (kuivaus): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

KÄYTTÖPAINIKKEET

☺ VIRTApainike: Kun laite on kytketty pistorasiaan, paina virtapainiketta ☺ kytkeäksesi virta laitteeseen. Sen painaminen kypsennyksen aikana pysäyttää meneillään olevan kypsennystoiminnon ja kytkee laitteen pois päältä.

FUNCTION (toiminto): Paina selataksesi ja valitaksesi toimintoja.

HUOMAUTUS: Käytä lämpötilan tai ajan säätämiseen ylä- ja alanuolia kypsennyksen aikana. Laite ottaa sitten nämä asetukset käyttöön.

Vasemmanpuoleiset nuolet: Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ☺ ja alanuolia ☹ kypsennyslämpötilan säätämiseen missä tahansa toiminnossa tai joissakin malleissa halutun sisäisen kypsyyden asettamiseen PRESET (esiasetus)- ja MANUAL (manuaalinen) -painikkeita käytettäessä.

Oikeanpuoleiset nuolet: Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ☺ ja alanuolia ☹ kypsennysajan säätämiseen ja joissakin malleissa ruokatyyppin asettamiseen PRESET-asetusta käytettäessä.

MANUAALISET asetukset: Paistomittari-painikkeen ☹ painaminen kaksi kertaa vaihtaa näytön, jolloin voit asettaa paistomittarin sisäisen kypsyyden manuaalisesti.

ESIASETUKSET: Vaihtaa näytön, jolloin voit asettaa paistomittarin, ruokatyyppin ja sisäisen kypsyyden.

START/STOP-painike (käynnistys/pysäytys): Kun olet valinnut lämpötilan ja ajan, aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

Valmiustila: Jos ohjauspaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttiin ja laite ei kypsennä, laite menee valmiustilaan ja ohjauspaneeli himmenee.

PREHEAT-asetus (esilämmitys): Jos laite esilämmittää, tämä näkyy näytön tilanneilmaisimesta. Jos haluat ohittaa esilämmityksen (ei suositella), paina ☺ -painiketta grillin ollessa edelleen esilämmitystilassa. ADD FOOD (lisää ruoka) näkyy näytössä.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

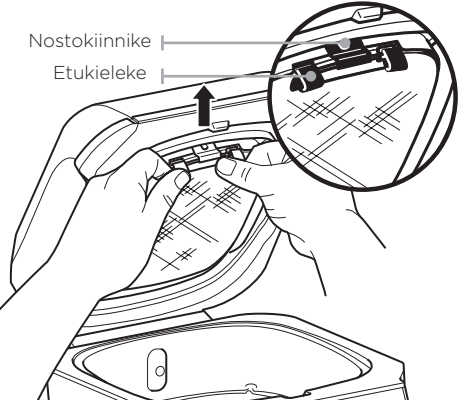
- 1 Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit.
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue nämä ohjeet huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin turvallisuusohjeisiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese grillilevy, roiskesuoja, rapeutuslevy, paistomittari, puhdistusharja ja kattila lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti.
- 4 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

ROISKESUOJA

Kannen alapuolella sijaitseva roiskesuoja auttaa pitämään lämmityselementin puhtaana. **Varmista AINA**, että roiskesuoja on asennettuna kypsennyksen aikana. Jos roiskesuoja ei käytetä, öljyä kerääntyy lämmityselementtiin, mikä voi aiheuttaa savuamista.

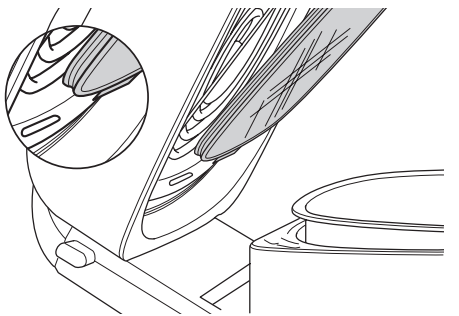
Roiskesuojan poistaminen

Poista roiskesuoja puhdistusta varten jokaisen käytön jälkeen. Kun roiskesuoja on jäähtynyt täysin, poista se työntämällä ylävasemmalla olevaa nuppia kannen takaosaan päin. Tämä vapauttaa roiskesuojan, jolloin voit poistaa sen.



Roiskesuojan asentaminen

Asenna roiskesuoja asettamalla se niin, että roiskesuojarenkaan urat vastaavat kiinteän lämpösuojarangan lovia oikealla. Työnnä sitten varoen roiskesuoja ylöspäin, kunnes se napsahtaa vasemmalla puolella olevaan kielekkeeseen.



GRILL CONTROL -TEKNOLOGIA

Grillaustoimintoa käyttäessäsi sinun on valittava grillilevyn lämpötila-asetus. Alla on yleisten aineksien suosituslämpötiloja.

LO (matala) (200 °C)	MED (keskitaso) (240 °C)	HI (korkea) (260 °C)	MAX (maksimi) (enintään 265 °C)
• Pekoni • Makkarat • Kun käytät paksumaa BBQ-kastiketta	• Pakasteliha • Marinoitu liha / liha kastikkeessa	• Pihvit • Kana • Jauheli-hapit • Lihavar-taat	• Kasvikset • Hedelmät • Pitsa • Tuoreet/pakastetut merenelävät • Kasvisvar-taat

HUOMAUTUS: Savun vähentämiseksi suosittelemme rapsi-, kookos-, avokado-, kasvi-tai rypsiöljyn käyttöä oliiviöljyn sijaan. Öljyn kuumentaminen savupistettä kuumemmaksi saattaa antaa ruoalle palaneen, karvaan maun.

HUOMAUTUS: Laite saattaa tuottaa savua, jos aineksia kypsennetään suositeltua korkeammassa lämpötilassa. Katso lisää kypsennystaulukoita inspiraatio-oppaasta tai osoitteesta ninjakitchen.eu.

Grillauksen vaihtaminen toisen toiminnon käyttämisen jälkeen

Jos laite on jo lämmin toisen toiminnon jäljiltä, näytöllä saattaa näkyä välittömästi "ADD FOOD (lisää ruoka)". Suosittelemme, että annat grillilevyn lämmentä vähintään 6 minuuttia ennen kuin laitat sen päälle aineksia.

Grillaaminen erissä

Grillatessasi enemmän kuin kaksi ruokaerää on suositeltavaa tyhjentää rasva/öljy irrotettavasta kattilasta. Suosittelemme VAHVASTI, että roiskesuoja puhdistetaan käyttökertojen välillä. Tämä auttaa estämään rasvan palamista ja savuamista.

Jos haluat ohittaa esilämmitysprosessin, paina PREHEAT-painiketta.

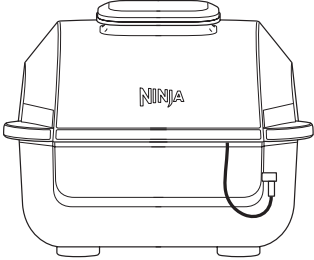
FOODI-ÄLYPAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Palovammojen ehkäisemiseksi käsiä EI SAA laittaa Foodi-älypaistomittarin johdon lähelle käytön aikana.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Varmista ennen liittimeen kytkemistä, että paistomittarin liitännässä ei ole jäämiä eikä johdossa ole solmuja.

- 1 Irrota paistomittari purkamalla johto magneettisesta säilytyslokerosta.
- 2 Kytke paistomittari ohjauspaneelin oikealla puolella olevaan liittimeen. Työnä pistoketta lujasti, kunnes se ei mene enää syvemmälle liitännään. Aseta säilytyslokerot takaisin laitteen sivulle.
- 3 Kun paistomittari on kytketty liitännään, se kytkee päälle ja sytyttää PRESET- ja MANUAL-mittaripainikkeet. Valitse haluttu kypsennystoiminto painamalla FUNCTION (toiminto) ja kypsennyslämpötila.



- 4 Paina paistomittari-painiketta (⊖) sytyttääksesi PRESET-esiasetuksen ja käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia valitaksesi halutun ruokatyyppin ja vasemmalla olevia nuolia asettaaksesi ruoan halutun sisäisen kypsyyden (väliillä rare - well done).

HUOMAUTUS: Kypsennysaikaa ei tarvitse asettaa, sillä laite kytkee lämmityselementin automaattisesti pois päältä ja hälyttää, kun ruoka on kypsä.



Jos haluat käyttää manuaalista MANUAL-toimintoa PRESET-esiasetuksen sijaan, paina paistomittari-painiketta (⊖) uudelleen vaihtaaksesi MANUAL-asetukseen. Käytä alla olevia suositeltuja sisälämpötiloja:

RUOKATYYPPI:	ASETA KYSYDEKSI:
Kala	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kana/kalkkuna	Well Done (75 °C)
Porsas	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nauta/lammas	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

HUOMAUTUS: Katso Yhdistyneen kuningaskunnan elintarvikestandardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

HUOMAUTUS: Asetetut NAUDAN-/LAMPAAANLIHAN kypsyydet ovat alhaisempia kuin normaalit suositukset, sillä ruoka jatkaa paistumista laitteessa 5-10 °C:ssa.

- 5 Aseta vaadittu varuste (pois lukien paistomittari) valittuun kypsennystoimintoon laitteeseen ja sulje kansi. Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta.

- 6 Kun laite esilämmittää, työnä paistomittari vaakasuojaan lihan paksuimman kohdan keskelle. **Katso viereisen sivun kaaviosta paistomittarin asettamisohjeita.**
- 7 Kun laite on esilämmitetty ja "ADD FOOD" näkyy näytöllä, avaa kansi, aseta ruoka laitteeseen paistomittari paikalleen asetettuna ja sulje kansi mittarin johdon päälle.
- 8 Näytön yläosassa oleva tilanneilmaisn seuraa kypsennyksen edistymistä. Ilmaisin vilkkuu alhaisimmalla kypsyydellä ja etenee sitten asetettuun kypsyyteen.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

HUOMAUTUS: Paahtoa ja grillausta käytettäessä laite piippaa ja näyttää FLIP (käännä). Kääntäminen ei ole pakollista, mutta sitä suositellaan.

- 9 Grilli pysähtyy automaattisesti, kun haluttu kypsyyden on melkein saavutettu, sillä se laskee jälkilämmöllä kypsennyksen vaikutuksen. Näytössä näkyy "GET FOOD" (ota ruoka).

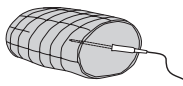
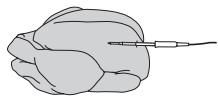


- 10 Siirrä proteiinituote lautaselle, kun näytössä näkyy "REST" (tauko). Paistomittarin voi jo poistaa lihasta. Liha kypsyy jälkilämmöllä asettamaasi kypsyyteen vielä noin 3-5 minuutin ajan. Tämä on tärkeä vaihe, sillä ellei ruoka lepää keittimessä, tulos ei välttämättä näytä niin kypsältä. Jälkilämmöllä kypsennyksen ajat vaihtelevat lihan tyypin, kappaleen ja koon mukaan.

HUOMAUTUS: Muiden lihapalojen sisälämpötilan voi tarkistaa painamalla pitkään paistomittari-painiketta ja työntämällä paistomittari jokaiseen lihanpalaan.

HUOMAUTUS: Paistomittari on KUUMA. Käytä uunikintaita tai pihtejä vetäessäsi paistomittarin lihasta.

PAISTOMITTARIN ASETTAMINEN OIKEIN

RUOKATYYPPI:	ASETUS	OIKEIN	VÄÄRIN
Pihvit Porsaankyljykset Lampaankyljykset Kananrinta Jauhelihafileet Sisäfilee Kalafilee	- Aseta paistomittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan. - Varmista, että lämpömittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa. - Varmista, että paistomittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinosti sen ylä- tai alaosaan kohti. HUOMAUTUS: Fileen paksuun kohta ei välttämättä ole keskellä. Halutun tuloksen saavuttamiseksi on tärkeää, että paistomittarin pää osuu paksuimpaan kohtaan.	 	 
Kokonainen kana	- Syötä paistomittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa, mutta sitä koskettamatta. - Varmista, että paistomittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon.		

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä paistomittaria pakastelihaan tai lihapaloihin, jotka ovat 2,5 cm ohuempia.

KYPSENNYSTOIMINNOT

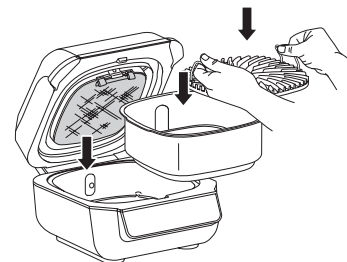
Kytke laite pistorasiaan ja käynnistä se painamalla virtapainiketta .

Grill (grillaus)

- Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Aseta sitten grillilevy.

ETSI JA KORVAA KAIKKIIN

ritilä levyille kattilaan kahvat ylöspäin. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



- Paina GRILL-painiketta (grillaus). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön enintään MAX-asetukselle (maksimi).
- Jos käytät Foodi®-älypaistomittaria, katso ohjeet kohdasta Foodi-älypaistomittarin käyttö. Jos et käytä paistomittaria, käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella 30 minuuttiin asti.
- Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmityksessä kestää noin 10 minuuttia.
- Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).

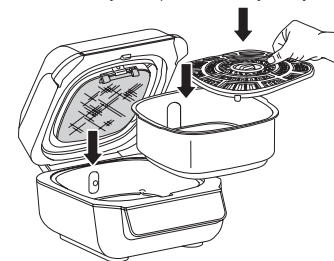
HUOMAUTUS: Jos mallissasi on paistomittari ja haluat käyttää sitä ruoan sisäisen kypsyyden tarkistamiseen, paina paistomittari-painiketta  kahden sekunnin ajan, niin ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä. Poistu tilasta painamalla painiketta uudelleen pitkään.

- Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevyille. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).

HUOMAUTUS: Jos kypsennät ruokaa erissä, katso ohjeet sivulta 8.

Air Fry (ilmafriteeraus):

- Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Aseta rapeutuslevy kattilaan. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



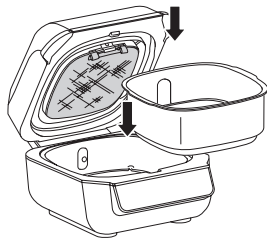
- Paina AIR FRY (ilmafriteeraus) -painiketta. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön enintään 200°C:seen.
- Jos käytät Foodi-älypaistomittaria, katso ohjeet kohdasta Foodi-älypaistomittarin käyttö. Jos et käytä paistomittaria, käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella yhteen tuntiin asti.
- Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmityksessä kestää noin 3 minuuttia.
- Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla SKIP PREHEAT -painiketta (ohita esilämmitys). "ADD FOOD" (lisää ruoka) ilmestyy näyttöön. Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuslevylle. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

- 6 Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuslevylle. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 7 Kun avaat kannen, laite keskeyttää toimintonsa. Käytä silikonikärkisiä pihtejä ruoan sekoittamiseen rapeutuslevyllä. Kun on valmista, sulje kansi, niin kypsennys jatkuu automaattisesti.
- 8 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).

Roast (paahto)

- 1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



- 2 Paina Roast (paahto) -painiketta. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön enintään 220°C:seen.

HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa tavallisissa uunissa käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 20 °C. Tarkista ruoan kypsytys usein ylikypsytymisen välttämiseksi.

- 3 Jos käytät Foodi-älypaistomittaria, katso ohjeet kohdasta Foodi-älypaistomittarin käyttö. Jos et käytä paistomittaria, käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella yhteen tuntiin asti ja 5 minuutin tarkkuudella 1-4 tuntiin asti.
- 4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmityksessä kestää noin 3 minuuttia.

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla SKIP PREHEAT -painiketta (ohita esilämmitys). "ADD FOOD" (lisää ruoka) ilmestyy näyttöön. Avaa kansi ja aseta ainekset kattilaan. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

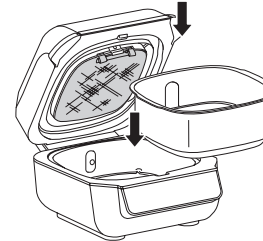
- 5 Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).
- 6 Avaa kansi ja aseta ainekset kattilaan. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Jos haluat tarkistaa ruoan sisäisen kypsyyden, paina paistomittari-painiketta (kahden sekunnin ajan, niin ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä. Poistu tilasta painamalla painiketta uudelleen pitkään.

- 7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).

Bake (paisto)

- 1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



- 2 Paina BAKE-painiketta (paisto). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön enintään 200°C:seen.

HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa tavallisissa uunissa käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 20 °C. Tarkista ruoan kypsytys usein ylikypsytymisen välttämiseksi.

- 3 Jos käytät Foodi®-älypaistomittaria, katso ohjeet kohdasta Foodi-älypaistomittarin käyttö. Jos et käytä paistomittaria, käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella yhteen tuntiin asti ja 5 minuutin tarkkuudella 1-2 tuntiin asti.
- 4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmitykseen menee noin 3 minuuttia.

HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla SKIP PREHEAT -painiketta (ohita esilämmitys). "ADD FOOD" (lisää ruoka) ilmestyy näyttöön. Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuslevylle. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

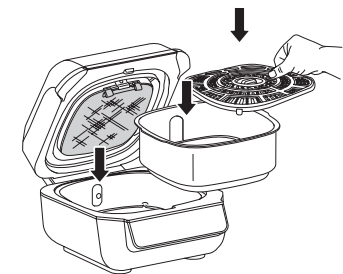
- 5 Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).
- 6 Avaa kansi ja lisää ainekset kattilaan tai aseta paistopannu suoraan kattilaan ja sulje kansi kypsennyksen aloittamiseksi. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Jos haluat käyttää paistomittaria ruoan sisäisen kypsyyden tarkistamiseen, paina paistomittari-painiketta (kahden sekunnin ajan, niin ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä. Poistu tilasta painamalla painiketta uudelleen pitkään.

- 7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).

Dehydrate (kuivaus)

- 1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Aseta rapeutuslevy kattilaan aineiden päälle ja lisää levyille yksi kerros aineksia. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



- 2 Paina DEHYDRATE-painiketta (kuivaus). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön enintään 90°C:seen.
- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kuivausajan säätöön 15 minuutin tarkkuudella enintään 12 tuntiin.
- 4 Aloita painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). (Laite ei esilämmitä kuivaustilassa).
- 5 Kun kuivausaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).

NINJA FOODI -GRILLIN PUHDISTAMINEN

Laite tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistusta.

- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta. Jätä kansi auki ruoan poistamisen jälkeen nopeuttaaksesi laitteen jäähtymistä.
- Kattila, grilliritalä, rapeutuslevy, roiskesuoja, puhdistusharja ja muut mukana tulevat varusteet paistomittaria lukuun ottamatta voi pestä astianpesukoneessa. **Paistomittaria EI SAA laittaa astianpesukoneeseen.**
- Jos peset ne käsin, käytä puhdistusharjaa osien puhdistamiseen. Käytä puhdistusharjan vastakkaista päätä kaapimena kiinni jäähdytävien kastikkeiden tai juuston poistamisessa. Anna kaikkien osien kuivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä nestemäistä pesuainetta paistomittarin liittimen läheisyydessä. Suosittelemme paineilman tai vanupuikon käyttöä pistorasian vahingoittumisen estämiseksi.

SÄILYTYSVINKKI: Kun pinoat pinnoitettuja osia säilytykseen, aseta talouspaperin pala jokaisen osan väliin pintojen suojaamiseksi.

- Jos ruokajäämiä tai rasvaa jäähdyttää kiinni grilliritalään tai muuhun irrotettavaan osaan, liota sitä saippuavedessä ennen puhdistusta.
- Puhdista roiskesuoja jokaisen käytön jälkeen. Roiskesuojan liottaminen yön yli saattaa auttaa pehmentämään siihen paistunutta rasvaa. Liottamisen jälkeen poista rasva teräsrungosta ja etukielekkeistä puhdistusharjalla.
- Syväpuhdistus roiskesuoja asetamalla se kattilalliseen vettä ja keittämällä sitä 10 minuutin ajan. Huuhtelee se sitten huoneenlämpöisellä vedellä ja anna kuivua täysin.
- Foodi-älypaistomittari ja sen pidike tulee puhdistaa käsin kostealla liinalla. Älä koskaan laita laitetta tai paistomittaria astianpesukoneeseen tai upota niitä minkäänlaiseen nesteeseen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita. **ÄLÄ KOSKAAN** upota pääyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.

VIANMÄÄRITYS

- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti ”Add Food” (lisää ruoka).**
Laite on suorittanut esilämmityksen, ja nyt on aika lisätä ainekset.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti ”Shut lid” (sulje kansi).**
Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti ”Plug In” (kytke).**
Paistomittaria ei ole kytketty ohjauspaneelin oikealla puolella olevaan liittimeen. Kytke paistomittari ennen kuin jatkat. Paina paistomittaria, kunnes kuulet napsauksen.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti ”PRBE ERR” (mittarivirhe).**
Tämä tarkoittaa, että laite aikakatkaistiin ennen kuin ruoka saavutti asetetun sisälämpötilan. Laitteen suojaamiseksi sitä voidaan käyttää vain tietyn ajanjakson ajan tietyissä lämpötiloissa.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy ”E”-kirjain.**
Laite ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon +44 (0) 800 862 0453. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi osoitteessa najakitchen.eu/register-guarantee ja pidä tuote käden ulottuvilla soittaessasi.
- **Miksi ruokani on yli- tai alikypsennettyä, vaikka käytinkin paistomittaria?**
On tärkeää asettaa paistomittari pituussuunnassa aineksen paksuimpaan kohtaan mahdollisimman tarkan lukeman saamiseksi. Varmista, että ruoka voi seistä 3–5 minuutin ajan kypsyykseen valmiiksi. Lisätietoja saat kohdasta Foodi®-älypaistomittarin käyttö.
- **Miksi esilämmityksen tilanneilmaisin ei aloita alusta?**
Kun yksikkö on lämmin aiemmasta käytöstä, se ei tarvitse esilämmitysaikaa täysimittaisena.
- **Voinko peruuttaa tai ohittaa esilämmityksen?**
Suosittelemme esilämmitystä parhaiden tulosten saavuttamiseksi. Esilämmitys voidaan ohittaa valitsemalla PREHEAT-painike sen jälkeen, kun painoit START/STOP-painiketta.
- **Lisääkö ainekset ennen esilämmitystä vai sen jälkeen?**
On suositeltavaa antaa laitteen esilämmitä ennen aineiden lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.
- **Miksi laite savuaa?**
Grillaustoimintoa käytettäessä valitse aina suositeltu lämpötila-asetus. Suositellut asetukset löydät inspiraatio-oppaasta. Varmista, että roiskesuoja on asennettu paikoilleen.
- **Kuinka pysäytän laitteen, jotta voin tarkistaa ruoan?**
Kun kansi avataan kypsennystoiminnon aikana, laitteen toiminta pysähtyy automaattisesti.
- **Sulaako paistomittari, jos se koskettaa kuumaa grilliritalää?**
Ei, sillä paistomittarin kahva on tehty korkean lämpötilan silikonista, joka kestää Ninja® Foodi® -grillin korkeat lämpötilat.
- **Ruokani on palanut.**
Älä lisää ruokaa ennen kuin esilämmitys on valmis. Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkaillet tilannetta ruoan kypsyyssä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsytymisen välttämiseksi.
- **Miksi laitteessa on asteikko 1–9 naudanlihan esiasetusta varten?**
Näkemykset siitä, miltä tietyissä kypsyyssasteissa valmistettu ruoka näyttää, vaihtelevat henkilöittäin ja jopa ravintoloittain. Asteikko välillä 1 ja 9 tarjoaa laajan valikoiman vaihtoehtoja kuhunkin kypsyyssastoon, jolloin voit räätälöidä kypsyyden mieltymystesi mukaisesti.

VARAOSAT

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

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Euroopassa kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana.

Jäljempänä esitetyissä ehdoissa kuvataan takuidemme edellytykset ja laajuus. Takuut myöntää SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) ("me", "meidän", "meille" jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja*-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostopäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu.

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluamme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaaivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäksi kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaalia kulumista
- vahinkojen aiheuttamia vaurioita, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon, väärinkäytön, laiminlyöntien, varomattoman käytön tai laitteen mukana toimitetun Ninja*-käyttöoppaan vastaisen käsittelyn aiheuttamia vikoja
- keittiölaitteen käyttöä muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttöä, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja*-varaosien ja -varusteiden käyttöä
- virheellistä asennusta (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja*)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemiä korjauksia tai muutoksia, ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien hyödynnät takuuta.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittelemiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu.

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei kuitenkaan vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.



REGISTRERA DITT KÖP



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA DATA

Spänning: 220-240 V- 50-60 Hz

Effekt: 1 760 W



TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.



Denna märkning anger att produkten inte får bortskaffas med annat hushållsavfall. För att förhindra miljöbelastning eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska den återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK INOMHUS • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

För att minska risken för personskador, brand, elektriska stötar eller materiella skador måste grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande numrerade varningar och efterföljande instruktioner. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet

⚠ VARNING

- 1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial omhändertas direkt efter uppackning.
- 2 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller saknar erfarenhet och kunskap, och som har fått instruktioner om säker användning av produkten och förstår möjliga risker och faror.
- 3 Förvara apparat och nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 4 För att minska brandrisken ska apparaten **INTE** placeras på en spishåll eller en het yta.
- 5 Ska **INTE** placeras i en varm ugn.
- 6 Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 7 Se till att ytan är jämn, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva vid användning.
- 8 Se **ALLTID** till att apparaten är korrekt monterad före användning.
- 9 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.
- 10 Använd **INTE** förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn tar tag eller trasslar in sig och för att minska risken för att någon snubblar över den.
- 11 För att undvika elstötar får sladd, kontakter eller huvudenhet **INTE** sänkas ned i vatten eller annan vätska.
- 12 Använd **INTE** apparaten om sladden eller stickkontakten har skadats. Kontrollera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundtjänst.
- 13 Använd **ALDRIG** uttag under bänkskivan.
- 14 Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor och placera heller inte apparaten där.
- 15 Använd endast tillbehör som rekommenderas, medföljer apparaten eller är godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.
- 16 Tillbehör som placeras i spisen måste vara rena och torra.
- 17 Använd **INTE** apparaten om den avtagbara grytan eller stänkskyddet inte sitter på plats.
- 18 Se **ALLTID** till att locket är helt stängt innan du använder apparaten.
- 19 Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 20 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen 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.
- 21 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Använd **ALLTID** skyddande grytlappar eller isolerande grytvantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.
- 22 Vidrör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning. Grillplattan och krispningsplattan blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar korgen eller plattan från apparaten. Var **ALLTID** försiktig vid hantering av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Användning av redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande ughandskar rekommenderas.
- 23 Använd **INTE** apparaten för fritering.
- 24 Foodi Smart-termometern ersätter **INTE** en extern matlagningstermometer.
- 25 För att förhindra eventuell sjukdom, kontrollera **ALLTID** tillagningstemperaturen med en matlagningstermometer.
- 26 Dra omedelbart ur stickkontakten om fett fattar eld eller apparaten avger svart rök. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK INOMHUS • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

- 27** Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 28** Stäng av apparaten genom att välja "off"-läget, och dra därefter ur stickkontakten efter avslutad användning och före rengöring.
- 29** Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.
- 30** Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.
- 31** Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
- 32** Iaktta extrem försiktighet när du flyttar på en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor.
- 33** Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en uppvärmd ugn eller på en kokplatta.
- 34** Apparater är inte avsedda att användas med en extern timer eller ett separat system för fjärrkontroll.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



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



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansemlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.



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



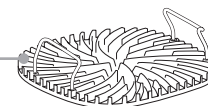
Endast för hushållsanvändning inomhus.



Sänk inte ned i vatten.

DELAR

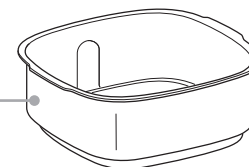
Keramikbelagd grillplatta



Keramikbelagd krispningsplatta



Keramikbelagd tillagningsgryta



Lock

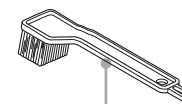
Borttagbart stängskydd

Huvudenhet (nätsladd visas ej)

Luftintag

Luftutloppsventil

Fettuppsamlare



Rengöringsborste med skrapa



Foodi Smart-termometer



Termometerförvaring

Kontrollpanel

OBS! Ytterligare tillbehör finns att köpa på ninjakitchen.eu

FUNKTIONER

GRILLA: Grilla inomhus och skapa en jämn stekyta, grillmärken och grillsmak.

AIR Fry (luftfriter): För knaprigt och krispigt resultat med lite eller utan olja.

BAKE (bakning): Kakor, bakverk, desserter med mera.

STEKA (ugnssteka) Mört kött, ugnstekta grönsaker med mera.

DEHYDRATE (torka): Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

DRIFTSKNAPPAR

STRÖMKNAPP: När apparaten är inkopplad trycker du på strömknappen  för att slå på apparaten. Om du trycker på knappen under matlagningen avbryts den pågående funktionen och apparaten stängs av.

FUNCTION:

Tryck för att bläddra igenom och välja funktioner.

OBS! Justera temperaturen eller tiden under matlagningens gång med hjälp av upp- och nedpilarna. Enheten kommer sedan att fortsätta med dessa inställningar.

Pilar till vänster: Använd upp-  och ner-  pilarna till vänster om displayen för justering av tillagningstemperaturen för varje funktion eller, på vissa modeller, för att ställa in invändig färdighetsgrad efter att du har använt PRESET- eller MANUAL-knappen.

Pilar till höger: Använd upp-  och ner-  pilarna till höger om displayen för att justera tillagningstiden eller, på vissa modeller, för att ställa in typen av mat när du använder PRESET.

MANUAL (manuell): Tryck på termometerknappen  två gånger för att växla displayskärm, så att du kan ställa in invändig färdighetsgrad manuellt på termometern.

PRESET (föreställd): Växlar displayskärm så att du kan ställa in termometer, typ av mat och invändig färdighetsgrad.

START/STOP-knapp: När du har valt tid och temperatur, starta tillagningen genom att trycka på START/STOP.

Standby-läge: Om manöverpanelen inte har använts på 10 minuter och tillagning inte pågår försätts apparaten i viloläge och displayen släcks.

PREHEAT (förvärm): Om enheten förvärms anges det av en förloppsindikator på displayen. För att hoppa över förvärmning (rekommenderas ej), tryck på knappen  medan apparaten är i förvärmningsläge. ADD FOOD (lägg i mat) visas.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från apparaten.
- 2 Ta ut alla tillbehör ur förpackningen och läs noggrant igenom detta instruktionshäfte. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsinstruktioner för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Diska grillplattan, stänkskyddet, krispningsplattan, termometern, rengöringsborsten och tillagningsgrytan med varmt vatten med diskmedel, och skölj och låt torka helt.
- 4 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.

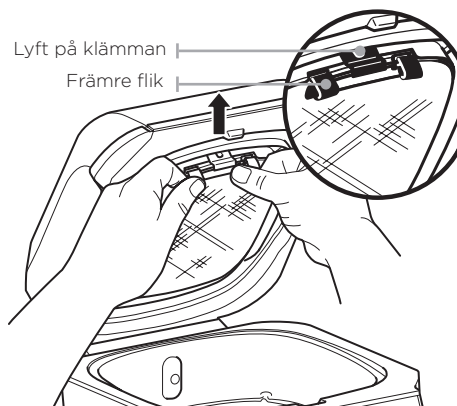
ANVÄNDNING AV NINJA FOODI

STÄNSKYDD

Stänkskyddet på lockets undersida bidrar till att hålla värmeelementet rent. Se **ALLTID** till att stänkskyddet sitter på plats vid matlagning. Om stänkskyddet inte används samlas olja på värmeelementet, och det kan leda till rökbildning.

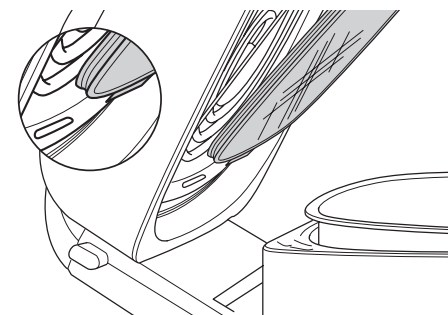
Ta bort stänkskyddet

Ta bort stänkskyddet för rengöring efter varje användning. När stänkskyddet har svalnat helt och hållet, ta bort det genom att trycka den övre vänstra fliken mot baksidan av locket. Detta frigör stänkskyddet, så att det kan tas bort.



Montera stänkskyddet

För att montera stänkskyddet ska du skjuta in det så att skåorna på dess ring matchar skåorna på den fasta värmeskyddsringen till höger. Tryck sedan stänkskyddet försiktigt uppåt tills det klickar fast i fliken på vänster sida.



GRILLENS REGLERINGSFUNKTIONER

Vid användning av Grill-funktionen måste grillplattans temperatur ställas in. Nedan anges rekommenderad temperatur för vanliga livsmedel.

LO (200 °C)	MED (240 °C)	HI (260 °C)	MAX (upp till 265 °C)
• Bacon • Korv • När du har en tjock BBQ-sås	• Fruset kött • Marinerat/ glaserat kött	• Biff • Kyckling • Burgare • Köttkebab	• Grönsaker • Fukt • Pizza • Färska/frusna skaldjur • Grönsaks-kebab

OBS! För att undvika rök rekommenderas användning av raffinerad kokosolja, avokadoolja, vegetabilisk olja eller rapsolja i stället för olivolja. Uppvärmning av olja förbi dess rykpunkt kan ge maten en bränd, bitter smak.

OBS! Apparaten kan avge rök under tillagning vid högre temperaturer än de rekommenderade. För fler recept kan du läsa inspirationsguiden eller gå in på ninjakitchen.eu.

Växla till grillfunktionen efter användning av en annan funktion

Om enheten redan är varm efter användning av en annan funktion kan meddelandet "ADD FOOD" visas på skärmen. Vi rekommenderar att du låter grillplattan värmas upp i minst 6 minuter innan du lägger ingredienser på den.

Satsgrillning

Vid grillning av mer än två satser i följd rekommenderas att du tömmer den borttagbara fettuppsamlaren i grillgrytan. Vi rekommenderar STARKT att du rengör stänkskyddet mellan användningarna. Därigenom hindras att fett bränns och avger rök.

Om du vill hoppa över förvärmningsprocessen, tryck på PREHEAT.

ANVÄNDNING AV NINJA FOODI - FORTS.

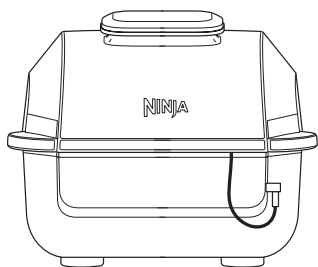
ANVÄNDNING AV FOODI SMART-TERMOMETERN

VIKTIGT: Placera INTE händerna nära sladden på den inbyggda termometern när den används, för att undvika bränn- eller skållskador

Före första användning

Se till att termometers uttag är rent och att det inte finns några knutar på sladden innan den sätts i uttag.

- 1 Linda ut sladden från det magnetiska förvaringsfacket för att ta loss termometern.
- 2 Anslut termometern till uttaget till höger om manöverpanelen. Tryck bestämt på kontakten tills den inte kommer längre in i jacket. Sätt tillbaka locket på facket.
- 3 När termometern är inkopplad i uttaget aktiveras och tänds termometerknapparna PRESET (förinställd) och MANUAL (manuell). Välj önskad tillagningsfunktion genom att trycka på FUNCTION (funktion) och tillagningstemperatur.



- 4 Tryck på termometerknappen för att få PRESET (förinställd) att tändas helt. Välj önskad mattyp med pilarna till höger om displayen, och invändig färdighetsgrad med pilarna till vänster om displayen (från Rare till Well).

OBS! Tillagningstiden behöver inte ställas in eftersom enheten automatiskt stänger av värmeelementet och varnar dig när tillagningen av rätten är klar.



För att välja funktionen MANUAL (manuell) i stället för PRESET (förinställd), tryck på termometerknappen igen för att välja till MANUAL (manuell). Använd de rekommenderade invändiga tillagningstemperaturerna nedan:

TYP AV MAT:	TILLAGNINGSRISULTAT
Fisk	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kyckling/kalkon	Well Done (75 °C)
Fläsk	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nöt/lamm	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

OBS! Se Storbritanniens myndighet för matnormer för rekommenderade, säkra mattemperaturer.

OBS! Inställda resultat för BEEF/LAMB (nötkött/lamm) är lägre än normala rekommendationer, eftersom enheten efterstekter 5-10 °C

- 5 Placera det tillbehör som krävs (utom termometern) för vald tillagningsfunktion i apparaten och stäng locket. Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen.

- 6 Medan enheten förvärms, stick in termometern horisontellt i mitten av den tjockaste delen i proteinet. **Se tabellen på föregående sida för mer information om hur termometern ska placeras.**
- 7 När enheten har förvärmats och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på skärmen, öppna locket, lägg i maten med instucken termometer i enheten och stäng locket över termometerns sladd.
- 8 Förloppsindikatorn högst upp på displayen visar hur färdighetsgraden fortskrider. Den börjar blinka vid den lägsta färdighetsgraden och fortskrider till den inställda färdighetsgraden.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

OBS! När du använder Roast eller Grill piper enheten och visar FLIP. Vändning är valfritt men rekommenderas.

- 9 Apparaten stoppas automatiskt när önskad färdighetsgrad nästan har uppnåtts, eftersom den tar hänsyn till efterstekning, och "GET FOOD" (ta mat) visas på skärmen.

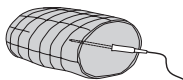
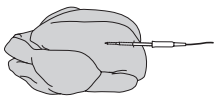


- 10 Lägg över köttet på ett fat medan "REST" visas på skärmen. Termometern kan nu tas ut. Köttet fortsätter att efterstekas till inställd färdighetsgrad, vilket kan ta cirka 3-5 minuter. Det här är ett viktigt steg, eftersom maten kan se "mindre tillagad" ut om den inte får vila. Efterstekningstider kan variera beroende på proteinets typ, styckning och storlek.

OBS! Kontrollera innertemperaturen på andra proteiner genom att hålla ner termometerknappen och sticka in termometern i varje köttbit.

OBS! Termometern är HET. Använd grytvantar eller tång när du drar ut termometern ur köttet.

HUR MAN SÄTTER IN TERMOMETERN KORREKT

TYP AV KÖTT:	PLACERING	RÄTT	FEL
Biff Fläskkotlett Lammkotlett Kycklingbröst Burgare Filé Fiskfilé	- Stick in termometern horisontellt mitt i den tjockaste delen av köttet. - Se till att termometern sitter nära (men inte vidrör) benet och på avstånd från fett och brosk. - Se till att spetsen på termometern sticks rakt in i mitten av köttet, och inte i vinkel nedåt eller uppåt. OBS! Den tjockaste delen av filén sitter kanske inte i mitten. Det är viktigt att spetsen på termometern når den tjockaste delen så att önskat resultat uppnås.	 	 
Hel kyckling	- Stick in termometern horisontellt i den tjockaste delen av bröstet, parallellt med benet, men utan att vidröra det. - Se till att spetsen når in mitt i den tjockaste delen av bröstet och inte går hela vägen igenom bröstet in i håligheten.		

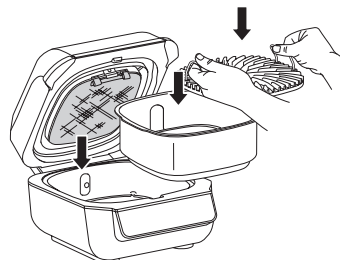
OBS! Använd **INTE** termometern med fruset protein eller för köttbitar som är tunnare än 2,5 cm.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

Anslut enheten och tryck på strömknappen ☺ för att slå på den.

Grill (grillning)

- Placera grytan i grillen med grytans uttag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Placera sedan grillplattans galler i grytan med handtagen uppåt. Kontrollera att stängskyddet sitter på plats och stäng locket.



- Tryck på GRILL-knappen. Förvald temperaturinställning visas. Använd pilarna till vänster om displayen för att justera temperaturen upp till MAX.
- Om du använder Foodi® Smart-termometern, se avsnittet Användning av Foodi Smart-termometern. Om du inte använder termometern, justera tillagningstiden upp till 30 minuter i steg om en minut med pilarna till höger om displayen.
- Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 10 minuter för enheten att förvärmas.
- När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på displayen.

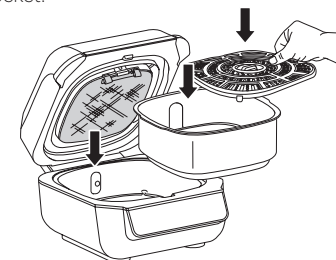
OBS! Om modellen har en tillagningstermometer och du vill använda den till att kontrollera matens invändiga färdighetsgrad, tryck på termometerknappen ☹ i två sekunder så visas matens innetemperatur på skärmen. Tryck på knappen igen och håll den intryckt för att avsluta läget.

- Öppna locket och lägg ingredienserna på grillplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.

OBS! Om du tillagar en sats, se anvisningarna på sid. 8.

Air Fry (luftfritera)

- Placera grytan i grillen med grytans uttag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Placera krispningsplattan i grytan. Kontrollera att stängskyddet sitter på plats och stäng locket.



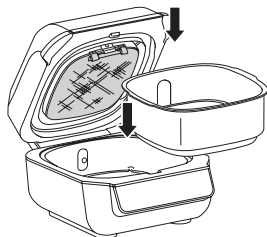
- Tryck på knappen AIR FRY (luftfritera). Förvald temperaturinställning visas. Använd pilarna till vänster om displayen för att justera temperaturen upp till 200 °C.
- Om du använder Foodi Smart-termometern, se avsnittet Användning av Foodi Smart-termometern. Om du inte använder termometern, justera tillagningstiden upp till 1 timme i steg om en minut med pilarna till höger om displayen.
- Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 3 minuter för enheten att förvärmas.
- När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på displayen.

OBS! Förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, men du kan hoppa över det genom att trycka på knappen SKIP PREHEAT (hoppa över förvärmning). "ADD FOOD" visas på displayen. Öppna locket och placera ingredienserna på krispningsplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

- Öppna locket och placera ingredienserna på krispingsplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- Tidtagningen pausas medan locket är öppet. Använd tänger med silikonspets för att blanda maten på krispingsplattan. Stäng locket när du är klar, så fortsätter tillagningen automatiskt.
- När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.

Roast (ugnssteka)

- Placera grytan i grillen med grytans uttag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



- Tryck på knappen ROAST (ugnssteka). Förvald temperaturinställning visas. Använd pilarna till vänster om displayen för att justera temperaturen upp till 220 °C.

OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att minska temperaturen med 20 °C. Titta till maten med jämna mellanrum för att undvika att den tillagas för länge.

- Om du använder Foodi Smart-termometern, se avsnittet Användning av Foodi Smart-termometern. Om du inte använder termometern, använd pilarna till höger om displayen för att justera tillagningstiden upp till 1 timme i steg om en minut eller från 1 till 4 timmar i steg om fem minuter.
- Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 3 minuter för enheten att förvärmas.

OBS! Förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, men du kan hoppa över det genom att trycka på knappen SKIP PREHEAT (hoppa över förvärmning). "ADD FOOD" visas på displayen. Öppna locket och placera ingredienserna i grytan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

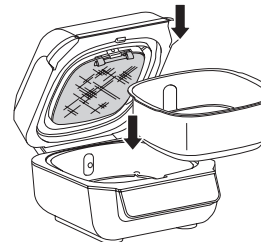
- När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på displayen.
- Öppna locket och placera ingredienserna i grytan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

OBS! Om du vill kontrollera matens färdighetsgrad, tryck på termometerknappen $\ominus$ i två sekunder så visas matens inntemperatur på skärmen. Tryck på knappen igen och håll den intryckt för att avsluta läget.

- När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.

Bake (baka)

- Placera grytan i enheten med grytans uttag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



- Tryck på knappen BAKE (baka). Förvald temperaturinställning visas. Använd pilarna till vänster om displayen för att justera temperaturen upp till 200 °C.

OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att minska temperaturen med 20 °C. Titta till maten med jämna mellanrum för att undvika att den tillagas för länge.

- Om du använder Foodi* Smart-termometern, se avsnittet Användning av Foodi Smart-termometern. Om du inte använder termometern, använd pilarna till höger om displayen för att justera tillagningstiden upp till 1 timme i steg om en minut eller från 1 till 2 timmar i steg om fem minuter.
- Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 3 minuter för enheten att förvärmas.

OBS! Förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, men du kan hoppa över det genom att trycka på knappen SKIP PREHEAT (hoppa över förvärmning). "ADD FOOD" visas på displayen. Öppna locket och placera ingredienserna på krispingsplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

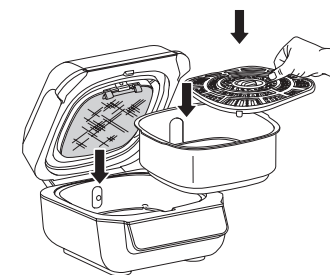
- När förvärmningen är klar piper enheten och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på displayen.
- Öppna locket och lägg i ingredienserna i grytan eller placera bakplåten direkt i grytan och stäng locket för att starta tillagningen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

OBS! Om du vill använda termometern till att kontrollera matens invändiga färdighetsgrad, tryck på termometerknappen $\ominus$ i två sekunder så visas matens inntemperatur på skärmen. Tryck på knappen igen och håll den intryckt för att avsluta läget.

- När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.

Dehydrate (torka)

- Placera grytan i enheten med grytans uttag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Lägg ett lager med ingredienser i grytan. Placera krispingsplattan i grytan ovanpå ingredienserna och lägg ytterligare ett lager med ingredienser på plattan. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



- Tryck på knappen DEHYDRATE (TORKA). Förvald temperaturinställning visas. Använd pilarna till vänster om displayen för att justera temperaturen upp till 90 °C.
- Justera torktiden upp till 12 timmar i steg om 15 minuter med pilarna till höger om displayen.
- Tryck på START/STOP för att börja. (Enheten förvärms inte i Dehydrate-läge.)
- När torkningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.

RENGÖRING AV DIN NINJA FOODI

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Låt alltid apparaten svalna före rengöring.

- Dra ur apparatens kontakt från eluttaget före rengöring. Låt locket vara öppet efter urtagning av maten, så att apparaten svalnar snabbare.
- Grytan, grillplattan, krispingsplattan, stänkskyddet, rengöringsborsten och andra tillbehör, utom termometern, tål maskindisk. **Lägg INTE termometern i diskmaskinen.**
- Vid handdisk rekommenderar vi att du använder den medföljande diskborsten för att underlätta rengöringen av delarna. Ta skrapan på diskborsten till hjälp för att ta bort rester av sås eller ost som har bränt fast. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk.

OBS! Använd **INTE** diskmedel vid eller nära termometerjacket. Vi rekommenderar komprimerad luft eller en bomullspinne för att undvika att skada kontakten.

FÖRVARINGSTIPS: När du staplar de belagda tillbehören för förvaring, placera en trasa eller pappershandduk mellan varje del för att skydda de belagda ytorna.

- Om matrester eller fett har fastnat på grillgallret, stänkskyddet eller annan borttagbar del, lägg dem i blöt i vatten med diskmedel före rengöring.
- Rengör stänkskyddet efter varje användning. Fettrester kan lösas upp lättare genom blötläggning av stänkskyddet över natten. Använd, efter blötläggningen, rengöringsborsten för att avlägsna fett från stålramen och de främre flikarna.
- Rengör stänkskyddet ordentligt genom att lägga det i en kastrull vatten och koka det i 10 minuter. Skölj det sedan med rumstempererat vatten och låt det bli helt torrt.
- Foodi Smart-termometern och hållaren ska endast diskas för hand med en fuktig trasa. Enheten eller termometern ska aldrig placeras i diskmaskinen eller sänkas ned i någon vätska.

OBS! Använd **ALDRIG** grova redskap eller rengöringsmedel. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska.

FELSÖKNING

- **"Add Food" (Lägg i mat) visas på manöverpanelens display.**
Enhetens förvärmning är klar och det är dags att lägga i maten.
- **"Shut lid" (Stäng locket) visas på manöverpanelens display.**
Locket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska startas.
- **"Plug In" (Anslut) visas på manöverpanelens display.**
Termometern är inte ansluten till jacket till höger om manöverpanelen. Anslut termometern innan du fortsätter. Tryck in termometern tills du hör ett klick.
- **"PRBE ERR" visas på manöverpanelens display.**
Det innebär att enheten stängdes av innan maträtten nådde den inställda innetemperaturen. För att skydda enheten, kan den bara köras under en viss tid vid en given temperatur.
- **"E" visas på manöverpanelens display.**
Enheten fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst på +44 800 862 0453. För att vi ska kunna erbjuda bättre service, ber vi dig registrera din produkt online på ninjakitchen.eu/registerguarantee och ha produkten till hands när du ringer.
- **Varför är maten för mycket eller för lite tillagad trots att jag använde matlagningstermometern?**
Det är viktigt att sticka in termometern på längden i den tjockaste delen av ingrediensen för att få den bästa mätningen. Låt köttet vila i 3–5 minuter så att tillagningen kan slutföras. För mer information, se avsnittet Användning av Foodi® Smart-termometern.
- **Varför börjar inte förloppsindikatorn för förvärmning från början?**
Om grillen är varm efter tidigare användning, krävs inte full förvärmningstid.
- **Kan jag avbryta eller hoppa över förvärmningen?**
Förvärmning rekommenderas bestämt för bästa resultat, men kan utelämnas genom att välja PREHEAT-funktionen när du har tryckt på START/STOP-knappen.
- **Ska jag lägga i maten före eller efter förvärmning?**
För bästa resultat, låt enheten förvärmas innan ingredienserna tillsätts.
- **Varför avger enheten rök?**
Välj alltid rekommenderad temperaturinställning vid användning av grillfunktionen. Rekommenderade inställningar finns i inspirationsguiden. Se till att stänkskyddet är isatt.
- **Hur stänger man av enheten tillfälligt för att kontrollera maten?**
Om locket öppnas under tillagningsfunktionen stängs grillen av automatiskt.
- **Smälter greppet på termometern om det kommer i kontakt med det heta grillgallret?**
Nej, greppet är gjort av höghetbeständigt silikon som kan hantera de höga temperaturerna i Ninja® Foodi® Grill.
- **Maten blir bränd.**
Lägg inte i maten förrän den rekommenderade förvärmningstiden är klar. För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför har enheten en skala graderad 1–9 för förinställning för nötkött?**
Hur väl tillagat köttet ska vara inuti är en smaksak och kan också vara olika på olika restauranger. Skalan 1–9 erbjuder ett brett intervall av alternativ för varje färdighetsgrad, så att du kan anpassa den efter din smak.

RESERVDELAR

Extra delar och tillbehör kan beställas på ninjakitchen.eu

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som konsument köper en produkt i Europa har du förmånen med lagliga rättigheter som gäller produktens kvalitet ("lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på våra produkters kvalitet att vi erbjuder två (2) års tillverkningsgaranti. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som utfärdas av SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja®-garantier

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

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

- Modellnr
- Serienummer (endast i förekommande fall)
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto)

För registrering via internet, besök www.ninjakitchen.eu

VIKTIGT

- Garantin gäller för din produkt under två (2) år från och med inköpsdatumet.
- 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 min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu/eu/support.

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vår tilltro till vår produkts utförande och vår kvalitetskontroll gör att vi kan lämna två (2) års garanti.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av vårdslös användning eller skötsel, felaktig användning, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som inte är förenligt med den Ninja®-bruksanvisning som medföljer din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av delar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationer eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner erbjuds på www.ninjakitchen.eu/eu/support.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.[illegible]



DANSK

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

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

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

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

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